

GLI ALBERI DEL BOSCO DI CASA

Semplice tutorial su come riconoscerli

Indice Parte 2

- [Olmo Campestre \(Ulmus Minor\)](#)
- [Sorbo Domestico \(Sorbus Domestica\)](#)
- [Sorbo Ciavardello \(Sorbus Torminalis\)](#)
- [Ciliegio Selvatico \(Prunus Cerasus\)](#)
- [Ginepro Comune \(Juniperus Communis\)](#)
- [Ginepro Rosso o Ossicedro \(Juniperus Oxycedrus\)](#)
- [Corniolo \(Cornus Mas\)](#)

[Lui, Rev. Dicembre 2022]

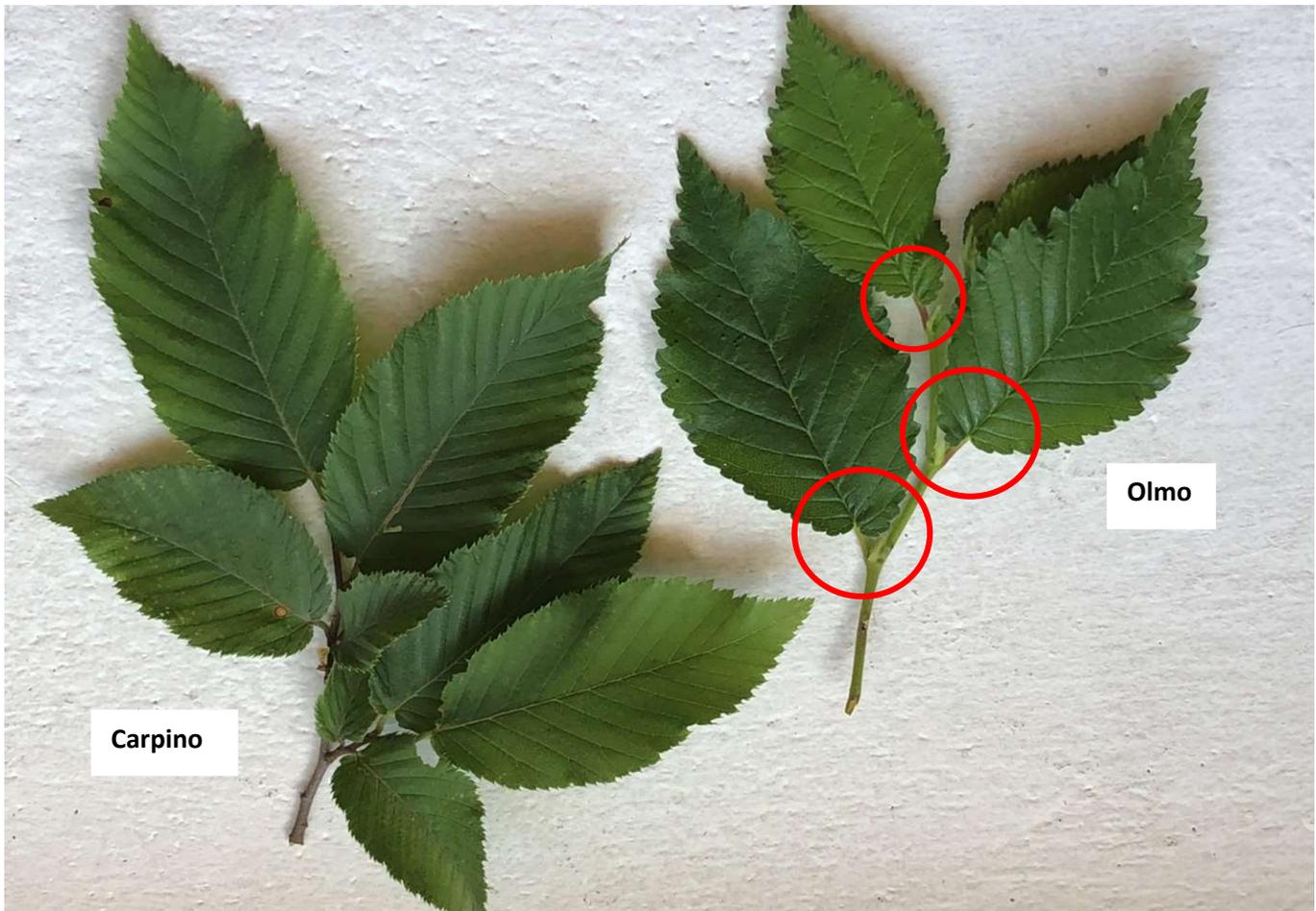
Olmo (Ulmus Minor)

