

Corniolo

Cornus mas

Famiglia Corniacee

Il termine Cornus deriva dal latino e sta a indicare che il legno è duro come il corno: serviva infatti a fabbricare armi, come ribadisce il nome mas, che significa "maschio", in riferimento alla destinazione guerresca dei rami.



BOTANICA. È un arbusto dell'altezza massima di 8 m. Le foglie, caduche, sono opposte, semplici, ovali, di colore verde; i fiori, piccoli e gialli, appaiono tra febbraio e aprile. I frutti ovali sono drupe carnose, lisce, rosso scarlatto lucente; contengono un seme osseo durissimo e maturano in modo scalare tra agosto e ottobre.

COLTIVAZIONE. Pianta spontanea che ben si adatta a quasi tutti i terreni purché non aridi, preferisce comunque il suolo calcareo, anche sassoso. Non soffre il freddo e non richiede potature, ama il sole.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE. In settembre/ottobre si tagliano con un paio di cesoie i gambi dei frutti. Se non si utilizzano subito, si seccano al sole e si conservano in sacchetti di carta pesante.

VALORE NUTRIZIONALE. Per la loro ricchezza in vitamina C, sali minerali e tannini, le corniole hanno proprietà astringenti, toniche e rinvigorenti.

IN CUCINA

I frutti hanno un sapore acidulo ma gradevole e si mangiano al naturale. Si utilizzano anche per gelatine e sciroppi e per spremere il succo.

IN ERBORISTERIA

- **Colite.** Bollire per 10 minuti 30 g di frutti secchi in 1 litro d'acqua, filtrare e bere 3-4 tazze al giorno.
- **Febbrifugo.** Infondere per 10 minuti 15 g di frutti secchi in una tazza di acqua bollente, filtrare, bere 3 tazze al giorno.

ALTRI IMPIEGHI

Il legno è talmente duro e resistente, che in passato veniva usato per le parti di macchinari soggette a intensissimo logorio; il seme veniva spremuto per ottenerne l'olio, da bruciare nelle lampade e di base per il sapone; la pianta si impiegava per colorare di giallo i tessuti.

Liquore al corniolo

In un vaso da 2 litri a chiusura ermetica porre 500 g di frutti freschi maturi, ben lavati e asciugati, 400 g di zucchero, la scorza di un limone, la buccia e il torsolo di una mela Renetta del Canada, e grappa fino a un dito sotto l'orlo; chiudere ed esporre al sole. Quando lo zucchero si sarà sciolto, mettere il vaso al buio e al fresco a riposare per 6 mesi, quindi filtrare e imbottigliare.