

All'ombra del gelso, l'albero delle more che non teme lo smog

TUTTI CONOSCONO le more di rovo, spontanee o coltivate, ma non molti sanno che esiste anche l'albero delle more, il gelso. Ora quasi inutilizzato, è in realtà un albero dalle mille virtù, grazie alle quali nei secoli passati era molto frequente trovarlo nelle nostre campagne. Veniva utilizzato - con olmi, pioppi e aceri - per sostenere le viti, forniva ottima legna da ardere, legname da lavoro e pertiche flessibili per la fabbricazione di cesti, ma soprattutto le sue foglie erano impiegate per la bachicoltura, attività che nel passato è stata un pilastro dell'economia nazionale. Le foglie di gelso rappresentano il cibo dei bachi da seta, che usciti dalle uova ne divorano in grande quantità per circa 35 giorni, per poi costruire in 5-6 giorni il bozzolo di filo di seta a protezione della metamorfosi dei bruchi in farfalle. Dal Dopoguerra l'allevamento del baco da seta è costantemente diminuito, e oggi sopravvivono pochi allevamenti in Veneto, Friuli, Lombardia e Calabria.

IL GELSO è un albero imponente, dall'ampia chioma rotonda molto ombreggiante, rustico, resistente alle malattie e molto tollerante nei confronti dell'inquinamento, quindi adatto anche alla città. I frutti, dolcissimi e dal sapore tipico e indimenticabile, sono spesso

indesiderati, soprattutto quelli di color porpora che macchiano in maniera indelebile le pavimentazioni appena cadono a terra, così come macchiano tessuti, mani, lingua e labbra quando li gustiamo. In Italia sono presenti due specie, *Morus Alba* e *Morus Nigra*, rispettivamente gelso bianco e gelso nero, dal colore dei frutti, le 'more'. Le more di gelso, che si raccolgono nel periodo giugno - agosto, apportano pochissime calorie, essendo povere di zuccheri e ricche di acqua, oltre che di mucillagini, che le rendono

emollienti dell'apparato gastrointestinale. Sono molto utilizzate in cosmetica, ma sono ottime in cucina.

PER preparare una marmellata biologica si lava accuratamente 1,5 kg di more di gelso bianco o nero e si pone sul fuoco, a fiamma bassa, in una pentola di acciaio aggiungendo acqua fino a un terzo dell'altezza della massa. Quando le more iniziano a disfarsi si aggiungono 350 gr di zucchero di canna e si continua la cottura a fiamma molto bassa, mescolando spessissimo, finché il composto si addensa e scende lentamente dal cucchiaino di legno. Infine la marmellata si versa bollente nei vasi di vetro puliti che vanno chiusi immediatamente.

A cura del Centro divulgazione agricola

I 'prodotti del venerdì'

ECCO i 'prodotti del venerdì' (prezzi al dettaglio in euro al chilo).

CICORIA CATALOGNA
0.80/1.00

LATTUGA CAPPUCCIA
0.90/1.20

PATATE NOVELLE
0.80/1.00

POMODORO GRAPPOLO
Sicilia 1.20/1.50

POMODORO CILIEGINO
gr. 500 1.20/1.40

RADICCHIO CHIOGGIA
1.50/1.70

CILIEGE cestino 500 gr
3.00/3.50

MELE GOLDEN Tr.A.A.
cal. 75-80 1.10/1.30

MELONI RETATI
0.70/0.90.

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

La pelle? Vellutata come una pesca

DUEMILA anni prima dell'entrata in vigore dell'euro il notevole romano Plinio si lamentava dell'alto prezzo cui venivano vendute sui mercatini di Roma le pesche. Plinio sottolineava, inoltre, quanto questi frutti fossero saporiti e profumati, e fu conquistato anche dal fatto che portavano con sé un momento di cultura alimentare esotica, e i rami fioriti, già nell'antica Grecia e poi a Roma, erano considerati un simbolo d'amore, dolcezza, bellezza e fedeltà. Ma poi, criticamente, sottolineava quanto i frutti fossero deperibili e scarsamente conservabili. Quando l'impero romano si disgregò, le varietà di pesche che si salvarono dai saccheggi dei barbari erano coltivate negli orti dei conventi, per i cui recinti (ma non sempre) le truppe che invasero la Penisola avevano un certo senso di rispetto. Agli inizi del

1800, in Francia, la pesca entra nella letteratura osé. Un esempio: 'La fruttivendola con le braccia nude, il collo nudo e tutto quello che lasciava vedere di nudo e di roseo, aveva la freschezza di una pesca... Le guance tonde assumevano colori diversi come le pesche di Montreuil, dalla buccia sottile e chiara rosseggiante come le fanciulle del Nord, o le pesche del Mezzogiorno, gialle bruciate dallo scirocco che abbronzava le ragazze di Provenza' (Emile Zola). Venendo all'oggi, i costitutari di centinaia di varietà di pesche le hanno battezzate Maria Marta, Maria Bianca, Maria Delizia; o per le nettarine glabre Maria Dolce, Maria Aurelia o Silver Star e Silver Splendid. E quest'anno sono davvero buone.

*Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna

All'ombra del gelato,
l'albero delle mare
che non teme lo stag



La Marmitta

1 kg	1,90 €
500 g	0,95 €
250 g	0,48 €

... e altri prodotti...