Premetto che gli olmi che descrivo non fanno propriamente parte del bosco, sebbene crescano nelle immediate vicinanze. Essi vivono in una comunità abbastanza localizzata, nei dintorni di una strada bianca, in una zona dove forse c'è stato un apporto di terreno nuovo nel passato o a seguito di una coltivazione specifica, come si faceva un tempo per farne sostegni e pali per viti. Si accompagnano con aceri, ornielli, rosa canina, corniolo sanguinello, fusaggine e qualche rara roverella; crescono fitti, molto vicini l'un l'altro, con portamento slanciato e con pochi rami bassi.

Purtroppo, come succede spesso gli olmi sono attaccati dalla grafiosi, un fungo che dissecca i vasi e quindi porta la pianta alla morte. Non voglio parlare di questa malattia, è molto triste vedere alcuni alberi all'apparenza robusti e sani che iniziano a disseccare nella parte alta e via via sempre più in basso fino alle radici. Maggiori dettagli sulla grafiosi si trovano in internet, ad esempio nel sito: regione.umbria.it.

L'olmo ha una crescita abbastanza rapida da giovane e sviluppa polloni al taglio, spesso di aspetto suberoso. I rami giovani sono molto flessibili e resistenti al taglio e allo strappo. Il legno è tenace, compatto, non si fessura con l'invecchiamento; è pesante anche da secco e molto resistente all'umidità. Ho notato che resiste molto meglio se viene asportata la corteccia, che peraltro si sfilaccia abbastanza facilmente con l'uso di un coltello affilato. Infatti, anche a causa delle molteplici canalizzazioni operate dagli insetti portatori della grafiosi, la parte interna della corteccia tende a mantenere l'umidità e l'acqua della pioggia, portando tutto il legno a una più rapida marcescenza.

L'elemento che lo caratterizza di più ai fini del riconoscimento è la foglia, di aspetto simile al carpino ma con la caratteristica della dissimmetria dei lobi di base, a contatto con il picciolo.



Foglie di olmo a confronto con carpino nero. Si noti (evidenziata) la dissimmetria alla base della foglia, a differenza del carpino dove questa non è presente. Inoltre, il bordo è meno finemente frastagliato.

Le foglie sono verde scuro nella pagina superiore; in quella inferiore sono più chiare e leggermente pelose.



In alto: tronchi giovani, inizialmente lisci e grigi, poi man mano solcati da fessure longitudinali.
In basso a sinistra: polloni, dallo sviluppo molto vigoroso e dall'aspetto suberoso. In basso a destra: tronchi adulti.



A sinistra: olmi colpiti da grafiosi. Il disseccamento inizia dalla parte alta per diffondersi via via sempre più in basso. Si noti sulla parte destra (della foto a sinistra) un rigoglioso sorbo domestico.

A destra: sezione del tronco di uno degli alberi attaccati da grafiosi che risultava pericolante, fino alla base. Si noti la maggiore estensione (zona scura) della parte colpita dal fungo nella parte più alta, cioè nel tronco più piccolo.

