



Crespino (*Berberis vulgaris*)

Il nome del genere “berberis” dal sanscrito “varvarata”= ruvidezza, il nome specifico dal latino “communis” = abituale, ordinario.

MORFOLOGIA: arbusto deciduo 1÷3 m di altezza, con radici gialle. Rami eretto-arcuati, striati longitudinalmente, spinosi per spine a 3 denti. I ramoscelli sono giallo-marrone, striati longitudinalmente. La corteccia dei rami più vecchi grigiastrea tende a sfogliarsi.

FOGLIE: riunite in fascetti posti all’ascella delle spine (2÷5 lunghe fino 60 mm, ma sempre più brevi della lamina), sono caduche, brevemente picciolate, alterne, oblunghe ricurve all’apice, fortemente dentate e bordate di ciglia spinose, verde-scure, stomi solo nella pagina inferiore, lucide sopra più chiare e con nervi reticolati sotto.

FIORI: ermafroditi, gialli, sferici, sono disposti a grappoli pendenti. Hanno 6 sepali, 6 petali stimma sessile.

FRUTTI: sono bacche rosso-corallo, molto belle, dal sapore acidulo, peduncolate, ovoidali e bislunghe, che contengono 2÷5 semi ossei e rugosi, racchiusi in un involucri rigido, marrone e opaco.

“Produce abbondanti bacche piccole e oblunghe, di color rosso aranciato, ricche di vitamina C, aventi un sapore acidulo e piuttosto amaro, che si stempera poi in un dolce accettabile dopo le prime gelate dell’autunno avanzato. Contengono anche acido citrico, malico e svolgono un’azione tonica favorevole alla digestione. Gradite da molti uccelli in particolare dai merli”.

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

USI: specie commestibile officinale, molto amara, sedativa efficace contro molti patogeni, ad azione stimolante sul fegato, milza e utero.

Antipiretica, ipotensiva, antinfiammatoria, antiemorragica.

Buon emostatico nelle emorragie uterine; favorisce il deflusso della bile ed esercita una azione febbrifuga.

Nelle febbri malariche potenzia l’attività del chinino.

Attiva le funzioni del fegato, del condotto biliare e della milza, utile nei calcoli biliari e nelle infiammazioni delle vie urinarie; ha anche una moderata azione lassativa.

Foglie e corteccia sono utili in caso di inappetenza, per combattere la stitichezza e i disturbi delle vie urinarie.

Tutta la pianta contiene un alcaloide giallo: la berberina.

Il Crespino è un rimedio fitoterapico di primo piano da oltre 2.500 anni. Gli antichi egizi, lo impiegavano per prevenire le pestilenze, uso per il quale data la sua azione antibiotica, che studi abbastanza recenti hanno stabilito essere più potente

del cloramfenicolo, un potente antibiotico farmaceutico. Quando i coloni lo introdussero nell'America settentrionale, gli indiani riconobbero la parentela con l'originaria *Mahonia*, che essi consideravano dotata di potenti proprietà medicamentose. Diverse tribù adottarono con entusiasmo il Crespino, utilizzandolo nel trattamento della dissenteria, ulcerazioni della bocca, faringite, infezioni delle ferite e disturbi intestinali.

I medici eclettici americani del XIX secolo, precursori della odierna naturopatia, lo prescrivevano come purgativo e nel trattamento dell'itterizia, colera, infezioni dell'occhio e "impurità del sangue", un eufemismo per indicare la sifilide.

Dalla corteccia e dalle radici si ottiene un pigmento giallo, usato in passato per tingere lana e cuoio, il legno che è di colore giallo può essere usato per fabbricare stuzzicadenti è apprezzato dai tornitori in quanto difficilmente si fessura.

I frutti, che devono il loro sapore asprigno al contenuto di acido malico, sono ricchi di vitamina C, di glucosio e levulosio; possono essere impiegati per la preparazione di sciroppi, marmellate, gelati, bibite, gelatine e coloranti per pasticceria; si possono infine preparare in salamoia come i capperi.

I semi possono essere impiegati come spezia in cucina.

I germogli freschi, dal sapore acidulo per la presenza di ossalato di potassio, si possono mangiare in insalata, o cotti come gli spinaci; mentre dalle bacche, in alcuni luoghi del Trentino i contadini ricavano aceto. Non teme il freddo e sopporta temperature minime molto rigide. Sono circa 500 le specie di arbusti che costituiscono questo genere, molte delle quali coltivate per i fiori profumati, per i frutti dai colori vivaci e il fogliame elegante, che in quelle decidue assume splendidi colori autunnali.

Le *Berberis*, per il loro aspetto intricato e spinoso, sono fra le migliori piante da siepe, indicate anche per i pendii scoscesi.

DISTRIBUZIONE IN ITALIA: comune sulle Alpi, sporadica nel resto della penisola; presenza dubbia in Campania, assente in Calabria, Sicilia e Sardegna, presente nelle restanti regioni.

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

HABITAT: pianta eliofila, meso-xerofila e termofila che vegeta in ambienti rupestri e rocciosi, pendii aridi, cespuglieti, radure di boschi, pascoli e coltivi abbandonati. Essendo l'ospite intermedio della "ruggine" del grano è stato da sempre estirpato, divenendo introvabile, negli ambienti coltivati a cereali. Gli Uredinales parassitano infatti spesso le graminacee ed altre piante e sono detti comunemente "ruggini" per il loro aspetto simile alla ruggine del ferro. Questi funghi sono in grado di differenziare dei particolari organi, detti "austori", capaci di penetrare all'interno delle cellule della pianta parassitata. Possono completare il loro ciclo vitale o su di un solo ospite (autoici) oppure presentare un ciclo più complesso comprendente vari ospiti intermedi (eteroici).

Puccinia graminis Pers., detta "ruggine del grano" utilizza come ospite intermedio *Berberis vulgaris*.