

OLIVELLO SPINOSO

(Marcello Santinelli)

L'Olivello Spinoso (Nome scientifico *Hippophae rhamnoides*), fino a qualche tempo fa era noto nella nostra Penisola come uno dei tanti arbusti ornamentali, che attualmente troviamo in molti parchi e giardini del Nord, soprattutto per le sue bacche, dal caratteristico colore arancione sgargiante, che lo rendono appariscente.

Indagando sul suo passato si evidenzia che l'Olivello era conosciuto come pianta officinale, per le sue proprietà terapeutiche e medicamentose.

Il nome generico *Hippophae* è d'origine greca a significare "per schiarire il cavallo": ciò spiega l'usanza passata di adoperare il succo dei suoi frutti per conferire ai mantelli equini una particolare lucentezza.



Sottolineate queste curiosità per coloro che sono meno informati, è opportuno ricordare le caratteristiche di quest'interessante arbusto.

HIPPOPHAE RHAMNOIDES.L appartiene al genere Hippophae, della famiglia delle Eleagnaceae.

E' un arbusto cespuglioso di 1÷4 metri, raramente si presenta fino a sei metri, è ramificato, spinoso e molto proliferante.

I giovani rami sono coperti da scaglie rossastre: la scorza vecchia, di un bruno intenso, liscia e lucente, con il tempo si screpola e diventa fibrosa.

Le foglie sono verdi con scaglie argentee superiori, scagliose e ferruginose al di sotto, misurano 2÷8 centimetri, alterne quasi sessili (1), molto strette (sono circa 5÷12 volte più lunghe che larghe), con la cima ottusa, con una sola nervatura.

I fiori, che sulla pianta appaiono tra Marzo e Maggio, verdastri, piccoli, poco appariscenti

maschili e femminili su piante diverse, nascono insieme alle foglie.

I frutti ovoidali o globulosi sono di colore giallo-brillante, vanno da 6÷8 millimetri si presentano molto succosi, con un solo nocciolo.

L'Olivello è una pianta dioica (2), per questo troviamo anche arbusti senza frutti.

Le bacche maturano nel mese di Settembre, persistono sui rami anche nel periodo invernale e la loro abbondanza li rende particolarmente visibili.

Glossario:



Fiore maschile SX

Fiore femminile DX

a grappoli o a spighe, sono molto corti:

Sessile: significa che le foglie sono prive del picciolo (3).

Dioica: specie di pianta nella quale i singoli individui hanno solo fiori femminili cioè portanti pistilli (4) oppure maschili, portanti invece stami(5).

Picciolo: è la parte allungata che sostiene la foglia collegandola al ramo.

Pistillo: organo femminile del fiore formato dall'ovario (6), dallo stilo (7) e dallo stigma (8).

Stame: organo maschile del fiore, costituito dall'antera (9) e dal filamento (10).

Ovario: parte del fiore ove sono contenuti gli ovuli, a maturità si trasforma in frutto, gli ovuli invece in semi.

Stilo: parte del fiore che sormonta l'ovario e sorregge lo stigma.

Stigma o Stimma: E un rigonfiamento del pistillo ove si deposita il polline che germina.

Antera: parte terminale e ingrossata dello stame, dove si forma il polline.

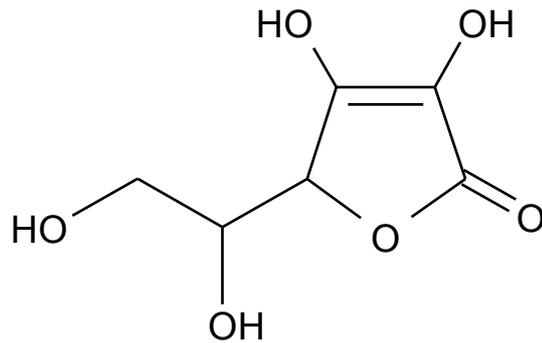
Filamento: parte inferiore dello stame che sostiene l'antera.

ZONE DI DISTRIBUZIONE

L'Olivello prospera nei luoghi arenosi e sassosi dei torrenti montani e dei fiumi che li ricevono, coni di deiezione (1), pendii marnosi (2) e argillosi umidi, morene (3), prati magri, soprattutto in terreni calcarei.

Dunque il nostro Olivello, sparso sulle Alpi fino a 1700 metri risulta presente pure nelle vallate e si estende fino alla pianura.

Diffuso in Italia, dal mare alla zona sub-montana, isole comprese, è comune anche



Acido Ascorbico = C₆H₈O₆ (Vitamina C)

sulle montagne dell'Europa dove si può trovare a latitudini più elevate, come per esempio, nell'Asia temperata, fino alla penisola della Kamchatka e in Giappone.

Come arboscello pioniere degli arenili torrentizi e fluviali, compagno del Tamarisco e del Salice rosso, l'Olivello è affamato di luce e non sopporta il coperto per questo scompare completamente, quando la vegetazione è ricca di ontani o folti pioppeti.

Le radici striscianti e proliferanti stabilizzano il suolo e lo arricchiscono grazie alle loro nodosità, che fungono da batterie fissatrici dell'azoto atmosferico: di conseguenza tale arbusto viene impiegato nei lavori di rassodamento delle montagne erose.

Glossario:

Cono di deiezione: deposito e accumulo dei materiali trasportati dalle acque o dal vento nei punti in cui la forza di trascinamento diminuisce.