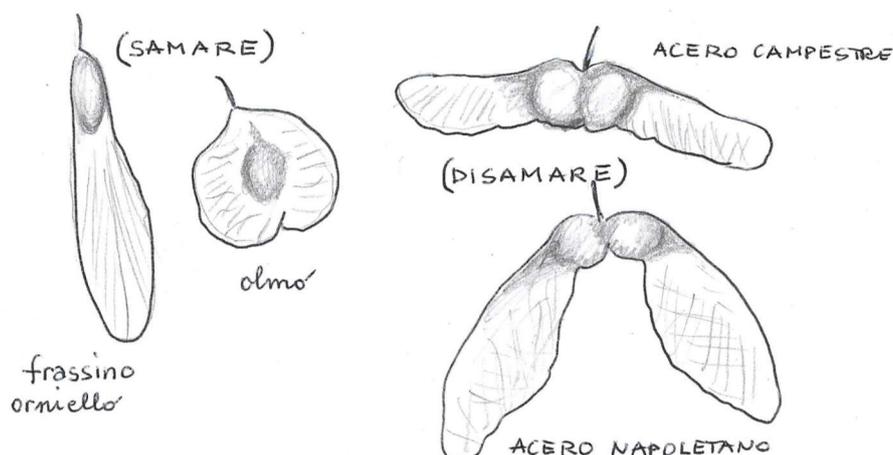


A fianco:
samare dell'olmo. Crescono prima delle foglie, colorano di un bel colore giallo-verde tenue gli alberi in primavera. Sono commestibili anche da crude quando sono tenere, prima che si formi il seme centrale.

A fianco:

Disegno schematico delle tipologie di samare/disamare presenti nel bosco: frassino orniello, olmo, acero campestre e acero napoletano

(disegno originale)



Sorbo Domestico (*Sorbus Domestica*)

Il sorbo domestico è un bell'albero di media taglia, dalla crescita lenta; è abbastanza frequente incontrarlo anche nel fitto del bosco ma sicuramente ama le zone soleggiate. In zone con molta ombra o in caso di stretta vicinanza con altri alberi riduce notevolmente la fioritura e la produzione dei frutti.

A parte la forma e la dimensione delle foglie e dei frutti, per alcune caratteristiche è simile al sorbo ciavardello, descritto nel prossimo paragrafo. Entrambi hanno un legno molto robusto e compatto e producono una bella fioritura in primavera con fiori bianchi e pistilli gialli profumati.

I frutti, detti sorbole, sono simili a piccole mele del diametro di circa 3 centimetri, dapprima di colore giallo, poi giallo e rosso e che dopo la raccolta in tardo autunno e la maturazione al buio (tipicamente nella paglia, come un tempo) diventano di colore rosso-marrone scuro e perdono il sapore tannico e aspro, diventando tenere e di sapore dolce, molto buone.

Non è raro trovare qualche piccola pianta in zone erbose, in vicinanza di roverelle isolate, probabilmente a causa del trasporto dei semi da parte degli uccelli che depositano le feci dai rami degli alberi.



Alberello giovane e albero adulto



A sinistra: tronco di albero giovane; la corteccia è liscia, con macchie chiare e lenticelle sporgenti. A destra: alberi adulti (ceppaia); la corteccia ha profondi solchi longitudinali. Si notino i polloni di un anno, conseguenti a potatura.



Foglie (tipicamente da 11 a 15 per rametto); bordo seghettato



Sopra: Frutti (sorbole),
fine ottobre

A fianco: sorbole lasciate
maturare al buio
(novembre), da gustare al
naturale oppure usate
per la preparazione di
marmellate, liquori e per
la farcitura di dolci

Sorbo Ciavardello (Sorbus Torminalis)

Il sorbo ciavardello è anch'esso abbastanza frequente nel bosco, si sviluppa tranquillamente insieme a frassini, cerri e roverelle ma predilige i pendii assolati. In assenza delle foglie il tronco grigio si può confondere con l'orniello e l'acero campestre. In genere è un albero di media taglia ma ci sono alcuni esemplari molto alti e sviluppati, con tronco grosso ed eretto e una chioma importante. Talvolta, più raramente, cresce cespitoso. Il legno è molto duro e compatto.

In primavera fornisce una bellissima fioritura, con fiori bianchi piccoli con stami gialli, a gruppi. In tarda estate-autunno si sviluppano i frutti, piccole bacche rosso-marroni di circa 1,5 cm di diametro, a grappoli. Lasciati maturare a lungo sulla pianta i frutti diventano morbidi, molto buoni, dal sapore un po' aspro, per certi versi simile a quello dei frutti del sorbo domestico.

