

CORBEZZOLO

Samuel
Federico
Joy



IL CORBEZZOLO È UN ALBERO DA FRUTTO SEMPREVERDE APPARTENENTE ALLA FAMIGLIA DELLE ERICACEE DIFFUSO NEI PAESI DEL MEDITERRANEO OCCIDENTALE, E SULLE COSTE MERIDIONALI DELL'IRLANDA. È UNO DEI COMPONENTI PRINCIPALI DELLA MACCHIA MEDITERRANEA E DELLA FORESTA MEDITERRANEA. IL CORBEZZOLO È CONSIDERATO SIN DAL RISORGIMENTO UNO DEI SIMBOLI PATRIOTICI ITALIANI. IL CORBEZZOLO DERIVA DALL LATINO VOLGARE CORBYTUSUB (PRENDO EUROPEO) DERIVATO DA ARBUTUS ORIGINE MEDITERRANEA (PRENDO EUROPEO).

IL CORBEZZOLO SI PRESENTA COME CESPUGLIO UN ALBERO, CHE PUÒ RAGGIUNGERE UN'ALTEZZA DI 10 M.

Foglie =

LE FOGLIE HANNO LE CARATTERISTICHE TIPICHE DELLE PIANTE SCIEROFILLE. SONO LARGHE 2-4 CENTIMETRI E LUNGHE 10-12 CENTIMETRI. ALL'APICE DEI RAMI E DOTATE DI

DI UN PICCIOLO CORTO. LA LAMINA È CORIACEA E SI PRESENTA LUCIDA E DI COLORE VERDE-SCURO.

Fiori:

I fiori sono riuniti in pannocchie pendule che ne contengono tra 15-20. La corolla è di colore bianco-giallastro-oro scuro con 5 piccoli denti ripiegati verso l'esterno larghi 5-8 ml e lunghi 6-10 ml.

Frutti:

Il frutto è una bacca sferica di circa 2 cm carnosa e rossa a maturità. I frutti freschi hanno un uso alimentare per il loro buon sapore. Sono utilizzati anche per preparazioni casalinghe (confetture).

Legno:

Il legno di corbezzolo è un ottimo combustibile per camini e stufe.

Distribuzione e habitat:

È una specie tipica della macchia mediterranea, presente sia in Europa meridionale e nel nord d'Africa. Il corbezzolo è una pianta che cresce in un ambiente semiarido. Predilige terreni siccizi e cresce ad altitudini comprese tra 0 e 800 m.

Coltivazione:

Il corbezzolo è un arbusto resistente alla siccità e tollera il freddo.

Usi = Usi alimentari - Frutti freschi.

I frutti sono eduli, dolci e apprezzati. Si possono utilizzare per preparare confetture e mostarde.

Vino di corbezzolo:

Con la fermentazione dei frutti si ottiene il "vino di corbezzolo" in uso in Corsica, Aleria, e la zona del promontorio del Conero.