

Sorbo dell'uccellatore



Nome scientifico: *Sorbus aucuparia* L.

Nome inglese: mountain-ash

Famiglia: Rosacee

Distribuzione: è originario delle aree centrali e settentrionali dell'Europa, dall'Islanda alla Russia. È presente tra i 600 metri e i 2000 metri d'altitudine. In Italia è presente in tutte le regioni, dalle zone alpine alla Sicilia e Sardegna. Si trova spesso consociato in boschi misti di faggi, abeti, frassini.

Descrizione: albero deciduo che può raggiungere i 15-20 m di altezza. Ha tronco sottile, eretto e fittamente ramificato, con corteccia liscia, grigiasta e con lenticelle lineari che con l'età tendono a confluire, determinando una maggiore rugosità. I germogli sono generalmente pubescenti. Presenta una chioma leggera, espanso- ombrelliforme. L'apparato radicale è di tipo fittonante e si approfondisce notevolmente anche con robuste radici laterali.

Le foglie sono decidue, alterne, imparipennate, composte da 6 o 7 paia di segmenti laterali più uno apicale, lanceolati e lunghi circa 5 cm, con margine seghettato; di colore verde scuro e lisce sulla pagina superiore, verde-glauche con pubescenza sparsa sulla pagina inferiore soprattutto sui nervi; in autunno volgono al rosso-sanguigno.

Le infiorescenze sono ricchi corimbi eretti del diametro di 15 cm con asse pubescente, petali rotondi e bianchi, stami gialli. Compaiono a fine primavera. I fiori numerosi, ermafroditi, emanano un odore di trimetilammina simile all'odore del fiore del Castagno.

I frutti sono pomi globosi, raccolti in pesanti grappoli, sono di color rosso scarlatto o rosso corallo, con endocarpo membranaceo e 3 semi acuti rossi; giungono a maturazione fra settembre e ottobre e permangono sull'albero per tutto l'inverno. Sono appetiti dai corvi e dai merli e sono un

elemento importante per il nutrimento della fauna attiva nella stagione invernale; il loro sapore è acidulo e aspro.

Fioritura: fine primavera

Frutto: pomo

Coltivazione: la riproduzione del sorbo dell'uccellatore può avvenire per seme, anche se le piante ottenute in questo modo iniziano a fruttificare molto tardi (anche dopo 15 anni). A ottobre si aprono le bacche e se ne getta via la parte carnosa. I semi vanno conservati in un luogo idoneo dopo essere stati immersi in acqua fredda per 24 ore. La semina avviene in primavera. Diversamente si può moltiplicare utilizzando i polloni oppure fare talee semilegnose da innestare su biancospino o cotogno.

Tollera il caldo ma preferisce posizioni fresche e umide e resiste al gelo. E' sensibile a periodi di secco intenso lunghi e prolungati. Resiste al vento ma è sensibile alla salinità. Vive in terreni da asciutti a umidi, profondi, di media qualità con pH da 6 a 8.

Droga: frutto

Tempo balsamico: settembre-ottobre

Principi attivi: acido parasorbico, acido sorbico, parasorboside, acidi organici (malico, succinico, citrico), sorbite, tannini, pectine, zuccheri, carotenoidi, glicosidi cianogenetici, acido ascorbico, tracce di olio essenziale, flavonoidi (rutina, isoquercitrina, quercetina), amigdalina (semi).

Impiego terapeutico: i frutti hanno fama di antidiarroici. I tannini determinano l'azione astringente e antidiarroica, i flavonoidi quella diuretica, mentre l'acido parasorbico manifesta una blanda azione lassativa.

I frutti freschi di sorbo, e le preparazioni che ne derivano sono lassativi. I frutti essiccati, invece, sono provvisti di proprietà astringente e non presentano effetti collaterali, poiché l'essiccazione o la cottura dei frutti (con i quali si prepara una marmellata) ne elimina l'acido cianidrico e degrada l'acido parasorbico, il quale può mostrarsi irritante nei confronti della mucosa del tratto digestivo. L'estratto fluido ottenuto dal frutto essiccato risulta estremamente valido, in particolare nell'anziano, nel trattamento di enteriti difficili, in quanto all'azione astringente si affianca quella tonica e vasculoprotettiva (flavonoidi, acidi organici, vitamina C).

Può essere utile anche nel trattamento delle forme catarrali a carico dell'apparato respiratorio (tannini, vitamina C).

Altri usi: i frutti possono essere impiegati nella preparazione di gelatine, marmellate e salse, e per ricavare il sorbitolo, impiegato come sostitutivo dello zucchero nei prodotti dietetici. Le sorbe essiccate, nel passato, venivano amalgamate con la farina, per arricchire il pane nei periodi di carestia.

Nelle regioni scandinave le bacche del sorbo dell'uccellatore sono raccolte per la produzione di distillati.

La sua importanza forestale è modesta, ma per la bellezza dei suoi frutti, viene spesso coltivato come pianta ornamentale in giardini e parchi urbani; la sua forte resistenza nei confronti dell'inquinamento atmosferico gli consente di essere sovente impiegato per alberature stradali ma anche per spazi verdi limitrofi alle zone industriali.

Il legno del sorbo è duro, elastico e compatto, si lavora e lucida con facilità e ha un certo pregio. Viene usato per lavori al tornio, in ebanisteria, per creare mobili, intagli, flauti o slitte, e anche come combustibile. Il suo carbone in passato veniva usato insieme al salnitro e allo zolfo per la produzione della polvere da sparo.

Controindicazioni: le dosi terapeutiche non sono pericolose.

Avvertenze: la consumazione di grandi quantità di frutti freschi può provocare effetti secondari tossici. Le forti dosi, infatti, irritano il tratto gastrointestinale, irritazione che si traduce in salivazione abbondante, vomito e gastroenterite.

Curiosità: il nome sorbo dell'uccellatore deriva dal fatto che, essendo le sue bacche appetite dalla piccola avifauna migratoria, viene tradizionalmente utilizzato negli appostamenti fissi per la caccia a tali prede.

La tradizione nordica lega questa pianta a valenze magiche positive. I suoi rami carichi di frutta servivano a tenere lontano dalle case le streghe e proteggevano dalla cattiva sorte: *"I sorbi e il filo rosso buttan le streghe dentro al fosso"*.

Contemplato dai Celti come albero dell'Aurora dell'anno, il sorbo era anche considerato sacro, perché i suoi frutti erano nutrimento degli dei; veniva piantato accanto alle case e alle stalle perché tenesse lontani i fulmini e gli spiriti malefici.

Nel Galles, dove si ricavava birra e sidro dalla fermentazione di queste bacche, i sorbi degli uccellatori erano piantati nelle vicinanze dei cimiteri per garantire ai defunti l'eterno riposo.