Fiori e bacche sono sicuramente delle parti importanti per il riconoscimento ma la foglia ha senza dubbio le caratteristiche più inconfondibili. A differenza degli altri sorbi, in particolare il sorbo domestico e quello degli uccellatori (quest'ultimo non presente in zona), la foglia è singola e di aspetto simile a quella dell'acero montano e napoletano ma più piccola e con i due lobi alla base molto accentuati e solcati, ben distinti dal resto della foglia. Come nell'acero, in autunno le foglie virano di bellissimi colori giallo-rosso fino al rosso scuro.

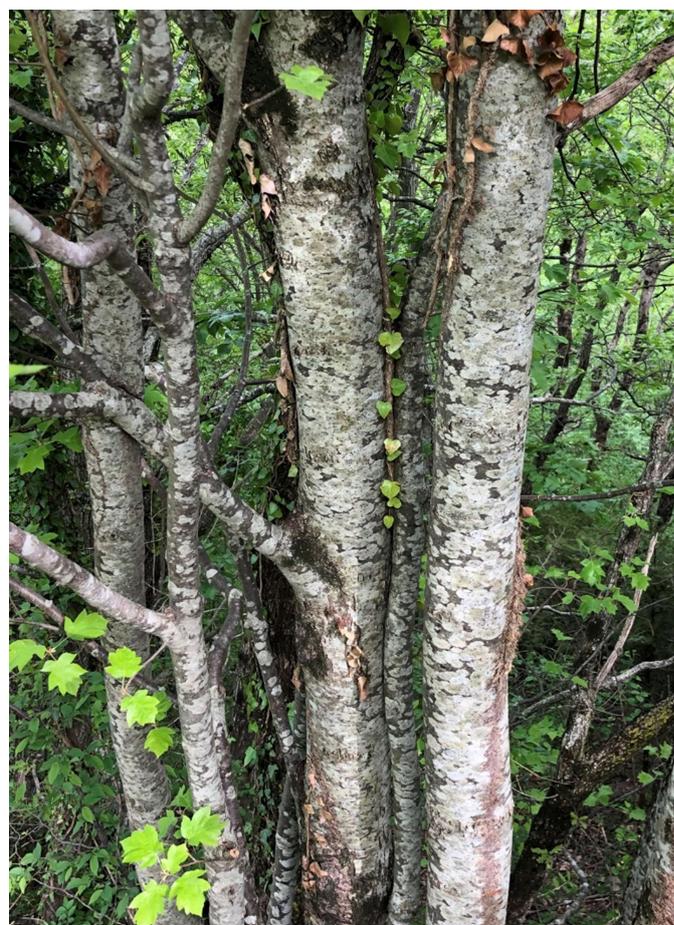
Il tronco è liscio, di colore grigio, chiazato di macchie chiare su uno sfondo grigio tendente allo scuro. La corteccia è abbastanza sottile.



