

Gelso

Morus alba, *M. nigra*

Originario della Cina, fu introdotto in Europa verso il XV secolo principalmente per la bachicoltura. Negli ultimi due secoli il baco da seta è stato infatti un pilastro dell'economia nazionale, tanto che alla fine dell'800 l'Italia produceva 70 milioni di kg di bozzolo fresco l'anno e molte zone del Paese, a partire da Como, hanno costruito la propria fortuna sulla bachicoltura, creando ricchezza anche nell'indotto. In Emilia Romagna era particolarmente diffusa nelle zone collinari e montane.



Dal Dopoguerra, l'allevamento del baco da seta è costantemente calato, per motivi economici e ragioni legate alla qualità della vita, con una drastica diminuzione della produzione.

Attualmente l'autoapprovvigionamento italiano è dello 0,5%, con allevamenti superstiti in Veneto, Friuli, Lombardia e Calabria, per una produzione complessiva di 100 mila chilogrammi di bozzolo fresco.

BOTANICA. Le due specie presenti in Italia sono *Morus alba* e *M. nigra*, rispettivamente gelso bianco e gelso nero, dal colore dei frutti. Entrambi diventano alberi imponenti, alti fino a 10 m il primo e 15 m il secondo e larghi altrettanto, con chioma rotondeggiante ed espansa, data da foglie alterne, intere, da ovate a cordate (a volte trilobate), lunghe fino

a 15 cm, di colore verde brillante e con lamina inferiore glabra nel gelso bianco, più scure e con la pagina inferiore pelosa nel gelso nero. La fioritura passa inosservata, mentre i frutti maturano da maggio a luglio per il gelso bianco e da giugno ad agosto per quello nero: assomigliano visivamente alle more, ma botanicamente si chiamano "sorosio", di colore bianco rosato o viola-nero a maturità.

COLTIVAZIONE. È una pianta molto rustica, che si adatta di buon grado a qualunque tipo di terreno, argilloso, sassoso, marginale o collinare, frenando così l'erosione del suolo e bloccando i movimenti franosi. Nel contempo, la sua resistenza alle malattie fa sì che non richieda l'impiego di fitofarmaci. Dei due gelsi esistenti in natura, per tradizione si preferisce il bianco, più pulito al momento della fruttificazione (attenzione alle pavimentazioni: i frutti del gelso nero le macchiano indelebilmente). Entrambe le specie vivono bene sia al Nord sia al Sud. Ai fini della bachicoltura, l'impianto è libero su terreni collinari, mentre in pianura è preferibile un impianto a spalliera in filari che consentano l'ingresso con mezzi meccanici per la raccolta delle foglie e dei frutti. Dopo un anno dall'impianto è opportuno potare le piante, perché la stagione successiva producano foglie molto più grandi.

VARIETÀ. Del gelso bianco esistono due varietà ornamentali, 'Pendula' e 'Laciniata'. La prima, alta circa 3 m e larga 5 m, ha rami con portamento ricadente, mentre la seconda, di dimensioni analoghe, ha foglie profondamente lobate. Esiste anche la varietà 'Fruitless', che non produce frutti e quindi non sporca la superficie sottostante.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE. I frutti (chiamati "more") dei gelsi si raccolgono scalaramente, prelevando con molta delicatezza quelli maturi, cioè che si staccano con una leggera pressione delle dita. Attenzione nella raccolta dei frutti neri, perché macchiano la pelle e soprattutto i tessuti. Essendo rapidamente deperibili, si conservano solo per qualche giorno in frigorifero.

VALORE NUTRIZIONALE. Entrambi ricchi di mucillagini, che li rendono emollienti dell'apparato gastrointestinale, si differenziano per il contenuto in antociani tipico dei frutti neri, che risultano così anche benefici per l'apparato circolatorio. Apportano pochissime calorie perché scarseggiano in zuccheri, abbondando invece in acqua.

IN CUCINA

I frutti si possono consumare allo stato fresco, in macedonia, in torte e crostate di frutta o utilizzare per marmellate biologiche. Il gelso nero è da preferirsi poiché i frutti sono più saporiti.

