



Corniolo (Cornus mas)

Specie originaria dell'Europa meridionale fino al mar Nero. In Italia manca soltanto nelle isole. È una specie che predilige i terreni calcarei, e vive in piccoli gruppi nelle radure dei boschi di latifoglie, tra gli arbusti e nelle siepi del piano sino a 1300 (1530) m; spesso è coltivata anche come specie ornamentale e per i suoi frutti commestibili. Il nome del genere ha radice indoeuropea "kar" = essere duro, passando al latino "cornus" = corno, a sottolineare il legno duro e robusto; il suffisso latino "mas" = maschile (maschile, quindi forte, robusto) sembrerebbe contrapporsi al sanguinello, denominato da Plinio Cornus "femina" a legno fragile.

MORFOLOGIA: arbusto cespuglioso, caducifoglio, alto fino a 4-6 metri con tronchi contorti, nodosi e rami ascendenti e divaricati. È specie tipica del sottobosco soleggiato e delle radure, insediandosi anche nelle siepi spontanee. Si sviluppa rapidamente in larghezza mediante l'emissione di polloni radicali. Rametti brevi eretto-patenti, la vecchia scorza grigio giallastra che si stacca in piccole scaglie ocracee o bruno ruggine soprattutto alla base del fusto. Il legno del Corniolo è di colore bruno-chiaro nelle parti interne (alburno) mentre nella corteccia è rossastro, con anelli poco distinti. Questo legno è durissimo e molto resistente.

FOGLIE: sono lunghe 4-10 cm, opposte, picciolate, ovali ed ellettiche acuminata in cima, decidue, con nervature convergenti verso la punta, verde chiara e pelosetta la pagina inferiore, quasi glabra la pagina superiore.

FIORI: caratteristica è la vistosa fioritura, prima della fogliatura. I fiori compaiono a febbraio-marzo e sono riuniti in ombrelle ascellari sessili circondate da 4 brattee in croce, sono gialli e molto piccoli e raggiungono le dimensioni di 4-5 mm., calice a 4 sepali verdognoli acuti, corolla a 4 petali acuti, glabri di colore giallo dorato, stami alterni con i petali, inseriti attorno ad un disco nettifero epigino; ovario infero, locale con 1 solo ovulo per loggia; stilo 1 con stimma a capocchia.

FRUTTI: sono drupe ovoidali, pendule, eduli, chiamate corniole, carnose, di colore rosso scuro, contengono un nocciolo duro e bispermo, giungono a maturazione da agosto a ottobre.

Queste bacche rosse, commestibili di sapore agrodolce, la polpa acidula contiene una miscela di glucosio e cerulosio, acido malico e altre sostanze, sono usate per succhi di frutta, gelatine e marmellate (ottime accompagnate al bollito di carne) e per eccezionali bevande anche come aromatizzante per alcuni tipi di alcolici come ad esempio la grappa. I prezzi per questi prodotti sono relativamente alti a causa del grosso apparato di lavoro dovuto alla bassa fertilità e al basso contenuto di alcool. Erano conosciuti e apprezzati già dagli antichi popoli mediterranei che li usavano canditi nel miele e conservati in salamoia, come le olive.

Si possono mangiare i frutti anche crudi, ma sono buoni solo quelli che sono appena caduti o che cadono dallo stelo in seguito ad un leggero tocco.

Il nocciolo tostato, ha un buon profumo di vaniglia, lo si usa per preparare il caffè viennese.

Nei paesi dell'est Europa dalle corniole si ricava un'acquavite chiamata "dernovka".

"Le tante bacche oblunghe maturano nell'estate avanzata. Bisogna attendere però che il bel rosso vivo passi ad una colorazione più intensa, perché le "corniole" divengano appetibili. Il precedente sapore aspro e allappante si stempera allora in un succo acidulo ma gradevole. A questo punto i merli si affrettano alla nuova pastura ripulendo la pianta da ogni frutto nel volgere di pochi giorni, aiutati anche da altri uccelli del bosco".

(Carlo Cavina, *Bacche, Semi, Erbe selvatiche per gli uccelli*, Faenza, Gruppo editoriale Faenza Editrice, 1993)

USI: il legno duro, il più duro presente in Europa, viene utilizzato tra l'altro anche per la produzione di pipe.

Tutta la pianta ha proprietà tintorie (in giallo). I rami giovani, per la loro flessibilità, venivano usati per la costruzione dei cesti.

Una curiosità: J. K. Rowling, autrice della saga di Harry Potter, l'ha indicato nel sito di Pottermore come un possibile legno da bacchetta, associandolo alle persone allegre e scherzose.

Nel passato era usato per la fabbricazione di pezzi di macchine soggetti a forte usura (per es. raggi e denti da ruota) e per lavori di tornio. Corteccia, germogli e radici venivano impiegati per curare la febbre con azione analoga al legno di china.

Come pianta medicinale come tonico-astringente contro enterite, nella cura delle malattie della pelle, dei dolori articolari e dei disturbi del metabolismo. In cosmesi la polpa viene usata come astringente per pelli grasse o seborroiche. La pianta è buona mellifera e vista la fioritura precoce, rappresenta, con il salice giallo, il primo nutrimento delle api a primavera.

Nel medioevo S. Ildegarda vantava le virtù terapeutiche della pianta che i monaci benedettini, coltivavano nei giardini dei loro conventi, avendone riconosciuto le proprietà febbrifughe, astringenti e antidiarroeiche.

Un'antica leggenda racconta che piante di Corniolo, furono utilizzate per costruire il cavallo di Troia; Virgilio nell'Eneide, scrive dell'impiego dello stesso per la costruzione di aste per lance.

Nella leggenda legata alla fondazione di Roma un giavellotto fabbricato con il legno del Corniolo, scagliato da Romolo il più lontano possibile, segnò il limite dei confini della città.

Nell'oroscopo celtico esiste il segno del corniolo che comprende i nati dal 1 al 10 aprile e dal 4 al 13 ottobre.

CORNIOLO



DISTRIBUZIONE: il corniolo è diffuso in tutta Europa e in Italia è presente, anche se non comune, in tutta la penisola, assente nelle isole.

HABITAT: lungo le sponde dei torrenti, ai margini dei boschi di latifoglie, negli arbusteti, specie termofila e xerofila, predilige i terreni calcarei; in piccoli gruppi nelle radure dei boschi di latifoglie, tra gli arbusti e nelle siepi. Dal piano sino a 1500 m s.l.m.

Bibliografia parziale:

- PIGNATTI S., 1982.
Flora d'Italia. Edagricole, Bologna
- ARIETTI N., 1974. La flora economica e popolare del territorio bresciano, Geroldi. Brescia
- CONTI F., ABBATE G., ALESSANDRINI A., BLASI C. (a cura di), 2005. An annotated checklist of the Italian vascular flora, Palombi Editore
- AESCHIMANN D., LAUBER K., MOSER D.M., THEURILLAT J.P., 2004. Flora alpina, Zanichelli editore, Bologna
- PRIHODA A., 1993. Le piante officinali della salute. Melita, La Spezia
- CHESSI E., Erbe e piante medicinali. Libri Net