

Nespolo del Giappone

Eryobotria japonica

Famiglia Rosacee

Due mila anni fa la pianta venne esportata dalla Cina in Giappone, ma fu coltivata solo per l'armonia delle forme senza mai raccoglierne i frutti. Nel Settecento giunse in Europa, dove i nobili facevano a gara per possederne almeno un esemplare in giardino, anch'essi ignorando i frutti. Solo alla metà dell'Ottocento, con la selezione di varietà a frutto più grosso, è approdato sulle tavole, diffondendosi anche nelle campagne e integrando la dieta contadina. Negli ultimi 20 anni la coltivazione è stata abbandonata.



BOTANICA. È un piccolo albero sempreverde, alto fino a 10 m, dal tronco contorto. Il fogliame è grande, coriaceo, lanceolato, con nervature molto marcate, peloso e quasi argenteo nella pagina inferiore, su rami nuovi tomentosi.

Le foglie vecchie cadono appena si sviluppano quelle nuove. La chioma tende spontaneamente a una forma globosa. I fiori profumatissimi, portati da rametti pelosi, sono riuniti in corte pannocchie e hanno petali giallognoli, che si aprono in ottobre-novembre. Possono essere sia autocompatibili che

autoincompatibili. I frutti sono ovali o piriformi a seconda delle varietà, con buccia di colore variabile fra giallo pallido e arancione scuro. La polpa è biancastra o gialla, fondente, dolce e piacevolmente acidula. All'interno del frutto vi sono grossi semi, da tre a cinque in genere, ma alcune varietà ne portano solo da uno a tre.

COLTIVAZIONE. Vive al meglio nella zona degli agrumi, dove la temperatura è mite anche nel periodo della fioritura. Più a Nord resiste nei frutteti familiari o come pianta isolata nei giardini, ma non sempre il freddo invernale permette la produzione dei frutti. Si adatta a quasi tutti i terreni e, soprattutto nel Nord, necessita di esposizione soleggiata e riparata dai venti. Necessita di irrigazione solo nelle prime estati dall'impianto, e di concimazione con stallatico in autunno.

VARIETÀ. Esistono due tipologie di piante in relazione al frutto. Il tipo cinese ha frutto grosso, piriforme e polpa giallo carico; quello giapponese ha frutto piccolo, rotondo e polpa giallo pallida. In Italia sono diffuse le varietà Nespolo di Ferdinando, Precoce di Palermo, Nespalone di Palermo, Grosso Lungo, Grosso Tondo.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE. Le nespole si raccolgono a maturazione fra aprile e maggio, recidendo il picciolo con le cesoie, senza schiacciarle (la polpa è molto delicata). Si conservano per pochi giorni a temperatura ambiente, per una settimana in frigorifero.

VALORE NUTRIZIONALE. Frutti acquosi per eccellenza, le nespole apportano zuccheri (12,14%) di pronto utilizzo, ma soprattutto potassio (266 mg/hg) e piccole, preziose quantità di ferro, magnesio, manganese e selenio, che ne fanno un cibo prezioso quando il caldo si fa sentire, favorendo la diuresi e il ripristino dei sali minerali nell'organismo sudato.

IN CUCINA

Oltre al consumo fresco, le nespole possono entrare in macedonie, succhi, frullati, crostate e torte. Servono anche per confetture, gelatine, grappe e liquori.

IN COSMESI

• **Maschera nutriente.** Ricavare la polpa di 3 nespole, schiacciarla con il proprio sugo, mescolarla con un cucchiaino di miele e un cucchiaino da caffè di olio di mandorle, applicare per 15 minuti, sciacquare con acqua tiepida.

Ratafià dei cinque frutti

In 2 litri di acquavite purissima mettere la polpa di 4 grosse nespole tagliate a pezzetti, 10 amarene lavate, asciugate e snocciolate, 50 g di bacche di ribes rosso e nero lavate e asciugate, 40 g di lamponi lavati e asciugati, e 400 g di zucchero semolato. Chiudere e porre al sole, scuotendo ogni giorno la bottiglia per almeno 2 mesi. Il liquore è pronto dopo almeno 5 mesi di riposo.