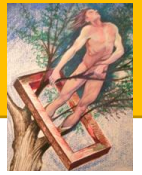


# LEONE ASTI BALLÒ DI MIRANO (VENEZIA)



*Mespilus germanica*

**NESPOLO GERMANICO O EUROPEO**

**Leone Asti**

**E' il papà della nostra socia Laura Asti, convinta ambientalista e volontaria per per la natura.**



Il NESPOLO GERMANICO negli ultimi due secoli è stato gradualmente e commercialmente rimpiazzato dal nespolo giapponese, che appartiene ad una specie diversa, ma i suoi frutti vengono sempre chiamati "nespole". I frutti di entrambe le due specie

si raccolgono acerbi, in attesa di maturazione fuori dalla pianta, tuttavia la nespola europea è a raccolta autunnale, di forma più tondeggiante e con una buccia di color verdastro-grigio-marrone chiaro, riconoscibile da una grossa apertura al fondo, mentre quella giapponese è primaverile, la bacca appare più oblunga e chiusa, e la buccia di un colore più vivo e giallastro. Il nespolo comune appare come un albero di medie dimensioni, raggiungendo i 4-5 m in altezza (a differenza del giapponese, che può raggiungere i 10 metri in altezza), e con una larghezza della chioma che spesso supera l'altezza, latifoglio e caducifoglio (= perde le foglie in inverno). È un albero longevo e può diventare anche pluricentenario, ma ha una crescita molto lenta. È una pianta molto visitata dalle api. Di questa specie esistono due varietà: una con frutti piriformi, più allungati (simili a piccole pere), e l'altra con frutti maliformi, più rotondi (simili a piccole mele) questo è allevato nel Giardino della Memoria. Il legno è duro e compatto, si usava per oggetti e utensili che devono avere una certa resistenza. Il sorbo è un albero longevo e può diventare pluricentenario, ma ha una crescita lenta. In aprile sbocciano dei fiori ermafroditi, bianchi e con cinque petali. I frutti sono dei pomi e si raccolgono ad ottobre-novembre, ma non sono consumate fresche alla raccolta, si consumano man mano durante l'inverno, dopo un processo di trasformazione dei tannini. I frutti, chiamati sorbe o sòrbole, venivano in passato usati a scopo alimentare, ma oggi non vengono quasi più consumati. Poiché le sorbe maturano nell'autunno avanzato, con concreto rischio di danneggiamento dei pomi per l'esposizione alle intemperie e la caduta, si preferisce, come per le nespole, coglierle in anticipo e farle maturare, o ammezzire in luogo chiuso; i pomi diventano scuri, morbidi e saporiti per una trasformazione enzimatica. Il frutto maturo ha un contenuto di zuccheri di circa il 20%, e viene consumato al naturale o utilizzato per la preparazione di marmellate. Controindicato per chi soffre di stipsi.