Foglie



Fiori

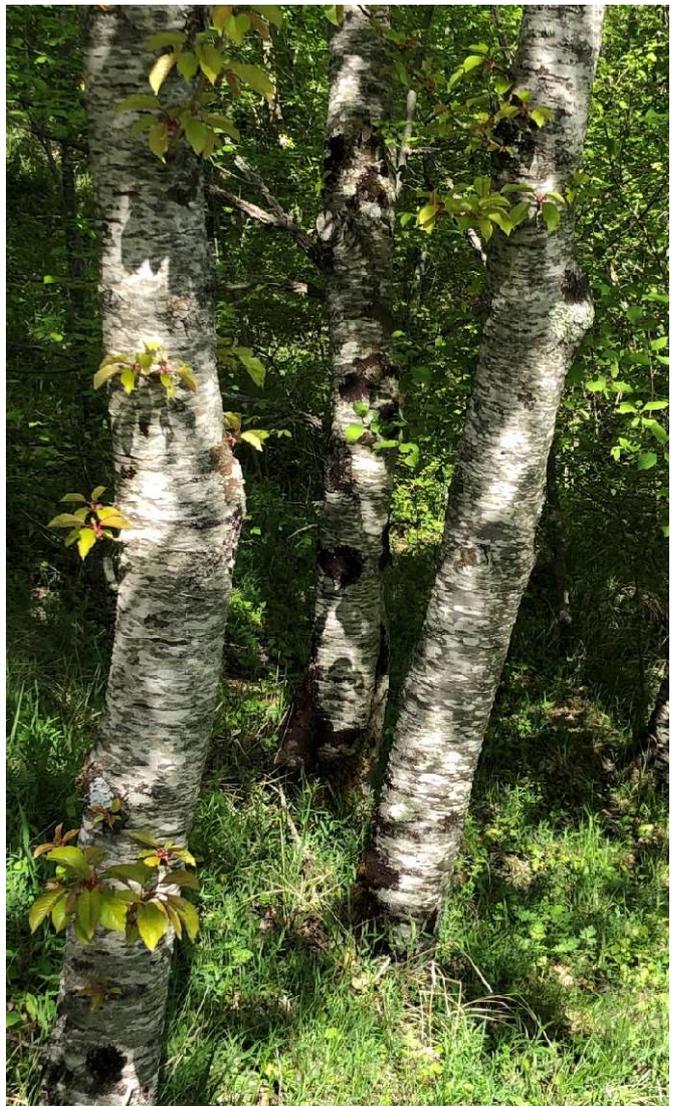


Frutti e tronco

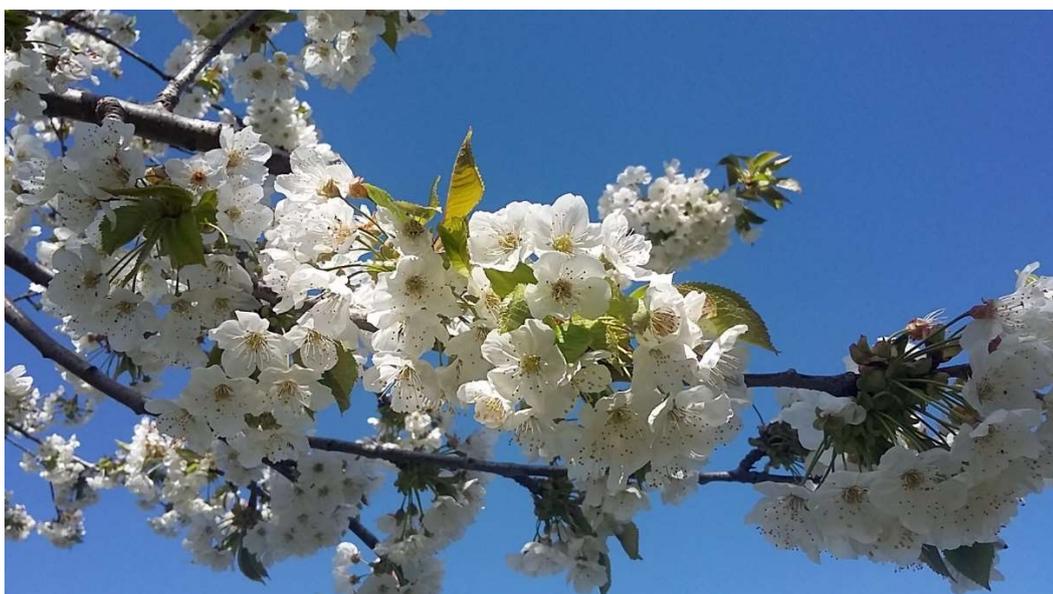
Ciliegio Selvatico (Prunus Cerasus)

I ciliegi si riconoscono agli inizi della primavera per la ricca fioritura che avviene prima che si sviluppino le foglie. Formano chiazze di bianco qua e là sul crinale a vista delle colline; quando sono in gruppo forniscono uno spettacolo di rara bellezza. I frutti del ciliegio selvatico sono una fonte di nutrimento importante per gli animali del bosco, fino a tarda primavera si vedono i suoi semi negli escrementi di volpi, istrici e tassi. Noi usiamo le ciliegie per la preparazione di confetture o le consumiamo direttamente come frutta, condite con zucchero per togliere il sapore aspro amarognolo. Purtroppo, non riusciamo a farle maturare completamente, cioè quando assumono un colore rosso scuro, a causa della presenza del vermicello del moscerino della frutta (*drosophila suzukii*).

