

## Mirabolano

### *Prunus cerasifera*

Famiglia Rosacee

*Originario del Caucaso e dell'Asia occidentale, fu introdotto in Europa in epoca preromana. Nelle campagne emilianoromagnole è sempre stato presente, anche grazie all'ampia diffusione dovuta agli uccelli, che si cibano delle drupe.*



**BOTANICA.** Albero alto fino a 8 m. Foglie decidue, semplici, ovoidali-ellittiche, lunghe 6-7 cm, color verde tenue (rossoviolaceo scuro nella cultivar Pissardii). Fiori solitari, in marzoaprile prima dell'emissione delle foglie, di colore bianco (rosa nella cv. Pissardii). Il frutto è una drupa sferica, fino a 3 cm di diametro, dolce e succulenta.

**COLTIVAZIONE.** È un albero rustico, che teme solo i geli prolungati durante l'inverno. Il terreno ideale è profondo, argilloso-calcareo, non troppo sciolto, piuttosto umido ma non bagnato per ristagni sotterranei, anche non particolarmente fertile. Necessita di irrigazioni di soccorso al bisogno nei primi 2-3 anni.

Non richiede trattamenti perché difficilmente viene colpito da malattie o parassiti.

**VARIETÀ.** Molto utilizzato come portainnesto per i susini oppure nella varietà ornamentale Pissardii che presenta foglie rosso-violacee scure, fioritura rosea e frutti color porpora commestibili.

**RACCOLTA E CONSERVAZIONE.** La completa maturazione si ha in giugno-luglio, quando i frutti hanno un colore giallino pruinoso o rosso pruinoso; hanno la durata di una normale susina. In alternativa si possono raccogliere le drupe ancora verdi: il gusto è molto più asprigno, ma la serbevolezza sarà più lunga.

**VALORE NUTRIZIONALE.** Le drupe hanno uno spiccato effetto lassativo dovuto all'abbondanza di fibre: non bisogna esagerare con la quantità (3-4 al massimo), perché possono provocare coliche e coliti. Contengono anche minerali, tra i quali potassio (190 mg/hg) e magnesio. A maturazione forniscono energia (sotto forma di zuccheri semplici, 10 g/hg) di pronto utilizzo.

#### IN CUCINA

Il frutto si consuma tal quale, in macedonia o per frullati di frutta. Si può utilizzare anche per confetture e liquori.

#### **Prugolino**

*Lavare e asciugare perfettamente 1 kg di rusciani. Metterli in un vaso a chiusura ermetica con 1 litro di alcool puro a 95° e 500 g di zucchero per 30 giorni. Filtrare, imbottigliare e lasciar riposare per 6 mesi in un locale buio, fresco e asciutto.*