

Nespolo selvatico

Mespilus germanica

Famiglia Rosacee

Per secoli la nespola è stata considerata una leccornia. Greci e Romani la dedicarono al dio Saturno, e gli erboristi ritenevano potesse curare molti mali, come emorragie, calcoli renali e disturbi digestivi. Ampiamente coltivato fino a metà del secolo scorso, nelle campagne, dove viene diffuso anche dagli uccelli che se ne cibano, oggi è una pianta caduta in disuso, a favore di altri fruttiferi più redditizi.



A dispetto del nome latino, non è originario della Germania, ma dell'area balcanica. La naturalizzazione prima in Europa centrale e poi in quella meridionale ha dato adito alla denominazione. Comunemente viene anche chiamato nespolo di Germania, nespolo del Nord o nespolo di San Martino.

BOTANICA. È un arbusto o piccolo albero (max 6 m d'altezza) spinoso con rami giovani pubescenti. Ha foglie subsessili, alterne, ovato-lanceolate, coriacee, tomentose inferiormente, con margine intero o dentellato verso l'apice, caduche in autunno. I fiori, che si aprono in maggio-giugno, sono isolati, grandi (diametro 3-4 cm), formati da cinque sepali e cinque petali bianchi. I frutti sono globosi (diametro 2-3 cm) con una profonda depressione all'estremità, circondata dai grandi sepali appassiti, di colore giallo-

rossastromarroncino, in genere contenenti cinque noccioli.

COLTIVAZIONE. Non è particolarmente esigente, ma non ama il freddo molto intenso, né i terreni troppo secchi o molto umidi, e preferisce posizioni piuttosto fresche e semiombrose. La riproduzione da seme è sconsigliata, data la lentezza di crescita, che interessa anche le piante innestate su franco (preferibili come portainnesti biancospino o cotogno). Non necessita di potatura, se non per togliere i rami secchi o rotti e per spuntare i rami troppo sviluppati o quelli che non producono più, poiché il nespolo fiorisce e fruttifica in cima ai brindilli. Inoltre, assume spontaneamente una forma abbastanza compatta con vegetazione piuttosto fitta. Si può concimare in autunno con letame maturo. È sensibile al colpo di fuoco batterico (*Erwinia amylovora*).

VARIETÀ. Oltre alla specie, sono reperibili Goccia, dal frutto piccolo con sapore aspro che matura all'inizio di novembre, e Gigante d'Olanda, dal frutto di grandi dimensioni, polposo, molto dolce a maturazione completa che avviene a fine ottobre.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE. I frutti si raccolgono fra ottobre e novembre, a seconda della varietà, anche se non risultano commestibili perché troppo duri e astringenti. Vanno pertanto fatti maturare ("ammezzire"): un tempo si stendevano in unico strato sulla paglia assieme alle mele selvatiche, alle sorbe e ad altri frutti dimenticati. Oggi si pongono in cassette di legno, lasciandole in un locale fresco e asciutto per 30-40 giorni. A maturazione divengono morbidi e vanno consumati in fretta perché, una volta maturi, non si conservano andando incontro a una veloce fermentazione.

VALORE NUTRIZIONALE. Sono ricche di zuccheri (6,1%) e di vitamina PP, ma sono note per le loro enormi proprietà astringenti, dovute all'elevato tenore in tannini. Risultano anche moderatamente diuretiche (250 mg/hg di potassio).

IN CUCINA

Si gustano tal quali, oppure bollite nel vino nuovo o anche trasformate in marmellata. Nelle campagne padane, nei giorni di festa la polpa ben matura veniva ridotta in poltiglia, cosparsa di zucchero vanigliato, irrorata con maraschino e servita come dolce al cucchiaio.

IN ERBORISTERIA

- **Calcoli renali.** Mescolare un cucchiaino di noccioli di nespole, 20 g di prezzemolo tritato, 20 g di tuberosa e 30 g di radice tritata di sambuco; bollire in 1 litro d'acqua, lasciare riposare per 15 minuti, filtrare la tisana; bere una tazza 3 volte al giorno.
- **Diarrea.** Bollire in mezzo litro d'acqua 25 g di corteccia per 15 minuti, filtrare, bere 3 tazze nel corso della giornata.

Confettura di nespole selvatiche

Lavare 1 kg di nespole, metterle in una pentola d'acciaio inox con 500 g di zucchero, 5 dl d'acqua e la scorza di mezzo limone non trattato tagliata a strisce. Portare a ebollizione e lasciare cuocere, mescolando di tanto in tanto, finché la frutta si disfa. Passare la purea al setaccio per eliminare i semi; rimettere sul fuoco e fare addensare, mescolando, fino a ottenere la giusta consistenza, invasare a caldo e chiudere subito.