Marna: roccia sedimentaria grigio-giallastra a grana fine, formata da

calcare e argilla. In agricoltura viene usata per correggere terreni poveri di calcio o caratterizzati da eccessiva acidità.

Morena: accumulo di materiali rocciosi staccatisi dalle pareti delle valli, trasportati e depositati dai ghiacciai ai loro margini o alla loro fronte.

COLTIVAZIONE

E' possibile in terreni molto profondi, mobili e freschi, di preferenza



calcarei, è quindi raccomandabile nelle depressioni delle dune marine, per fissare il suolo, ove il terreno è franoso e utilizzabile anche per creare siepi difensive lungo le coste, non trascurando la sua invadente proliferazione onde evitare danni.

Il trapianto invernale dei suoi polloni (4) tolti dalla loro stazione (5) conservati in sacchi di plastica chiusi, senza acqua in generale riesce molto bene: così alcune prove attuate con talee legnose, hanno dato risultati positivi, occorre però annaffiare, se necessario, per facilitare il trapianto.

Essendo l'Olivello una pianta dioica, per l'ottenimento dei frutti è indispensabile piantare sia polloni maschili che femminili.

D'Inverno si riconosceranno i primi (M) dalla loro infecondità perché caduchi, gli altri invece perché resistono sulle piante (F). Se poi le coltivazioni vengono attuate in filari occorre allora che ogni nove file di piante femminili, ne venga inserita una di piante maschili.

Glossario:

Pollone: germoglio che si sviluppa dal tronco o dal tubero di una pianta.

Stazione: in questo caso sta per pianta madre.

USI ALIMENTARI

I frutti, a causa della loro acidità, vanno cotti in un'eguale parte di zucchero per ottenere uno sciroppo o una gelatina saporiti: è meglio tuttavia preferire la gelatina, alla semplice marmellata che conserva i semi

considerati un po' lassativi e quindi non sempre graditi.

Lo sciroppo (180 grammi di zucchero per 100 grammi di succo mischiati con acqua), fornisce una bevanda molto dissetante, assai vicina alla limonata.

Con l'ebollizione una parte dell'Acido Ascorbico evapora e se vogliamo destinarlo ad un uso strettamente medicinale, il succo estratto per pressione dei frutti si potrebbe sterilizzare in bottiglie messe a bagnomaria.

I frutti conservati in aceto, soli o meglio uniti a cetrioli o cipolline danno un condimento originale anche per il loro speciale colore.

Detto succo in Scandinavia si riduce a fuoco dolce, per ottenere una salsa acida, che viene usata a tavola, con pesce o carne.

Gli uccelli, in particolare i gallinacci, sono ghiotti dei frutti dell'Olivello che rappresentano spesso l'unica risorsa invernale, nelle terre ove è sede privilegiata a tale arbusto, chiamato in tedesco "Fasembree" vale a dire bacche da fagiani.

Non va dimenticato che questa pianta è ottima come ricovero per gli uccelli, poiché nello stesso tempo assicura asilo e nutrimento.

PROPRIETA' MEDICINALI

I frutti dell'Olivello Spinoso che contengono vitamina C in quantità quattro volte maggiore rispetto al limone, danno anche un olio grasso, ricco in provitamina A (1).

Il loro massimo impiego, (parliamo sempre dei frutti dell'olivello) si è avuto nei paesi freddi, come alternativa agli agrumi, in particolare in quella Germania che fino alla

caduta del muro di Berlino, era conosciuta come Germania dell'Est.

L'Acido Ascorbico è vitamina, ma anche sostanza antinfettiva poiché figura in tutte le medicine poste in commercio come antinfluenzali.

E' interessante ricordare che la vitamina C è necessaria nei processi ossidativi delle cellule umane, per la formazione della sostanza cementante intercellulare, per il potenziamento delle ossa e dei denti.

Si calcola che nell'uomo ne occorrono da 100 a 400 UI (2), corrispondenti all'attività di 0.05 milligrammi di acido ascorbico puro. La deficienza o l'assenza della vitamina C, produce lo scorbuto, caratterizzato da dolori muscolari e debolezza, fragilità delle ossa, indebolimento e caduta dei denti.

Le bacche dell'olivello, troppo acide per essere consumate crude o per essere usate nella preparazione di decotti o infusi, come già detto, vengono somministrate in gelatine oppure in sciroppi, confezionati in modo da unire l'utile al gradevole.

Glossario:

Provitamine: sono quei composti organici contenuti negli alimenti che, all'interno dell'organismo, si trasformano in vitamine.

UI: Unità Internazionali.

CONCLUSIONI

Nell'attuale espansione dei prodotti biologici, anche da noi in Toscana, da pochissimo tempo, compare quest'arbusto con i suoi benefici frutti.

Un intraprendente agricoltore svizzero ha avviato nella propria azienda, situata vicino

Bibbona, verde paesino in provincia di Livorno, una proficua coltivazione d'Olivello Spinoso creando nel contempo un impianto per la trasformazione del raccolto.

A questo punto non posso fare a meno di precisare che questo modesto contributo è stato da me inteso come una specie di suggerimento che aiuti a ristabilire, in modo semplice, un contatto vero tra l'uomo e la natura teso a utilizzare nel modo migliore l'ambiente e le sue risorse.

Bibliografia:

Per l'esecuzione del contributo sono stati consultati i testi:

NATURA AMICA di L. LIEUTAGHI

FLORA D'ITALIA di S. PIGNATTI