

Corniolo – una coltura del futuro

Автор(и): гл. ас. д-р Светослав Малчев, Институт по овощарство в Пловдив; ас. Сашка Савчовска, Институт по овощарство в Пловдив; проф. д-р Аргир Живондов, Институт по овощарство в Пловдив; гл. експерт Светла Пандова

Дата: 14.08.2020 **Брой:** 8/2020



Il corniolo comune (*Cornus mas* L.) appartiene al genere Corniolo (*Cornus* L.) ed è la specie più nota della famiglia delle Cornacee (*Cornaceae*). In natura e in coltivazione, sono meglio conosciute diverse varietà e forme:

- secondo la forma della chioma – corniolo piramidale (*forma pyramidalis* Dipp.) e corniolo nano (*f. nana* Carr.);
- secondo le foglie – con margine fortemente pubescente (*f. crispa* Dipp.), con margine giallo o color antocianina (*f. elegantissima* Nichols), con foglie gialle per un lungo periodo dopo la fogliazione (*f. aurea* Schneid.), con margine bianco (*f. argenteo-marginata*);

- secondo il colore del frutto – con frutti giallo chiaro (bianchi) (*f. alba* (West.) Rehd), con frutti gialli (*f. flava* Vest.);
- secondo la dimensione del frutto – a frutto grosso (*f. macrocarpa* Dipp) e a frutto piccolo (*f. microcarpa* Dipp.).

Il corniolo comune cresce relativamente lentamente. Si sviluppa come arbusto con dimensioni usuali di 3-4 m o come albero che raggiunge un'altezza fino a 8-10 m. La larghezza della chioma raggiunge le stesse dimensioni, poiché la sua forma è più spesso globosa. Nei giovani alberi, la corteccia del tronco è liscia, sottile, marrone con una sfumatura grigia. Negli alberi di 20-30 anni è poco screpolata, color castagna, con scaglie che periodicamente cadono. Negli alberi più vecchi è grigio scuro.

Il legno ha un durame rosa-giallo e bruno-rossastro – estremamente forte e pregiato. I rami di un anno sono angolosi e la loro sezione trasversale è triangolare. Sul lato esposto al sole sono rosso-bruni, e sul lato opposto – verdastri, con lenticelle pronunciate, pubescenti. Le foglie sono semplici, intere, disposte in coppie opposte, lanceolate, pubescenti. Le gemme fogliari sono piccole, aderenti o leggermente staccate dal ramo, allungato-coniche, appuntite, strette, verde chiaro. Le gemme fiorali sono più grandi, globose, con una piccola punta, giallo-verde chiaro, finemente pubescenti. I fiori sono bisessuali, piccoli, gialli, raccolti in infiorescenze di forma transitoria tra ombrella e capolino, più spesso in numero di 16-24. Il frutto è una drupa, succosa, agro-dolce, astringente se non ammezzita, rossa o gialla, con forme cilindriche, piriformi, a bottiglia, a barile e altre forme transitorie, del peso di 2-8 g. Il picciolo del frutto è sottile, allungato, verde chiaro. Il nocciolo è estremamente duro, di forma ovale a fusiforme, quasi liscio, marrone chiaro.

Nel nostro paese, oltre al corniolo comune ampiamente noto e diffuso, sono note altre tre specie. La seconda per popolarità è il corniolo sanguinello (*Cornus sanguinea* L.), diffuso in tutto il paese e invasivo dei terreni coltivati come vegetazione infestante. Il corniolo bianco (*Cornus alba* L.) è un arbusto dai rametti di colore rosso e giallo sorprendente, per cui viene coltivato come pianta ornamentale. Il corniolo da fiore (*Cornus florida* L.) è una specie dalla bella fioritura, coltivata in Europa come pianta ornamentale a fioritura tardiva.

Il corniolo comune è una pianta forestale, da frutto, medicinale, ornamentale, tecnica, mellifera e rituale molto preziosa. È noto principalmente come albero o arbusto da frutto forestale i cui frutti sono stati utilizzati dall'uomo per millenni come fonte di integratore alimentare ricco di vitamine. I frutti sono adatti al consumo fresco e trasformato. I frutti ben maturi sono più adatti al consumo 2-3 giorni dopo la raccolta, quando iniziano ad ammezzirsi.

I frutti di corniolo (corniole) hanno una composizione chimica eccezionalmente ricca, che ne determina l'alto valore medicinale e nutrizionale. Nei nostri studi abbiamo riscontrato che il contenuto di vitamina C nei frutti freschi di cultivar bulgare varia da 70,18 a 82,37 mg per 100 g di peso fresco. Dopo quattro giorni di conservazione, per diventare adatti al consumo, il contenuto di vitamina C diminuisce di 4-9 mg per 100 g. Il contenuto di sostanza secca varia dal 12,34% nella cultivar Shumenski Prodalgovat al 14,37% nella Kazanlashki Krushoviden. Il contenuto di zuccheri totali varia entro limiti relativamente piccoli dal 7,10% nello Shumenski Prodalgovat al 7,68% nello Zhalt Hadzhiyski. Gli acidi, determinati come acido malico, vanno dal 2,094% al 2,995% nei frutti freschi e diminuiscono all'1,880% dopo quattro giorni di conservazione. I tannini vanno dallo 0,225% allo 0,337% e diminuiscono leggermente il quarto giorno. Le corniole sono estremamente ricche di antiossidanti, vitamine, fibre e sali minerali. Tutti questi hanno funzioni importanti per il normale svolgimento dei processi fisiologici nel corpo umano. Il contenuto di componenti chimici è in gran parte preservato anche nei frutti trasformati.