Il riconoscimento è abbastanza agevole in tutte le stagioni. In inverno lo si riconosce dal portamento, per la forma slanciata con pochi rami grossi e ricchi di gruppi di gemme (dette mazzette di maggio) e dal caratteristico tronco, violetto da giovane e grigio da adulto con caratteristiche striature trasversali. In primavera lo si riconosce per i mazzi di fiori bianchi con stami giallo chiaro (comuni però a varie specie di rosacee, in particolare in molti prunus) e per le foglie seghettate e dalla forma ovale a punta. In giungo compaiono le ciliegie, generalmente in mazzetti da due fino a sei-otto mentre in autunno le foglie virano al rosso arancio, fornendo uno spettacolo altrettanto stupefacente di quello in fioritura.



Tronco. Esempio di tronco giovane (a sinistra), liscio di colore marrone-violetto con striature trasversali e adulto (a destra), di colore grigio, sempre abbastanza liscio e con le caratteristiche striaure e chiazze trasversali.



In alto: Fiori (marzo)

In mezzo: Gemme a fiore, dette mazzette di maggio (tardo autunno-inverno)

A fianco: Foglie (fine aprile).
Le foglie compaiono a fioritura già iniziata. Si notano i mazzetti sfioriti, con il frutto già formato.

In realtà ci sono tre varietà di ciliege selvatiche, le Visciole (*Prunus Cerasus*), le Amarene (*Prunus Cerasus* var. *Amarena*) e le Marasche (*Prunus Cerasus* var. *Marasca*). Le piante sono molto simili, in pratica indistinguibili per un non esperto come me, mentre i frutti sono leggermente diversi di aspetto e di sapore; tutti e tre sono piccoli, rispetto alle ciliegie comuni e di forma tondeggiante. Secondo la letteratura le amarene hanno un gusto leggermente acido ed amarognolo, le visciole sono più scure e più dolci e le marasche sono invece le più aspre e amare tra le tre.

La maggior parte delle piante che crescono nelle vicinanze di casa hanno frutti di un bel colore rosso che a maturazione avanzata diventa più scuro e, pur essendo di sapore acidulo, risultano abbastanza dolci, non amare; per questo assumo che si tratti di visciole. Noi le consumiamo per preparare confetture, lasciandole intere (senza il nocciolo), messe sotto grappa, per preparare sciroppi o mangiate fresche in macedonia, condite con zucchero di canna e limone. Ci sono poi alcuni alberi che fanno dei frutti più duri e amarognoli, che potrebbero essere amarene e un paio di alberelli che crescono vicino ad un cerro che fanno frutti piccoli e di colore rosso molto scuro, con la polpa rosso scura venata, che non so che varietà sia, probabilmente i semi sono stati portati da qualche uccello che ha usato il cerro come posatoio.

Il ciliegio selvatico è autofertile e ho notato che si presta bene come portainnesto per il ciliegio (*Prunus Avium*).



Frutti



Foto a Sinistra: Innesto (eseguito con la tecnica 'a triangolo') di varietà di ciliegio a maturazione precoce su ciliegio selvatico. Foto a Destra: Ciliegi in d'autunno

Ginepro Comune (Juniperus Communis)

E' una conifera aghifoglie sempreverde, fa parte della famiglia dei cipressi. Talvolta viene considerato un arbusto, dato che in genere i ginepri si presentano come cespugli o alberelli che non superano i 5-6 m di altezza. Nel bosco ci sono però alcuni esemplari anziani di altezza maggiore e in ogni caso la sua presenza è così bella ed elegante in tutte le stagioni che non ho avuto dubbi ad annoverarlo tra gli alberi.

Le conifere, e quindi anche il ginepro, sono piante molto antiche, risalgono a diverse centinaia di milioni di anni fa. Sono delle Gimnosperme (che significa 'a seme nudo'), non producono quindi un vero fiore con ovario e quindi dei veri frutti come fanno invece le più moderne Angiosperme (tutte le specie a fiore e che producono 'semi protetti' dai frutti). Per di più il ginepro è una pianta dioica, ci sono quindi esemplari femminili che producono i semi ed esemplari maschili ben distinti che producono invece il polline.

