

CESOIA & RASTRELLO - Il corbezzolo

Inviato da Marista Urru
venerdì 17 ottobre 2008

Questo arbusto è particolarmente bello, specialmente nel momento in cui nel tardo autunno convivono fra le verdi e lucide foglie piccoli fiori a campanula, i frutti verdognoli ancora acerbi e quelli maturi, rossi e dolcissimi, sebbene granulosi. Questa caratteristica di unire il rosso, il verde ed il bianco insieme fece sì che nell'ottocento fosse preso a simbolo della unità nazionale, e bello com'è volendo, si potrebbe riprendere l'idea.

Pochi sanno che questo importante componente della flora mediterranea è utilissimo: con i frutti ci si fanno vini e liquori ed in Corsica in particolare, anche confetture buonissime, il tronco è una ottima legna da ardere di pronta e facile accensione, le foglie sono cibo per pecore e bovin

È pianta considerata beneaugurante, tenere un ramoscello con tre bacche in casa porta bene ed allontana streghe e diavoli. In erboristeria viene usato per tisane e decotti, e i suoi fiori fanno sì che le api producano un miele particolarmente pregiato ed amarognolo che in Sardegna è irrinunciabile per alcune ricette, una delle quali le Seadas.

Una curiosità sconosciuta ai più : Lo stemma di Madrid raffigura un orso che si arrampica su un

Corbezzolo, forse per ricordare come un tempo gli orsi di aggirassero per quelle campagne.

Cure : ora è il momento di piantarlo fornendolo se in zona esposta al vento di un solido tutore. In genere nei vivai lo trovate già preparato a cespuglio o ad alberello. Potatura, meglio evitare, se necessario ripulire qualche vecchio ramo aspettate Aprile, tagliano fino al ramo più sano. Ricordate di mettere sul taglio un prodotto cicatrizzante.

La moltiplicazione meno difficile è la propaggine. Comunque buoni risultati li ottenete isolando dalle radici i polloni nuovi , avrete risultati più rapidi.

Esponetelo in sole o a mezza ombra, il terreno deve essere acido e torboso, giova la aggiunta di sabbia ove occorre, non fategli mancare l'acqua, sia pure senza annegararlo.

Marmellata

2kg di corbezzoli ben maturi , ma non sfatti -700 gr di zucchero per kg di polpa, scorza limone – acqua

Dopo lavati i frutti metteteli a cuocere a fuoco basso, quando sono ben sfatti, con un setaccio separate la polpa dai semi, alla purea ottenuta aggiungete lo zucchero, un bicchiere di acqua e la scorza del limone tagliata a listelle sottili e ben pulita dal bianco. Fate cuocere a fuoco basso girando spesso, quando si è addensata , fatela raffreddare e mettetela nei vasetti precedentemente sterilizzati, chiudeteli ermeticamente e conservatela in luogo fresco. (personalmente la ripongo nel frigo nella zona verdure, ben isolata dall'altro contenuto)