Anche i semi all'interno dei noccioli hanno una composizione chimica molto ricca. Servono come materia prima per la produzione di sapone e olio. Quest'ultimo ha un colore giallo fresco e un alto contenuto di acidi linoleico, linolenico e oleico. Può essere utilizzato anche in applicazioni culinarie.

L'importanza economica del corniolo comune è ancora determinata principalmente dalla produzione di frutti ottenuta dai popolamenti forestali. Il maggior produttore è l'Ucraina, dove su vaste aree vengono coltivati popolamenti forestali stabiliti artificialmente e grandi frutteti di cultivar. La produzione di corniole si ottiene anche in Moldavia, Turchia, Grecia, Macedonia del Nord, Serbia, Croazia, Romania, Russia, Slovenia, nei paesi del Medio Oriente, Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Germania, USA e altri. Da tutte le regioni del Caucaso e della Crimea, la produzione annuale un tempo era tra le 30.000 e le 40.000 t, e oggi è aumentata molte volte.

Dagli habitat naturali nel nostro paese, in un'annata media, durante gli anni '70 e '80 del secolo scorso, sono state raccolte più di 6.000 t di corniole dalle regioni di Blagoevgrad, Kardzhali, Sliven, Stara Zagora, Pazardzhik, Targovishte, Yambol, Montana, Plovdiv, Vidin, Lovech e Dobrich.

L'eccezionale resistenza del legno di corniolo è nota fin dall'antichità. Oltre a vecchie armi e meccanismi di orologi, veniva utilizzato per realizzare strumenti musicali, parti per antichi telai, bastoni da passeggio, stampelle, maniglie di porte, utensili, martelli, attrezzi da giardino, aratri di legno, ruote di carri, icone e vari souvenir. Le foglie di corniolo vengono utilizzate per la lavorazione e la tintura del cuoio.

Il corniolo comune è molto apprezzato come pianta ornamentale. Con i suoi numerosi e bellissimi capolini e la fioritura precoce, è uno degli araldi della primavera. È sempre più presente nel paesaggismo di spazi pubblici e

parchi privati. Può essere facilmente utilizzato per creare siepi fiorite uniche con vari profili.

L'importante ruolo del corniolo come pianta medicinale è stato riconosciuto fin dall'antichità. I suoi frutti, foglie, corteccia, noccioli, gemme e radici sono un'importante fonte per ottenere medicinali. La medicina popolare, così come la medicina moderna, conosce bene molti disturbi del corpo umano che sono efficacemente trattabili con prodotti a base di corniolo.

Il significato del corniolo come pianta mellifera è molto importante. Con la sua fioritura molto precoce, abbondante e prolungata, fornisce uno dei primi pascoli per le colonie di api. Sostiene le api dopo un inverno estenuante e crea i presupposti per la deposizione della prima covata per la nuova stagione.

La profonda integrazione del corniolo nella vita quotidiana delle persone ha dato il nome a molti insediamenti, località, strade e persino cognomi. Accettato come simbolo di salute, longevità, fertilità, successo e freschezza, il corniolo ha plasmato tradizioni antiche ma ancora preservate nella vita del nostro popolo. Tutti attendono con ansia di vedere la propria fortuna dalle banitsa e dai pani di Natale e Capodanno, decorati con corti rametti di corniolo con gemme, a cui sono attaccati piccoli bigliettini con le sorti. Le persone che onorano questa colorata tradizione credono che più riccamente adornata è una survachka di corniolo, più sano e fertile sarà l'anno a venire. I survakari sono stati ospiti graditi nella casa bulgara dai tempi antichi fino ad oggi, entrando per recitare i noti versi popolari "Surva, surva vesela godina...".



L'importanza economica del corniolo comune come coltura da frutto a nocciolo è in continuo aumento. Ciò è dovuto alla sua alta plasticità ecologica, tolleranza alla siccità e suscettibilità molto bassa a malattie e parassiti. È adatto alla produzione biologica di frutta ed è noto per la sua longevità. Si adatta ai cambiamenti climatici e può essere coltivato con successo su terreni meno fertili dove altre colture da frutto non si sviluppano bene. Tutto ciò definisce il corniolo comune come una coltura del futuro. Questo è ulteriormente supportato dalla disponibilità di una diversità di cultivar e forme naturali a frutto grosso, nonché dall'intensificazione della selezione mirata di nuove cultivar negli ultimi due decenni. Il paese leader a questo riguardo è l'Ucraina, dove sono state sviluppate più di 50 nuove cultivar di corniolo a frutto grosso.

Come pianta da frutto coltivata nel nostro paese, il corniolo comune è rappresentato da una diversità non molto ampia di cultivar locali e forme a frutto grosso. Viene coltivato principalmente in frutteti domestici da frutticoltori amatoriali. È ancora poco rappresentato in piantagioni specializzate, ma c'è un interesse crescente in questa direzione, guidato dal potenziale del corniolo per rese elevate e regolari.

I lettori possono trovare informazioni complete e approfondite sul corniolo comune nella nuova monografia del Prof. Dott. Argir Zhivondov, pubblicata quest'anno. La monografia copre dati storici, descrizione botanica, l'importanza del corniolo, esigenze biologiche, metodi di propagazione, produzione di materiale di piantagione, impianto e coltivazione di piantagioni di corniolo, rese, nuove cultivar promettenti, proprietà medicinali e l'uso delle corniole nella pratica culinaria.

La monografia è utile per un'ampia gamma di lettori – agronomi, forestali, biologi, docenti, studenti e i numerosi appassionati di corniolo.

Per contatti, tel. 0888 229006 e email: a.zhivondov@abv.bg