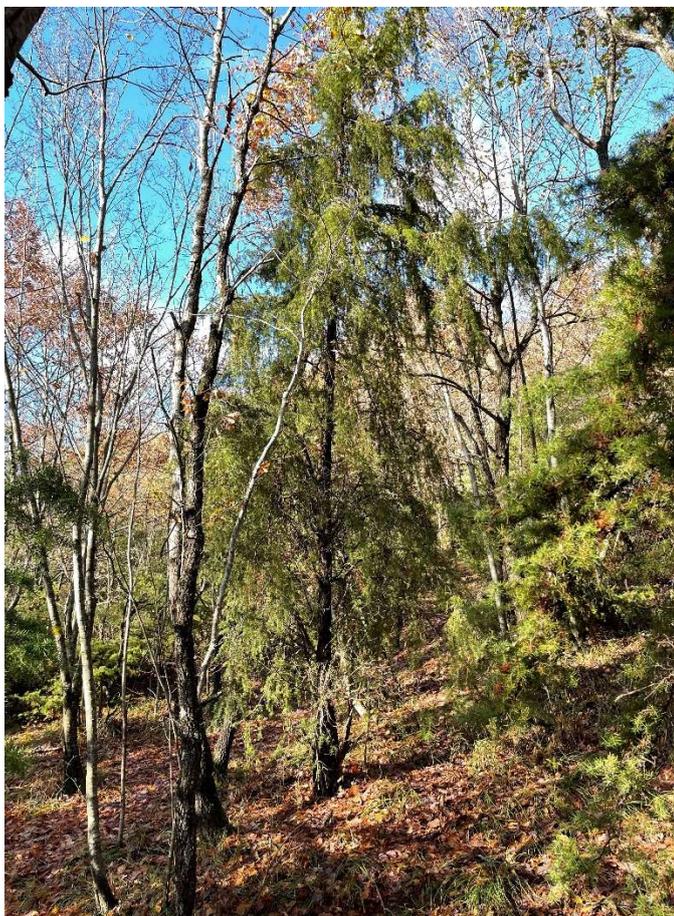
Come in tutte le conifere gli organi riproduttivi maschili e femminili (strobili) hanno la forma di pigne, molto piccole nel caso del ginepro (pochi millimetri). La fecondazione avviene per mezzo del vento, quando un grano di polline prodotto dalla pianta maschile atterra su uno strobilo appartenente alla pianta femminile. In seguito su questa si sviluppano le coccole, piccole bacche molto aromatiche (in effetti non sono bacche ma un insieme di due-tre semi racchiusi in un guscio squamoso sferico ricoperto di pruina). Le coccole del ginepro comune sono piccole, con un diametro medio intorno ai 5 mm, sono di colore blu-violaceo e si usano in moltissimi modi, per aromatizzare i cibi (tipicamente in Umbria si usano con la carne di cinghiale) e per preparare o aromatizzare i liquori (tipicamente il Gin).

Le coccole maturano l'anno successivo a quello di fecondazione, hanno quindi un ciclo di due anni. Sono di raccolta un po' laboriosa in quanto le foglie del ginepro sono dure e molto appuntite, come spine.

Il riconoscimento è semplice, si tratta di una pianta abbastanza inconfondibile, specialmente per quanto riguarda gli esemplari femminili che portano le coccole verde chiaro durante la maturazione o blu-viola quando mature. Nel ginepro comune la foglia aghiforme è piuttosto uniforme come colore, con una fascia centrale longitudinale leggermente più chiara, mentre nel ginepro rosso la foglia ha due fasce chiare ben distinte (vedere il prossimo paragrafo).



Ginepri nel fitto del bosco, in inverno



A sinistra: Esempio alto più di 6 metri.

