

Cotogno

Cydonia communis e C. lusitanica

Famiglia Rosacee

Tipico dell'area occidentale del Mediterraneo, in Italia è stato ampiamente coltivato dal Medioevo fino agli anni '60 del secolo scorso, quando la coltura è stata progressivamente abbandonata.

Attualmente è più noto come portainnesto del pero, che come pianta da frutto. I frutti maturi un tempo venivano messi negli armadi e nei cassetti per profumare la biancheria.



BOTANICA. È un piccolo albero deciduo, che raggiunge gli 8 m d'altezza. Le foglie alterne, semplici, sono lunghe 6- 11 cm, con margine intero, pubescenti. I fiori sono bianchi o rosati, con cinque petali. I frutti possono essere maliformi (a forma di mela) oppure piriformi (a forma di pera). La buccia è ricoperta di peluria bruna che scompare a maturazione, ed è di colore giallo oro intenso. La polpa è consistente, facilmente ossidabile e ricca di sclereidi. I semi sono numerosi.

COLTIVAZIONE. È una pianta robusta, molto rustica, che cresce bene in ogni tipo di terreno. Predilige l'ambiente mediterraneo perché le gelate tardive possono danneggiare la produzione, ma resiste fino a 1.000 m di quota, purché in posizione riparata e ben soleggiata. Teme la siccità estiva.

Non necessita di concimazione. Poiché molte cultivar sono autoincompatibili, è necessaria la presenza di almeno due esemplari. La pianta può essere colpita dal colpo di fuoco batterico (*Erwinia amylovora*): in Emilia Romagna (e in altre regioni del Nord Italia) è buona pratica mettere a dimora solo piante certificate dal punto di vista sanitario.



VARIETÀ. Tra le cultivar maliformi, si ricordano Del Portogallo, Champion e Maliforme Tencara; tra le piriformi, De Berecski, Di Smirne, Gigante di Vrania, Lescovatz.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE. La raccolta si esegue a maturazione, in settembre-ottobre, quando il colore vira dal verde al giallo chiaro e la peluria si elimina facilmente.

VALORE NUTRIZIONALE. Le cotogne sono molto ricche di zuccheri (15,3%), che divengono assimilabili solo dopo cottura. Interessante anche il contenuto in fibre (1,9%), che mitiga le spiccate proprietà astringenti. Sono leggermente diuretiche, in virtù del potassio (197 mg per etto). Ricche di mucillagini, hanno proprietà antinfiammatorie dell'apparato digerente.

IN CUCINA

Le cotogne non si prestano al consumo allo stato fresco a causa della polpa troppo dura e astringente; vengono cotte per preparare confetture, gelatine e mostarde, o utilizzate per aromatizzare distillati e liquori. È famosa la cotognata, un tempo particolarmente diffusa in Lombardia. Nel Bolognese si prepara una confettura, la Mostarda bolognese, che viene poi utilizzata come ripieno di dolci da forno (pinza, raviole). Nel Parmense si confeziona un liquore chiamato Sburton.

IN ERBORISTERIA

• **Bronchite.** Macerare per 5 giorni in 1 litro di vino rosso una mela cotogna affettata e 10 g di scorza di cannella; bere una tazzina di vino caldo dopo cena.

Cotognata

Mondare e lavare 3 kg di cotogne, metterle sul fuoco in una pentola d'acciaio inox e coprire d'acqua, portare a ebollizione e continuare la cottura a fuoco basso finché la buccia comincia a spaccarsi. Spegnerne, scolare e lasciar intiepidire; quindi sbucciare le cotogne, tagliarle a pezzi rimuovendo il torsolo; passare i pezzi al passaverdure; pesare la purea e aggiungere pari peso di zucchero. Rimettete sul fuoco portando a ebollizione a fuoco medio, senza coperchio, mescolando spesso; dal bollore far cuocere per altri 15 minuti circa, sempre mescolando di tanto in tanto. Quando il composto si sta addensando, svuotare il contenuto su un ampio piano di marmo appena unto d'olio di semi; appiattire uniformemente il composto con un coltello lungo (spessore 2 cm) e lasciare raffreddare. Tagliare la cotognata a losanghe, ed eventualmente spolverare con zucchero semolato. Coprire con un canovaccio per qualche giorno per lasciare asciugare; riporre in vasi o scatole a chiusura ermetica, dove si conservano per parecchi mesi.