

## Prugnolo

### *Prunus spinosa*

#### Famiglia Rosacee

*Originario dell'Europa e Asia centrale, è da sempre molto comune nelle campagne italiane. In passato se ne utilizzavano le foglie come purgante, diuretico e depurativo; la corteccia per tingere in rosso la lana; il legno, molto duro, per confezionare bastoni da passeggio.*



**BOTANICA.** Arbusto di piccole dimensioni (massimo 5 x 4 m), compatto, con rami dotati di robuste spine. Fogliame denso e minuto, color verde scuro, caduco. Produce piccoli e numerosi fiori bianchi in primavera, prima delle foglie, in febbraio-marzo. Il frutto, visibile da agosto in poi, è una piccola drupa di 2-3 cm di diametro, di colore violaceo a maturità, ricoperta da sostanze cerose (pruina).

**COLTIVAZIONE.** Pianta molto rustica, che resiste al freddo, alla siccità, e si adatta a terreni argillosi, ghiaiosi, poveri e calcarei. Non necessita di cure particolari. Si può utilizzare per formare siepi pungenti e impenetrabili.

**RACCOLTA E CONSERVAZIONE.** I frutti si raccolgono manualmente con un paio di guanti e di cesoie in settembre-ottobre. In genere si utilizzano freschi.

**VALORE NUTRIZIONALE.** Anche a piena maturazione la polpa rimane astringente, poiché ricca di sostanze tanniche, dal sapore acido. I frutti sono anche aperitivi e tonificanti dell'organismo in genere, grazie a un buon contenuto in acidi organici e vitamina C.

#### **IN CUCINA**

Troppo aspre per il consumo fresco, le drupese utilizzano per confetture, liquori digestivi e, attraverso la distillazione, per ricavarne acquavite.

#### **ALTRI IMPIEGHI**

I frutti vengono usati per produrre bevande alcoliche, come lo *sloe gin* in Gran Bretagna, il *patxaràn* in Spagna, la *prunelle* in Francia, l'*umeshu* in Giappone. Nelle macchie di cespugli impenetrabili, gli uccelli trovano il rifugio ideale per nidificare, oltre al cibo con cui sfamarsi alle soglie dell'autunno.

#### **Brugolino**

*Lavare 20 g di prugne e asciugarle bene; porle in un vaso a chiusura ermetica con 5 dl di grappa per 40 giorni, agitando il barattolo di tanto in tanto. Aggiungere altri 5 dl di grappa e 40 g di miele liquido. Agitare e mettere il barattolo al sole per 10 giorni; filtrare e imbottigliare; lasciar riposare per 2 mesi prima del consumo.*