



Sorbo ciavardello (*Sorbus torminalis*)

Chiamato anche Ciavardello, Baccarello. Il nome del genere, che incontriamo nel latino classico "sorbu/(m)", deriverebbe da 2 parole celtiche con il significato di aspro e pomo; l'epiteto specifico deriva da "tormina" = colica, quindi "che guarisce le coliche"; infatti in passato i frutti venivano impiegati nel trattamento della colite.

MORFOLOGIA: albero alto sino a 15÷20 m, ma più spesso alberello o arbusto di 1÷7 m, con fogliame deciduo, rami brunogrigiastri, lucidi ed un poco angolosi, chioma globosa, irregolare, densa, appiattita; tronco eretto a volte policormico, rami ascendenti; corteccia grigio-brunasta e liscia negli esemplari giovani e cosparsa di lenticelle chiare ed ellittiche, poi rugosa ed irregolarmente screpolata e fessurata in quelli più vecchi.

FOGLIE: sono alterne, lungamente picciolate e ornate da stipole lineari, peloso-ghiandolose; lunghe 10÷12 cm, la lamina ovato-lobata subcordata alla base, presenta 3÷4 paia di lobi profondi ed acuti, irregolarmente dentati ai margini e lobo centrale acuminato peloso da giovane; la pagina superiore verde brillante, quella inferiore più chiara entrambe glabre in età, con 3÷5 paia di nervature secondarie rilevate, volgenti al rosso sanguigno in autunno.

FIORI: portati da peduncoli tomentosi, sono ermafroditi, profumati, riuniti in corimbi radi, ramosi, eretti; hanno calice peloso con 5 lacinie triangolari caduce; la corolla è costituita da 5 petali bianco crema obovati e senza unghia; numerosi stami lunghi come i petali, antere gialle, 2 stili connati sin quasi a metà.

FRUTTI: sono dei piccoli pomi ovoidali, dal sapore acidulo, di colore rossastro, poi bruno ruggine punteggiati di lenticelle; l'endocarpo è membranoso con 4 semi trigoni rosso-bruni.

"Le bacche, di colore brunastro, maturano in autunno e costituiscono una pastura sostanziosa per molti uccelli, soprattutto i tordacei".

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

USI: ha un buon contenuto in vitamina C ed in passato era impiegato nel trattamento delle colite.

Con i frutti maturi si possono confezionare marmellate e sciroppi. Dopo una scrupolosa fermentazione dei frutti, è possibile ricavare un ottimo distillato, prodotto che è anche commercializzato ad un prezzo esorbitante.

Anche se scarsamente considerato, il valore del legno di Ciavardello è paragonabile a quello del Noce: Il legno è molto omo-

geneo e compatto di colore rosso-bruno con albarno più chiaro. In passato *S. torminalis* veniva coltivato e utilizzato per lavori di ebanisteria e di falegnameria fine: viti, denti di ruote, righe, utensili, ecc.; oggi è probabilmente poco commerciato perché scarsamente disponibile.

Con le cortecce si tingevano in rosso e bruno le pelli.

Per la bellezza della fioritura primaverile e per il colore delle foglie che in autunno diviene rosso brillante, è attualmente utilizzato a scopo ornamentale.

I piccoli frutti, rimangono sulla pianta sino ad inverno inoltrato e sono particolarmente appetiti dagli uccelli; per questo motivo *S. torminalis* così come *S. aucuparia* è spesso piantato presso gli appostamenti fissi di caccia, ed utilizzato per attrarre l'avifauna migratoria.

CURIOSITÀ: gli antichi Celti con i frutti producevano acquavite e birra.

DISTRIBUZIONE IN ITALIA: presente in tutte le regioni esclusa la Val d'Aosta.

HABITAT: boschi decidui di rovere, carpino bianco, cerrete e boschi di transizione con la foresta mediterranea sempreverde, arbusteti; predilige esposizioni soleggiate e terreni acidi o subacidi, argillosi, profondi, ma si adatta bene anche a substrati calcarei e sassosi, non sopporta l'ombra; generalmente fra 300÷800 m, ma anche dal piano sino a 1.000 m s.l.m. È specie pioniera nella colonizzazione delle aree degradate.

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