ALTRI IMPIEGHI

La gelsi-bachicoltura è un'attività agricola compatibile con le leggi comunitarie, perché il rinnovo o la creazione di un gelseto consentono la conservazione e il ripristino di spazi seminaturali e il gelso fa parte delle specie autoctone caratteristiche del paesaggio italiano di pianura e di collina; può quindi essere utilizzato per la riforestazione, ottenendo i relativi incentivi. Si tratta inoltre di un'attività agricola eco-rischiocompatibile. Non utilizza sostanze aggiunte e non produce residui di alcun genere. L'allevamento in tunnel non sottrae terreno agricolo e non provoca inquinamenti. La riforestazione con i gelsi riduce l'anidride carbonica nell'aria e ritarda l'erosione del suolo. I gelsi non abbisognano di trattamenti con pesticidi, né con diserbanti, sostituiti da sfalci e pacciamature. La bachicoltura stimola vecchi e giovani a sentirsi utili. È un'ottima integrazione del reddito agricolo, anche nell'attività agrituristica, dove si può unire l'utile derivante dai proventi della seta all'attrazione che l'allevamento esercita sulla clientela. I frutti sono molto richiesti dall'industria cosmetica, anche biologica, per ricavarne creme di bellezza a base di estratti vegetali.

Marmellata di more di gelso

Lavare accuratamente 1,5 kg di more di gelso bianco o nero. Porre sul fuoco, in una pentola d'acciaio inox, a fiamma bassa, aggiungendo acqua fino a un terzo dell'altezza della massa di frutti. Quando, mescolando, le more si disfano, aggiungere 350 g di zucchero di canna. Se i frutti sono bianchi, si può aggiungere a piacere il succo di due limoni o una stecca di vaniglia. Continuare la cottura a fiamma bassissima, mescolando spessissimo, finché il composto si addensa: la marmellata è pronta quando scende lentamente dal cucchiaino di legno. Invasettare in contenitori di vetro puliti e chiudere subito.

LA BACHICOLTURA

L'allevamento del baco da seta si concentra tra la fine di aprile, quando il gelso schiude le gemme, e l'inizio di giugno, per l'impossibilità di ottenere un secondo raccolto di foglie del gelso. In soli 40 giorni dall'uovo si ottiene il bozzolo di seta, passando attraverso le quattro successive mute dell'insetto. Durante questo periodo, l'unico impegno consiste nel rifornire di fogliame gli insaziabili bruchi e nel ripulire i resti di quanto avanzato. Basta possedere una stanza non riscaldata o un tunnel come quelli per colture orticole, dove mantenere una temperatura compresa tra 22 e 25 °C: i bachi infatti soffrono le correnti d'aria. Il seme-baco di *Bombix mori* può essere richiesto alla Sezione per la bachicoltura di Padova. I primi dieci giorni servono alla schiusa dei semi, e nei restanti 25 i bachi, adagiati su telaini, non fanno altro che mangiare. Arrivato al 35esimo giorno, il baco segnala l'intenzione di imbozzolarsi dondolando la testa già nel movimento di filatura. È sufficiente fornirgli l'apposita raggiera in plastica (un tempo erano sarmenti di vite o fascine di ginestra, il cosiddetto "bosco") sulla quale il bruco fissa cinque punti d'appoggio, attorno ai quali avvolgere il filo di seta. Questa viene prodotta da una ghiandola secernente sericina, che viene fissata a formare il bozzolo mediante una sostanza collosa secreta da una seconda ghiandola. Il funzionamento di questi due preziosissimi organi è assai delicato, tanto che nei decenni passati l'impiego di alcuni insetticidi (oggi vietati per legge) in frutticoltura li aveva completamente bloccati. In 5-6 giorni il bozzolo è finito, a proteggere la metamorfosi del bruco in farfalla. Per evitare lo sfarfallamento, operazione che perfora il bozzolo e interrompe la continuità del filo di seta, non più lavorabile a macchina, i bozzoli vanno essiccati a 50 °C per 15 minuti. Le crisalidi disidratate vengono poi riutilizzate come mangime per uccelli o esca per pesci.