

Corbezzolo

I frutti del corbezzolo sono piccole bacche sferiche, dalla buccia spessa e aranciata, con numerose escrescenze di colore rosso vivo, che le danno un aspetto spinoso. La loro polpa è gialla, di sapore gradevole, dolce e nel contempo acidulino.

Le bacche consumate al naturale risultano rinfrescanti e assai digeribili. Contengono vitamine, acidi, zuccheri, pectina, sostanze coloranti.

Il nome latino ne consiglia un consumo moderato (*unum edo* = ne mangio uno solo).

Il corbezzolo fiorisce in ottobre-novembre ed i frutti maturano nell'anno successivo nel tardo autunno, di modo che la pianta ospita contemporaneamente fiori e frutti maturi e immaturi, il che la rende particolarmente ornamentale. L'esplosione contemporanea di fiori e frutti hanno conferito alla pianta fama religiosa, festosa, mitica e leggendaria.

La raccolta è particolarmente significativa perché in ordine di tempo chiude la serie dei frutti autunnali e dimenticati, e l'inverno inesorabile mette la parola fine su ogni tipo di raccolta.

Aceto Al Corbezzolo

Ingredienti

una manciata di corbezzoli poco maturi

5 foglie di alloro

1 litro di aceto

Preparazione

Introducete i corbezzoli e le foglie di alloro in una bottiglia, versate l'aceto, chiudete bene e riponete in un luogo fresco asciutto e al buio.

Con il passare del tempo, i corbezzoli diventeranno maturi all'interno della bottiglia, e diventeranno di un bel colore rosso vivo, molto decorativo.

Lasciate riposare per tre settimane prima dell'utilizzo.

Marmellata

Ingredienti

2 chili di bacche di corbezzolo
800 g di zucchero
un bicchierino di alchermes

Preparazione Ricetta

Prendete le bacche mature, lavatele bene, poi mettetele a cuocere molto lentamente con un bicchiere d'acqua. quando saranno morbide passatele nel passaverdura, quindi raccogliete la polpa in una casseruola con lo zucchero e l'alchermes. Deve cuocere per un paio di ore. Ponete la marmellata ancora calda nei vasi, capovolgeteli per una mezz'oretta, poi riponeteli.