Sotto: Coccole essiccate per uso in cucina



Sopra: Coccole ancora acerbe (grigio-verdi) e mature (blu-violetto) sulla stessa pianta femminile in inverno. Si noti la chiara divisione della coccola in tre parti, ciascuna contenente un seme. Si noti anche la linea chiara longitudinale centrale presente nella foglia (riquadro evidenziato in rosso nella foto a sinistra), a volte lievemente separata alla base ma comunque prevalentemente unica e centrale (si tratta della fila di stomi, cellule che provvedono allo scambio gassoso tra l'interno e l'esterno della pianta).



Sopra, a sinistra: pianta maschile. A destra: particolare degli strobili maschili produttori del polline



Sopra: Tronco

Ginepro Rosso (Juniperus Oxycedrus)

Nell'aspetto generale è molto simile al ginepro comune, praticamente indistinguibile a prima vista, anche se in genere in esemplari isolati ha una forma meno slanciata e regolare. Ad una osservazione più da vicino presenta invece alcuni caratteri identificativi molto chiari a confronto con il ginepro comune che sono i seguenti:

- La foglia, leggermente più grande, ha due linee chiare longitudinali centrali, chiaramente distinte per tutta la lunghezza
- La coccola è decisamente più grande, delle dimensioni di un pisello medio-grosso. A maturazione tende ad un colore più marrone-bruno scuro piuttosto che blu-violetto
- I rami e il tronco sono di colore più tendente al rossiccio



Sopra: Coccole acerbe; sono di dimensioni maggiori di quelle del ginepro comune. Si notino le due strisce chiare ben distinte sulle foglie (file di stomi, riquadro rosso) a differenza del ginepro comune, dove c'è una sola fila centrale. Risulta anche in questo caso ben evidente la separazione della coccola nelle tre parti contenenti il seme.

A destra: Coccole mature, di colore rosso-mattone



A destra: Tronco, in un esemplare di forma molto irregolare.

Sotto: Altro particolare delle foglie



Corniolo (Cornus Mas)

Il corniolo è spesso classificato come arbusto, dato che non si sviluppa molto in altezza e ha una crescita lentissima. In ogni caso, noi siamo molto affezionati alle poche piante presenti nel bosco, alcune delle quali decisamente dalla forma di alberello; quindi senza dubbio abbiamo deciso di annoverarlo tra gli alberi.

Conoscevamo già il corniolo dai terreni calcarei delle prealpi lecchesi, sia per i frutti con cui aromatizzare la grappa sia per il legno durissimo, forse il più duro in Europa, usato in quella zona per i pioli delle scale e per le parte di legno ad usura meccanica. E' stata quindi una grande scoperta in una estate vedere i suoi piccoli frutti rossi nel fitto del bosco; da allora abbiamo guardato con maggiore attenzione e abbiamo trovato altri esemplari, sempre in zone poco soleggiate e su pendii scoscesi, spesso vicino a querce o ginepri.

E' la prima pianta a fiorire, dalla seconda metà di febbraio fino ai primi di marzo. I fiori sono piccoli e gialli, autofertili, cioè possono auto-impollinarsi con l'aiuto di piccoli insetti, già presenti nonostante il periodo tardo-invernale.

I frutti sono delle dimensioni di una oliva taggiasca; sono di sapore aspro e, quando ben maturi di colore rosso scuro, vengono usati per preparazione di salse agrodolci spalmabili o in infusione nella grappa.



A sinistra: albero di corniolo in fiore (fine febbraio); tutte le altre piante, a parte l'edera e il ginepro che sono sempreverdi, sono ancora in riposo vegetativo.

A destra: particolari dei fiori. I fiori spuntano prima delle foglie; nella foto si vedono le gemme delle foglie ancora chiuse sui rametti.

Le foglie hanno delle venature molto caratteristiche, comuni a tutte le specie di corniolo (anche nel comunissimo Sanguinello, *Cornus Sanguinea* e nei cultivar da fiore). I rami e i rametti sono molto lunghi e sottili, tenacissimi e flessibili.



Sopra, a sinistra: Foglie (inizio agosto).



A destra: Foglie in controluce e frutti (fine agosto)



Sopra: frutti di varia maturazione(fine agosto), pronti per la preparazione della grappa al corniolo.