

L'Albero di Giuda: tripudio di fiori, preannuncio di primavera... con un nome "inquietante"

Maria Denti e Paolo Michellini - foto di Paolo Michellini

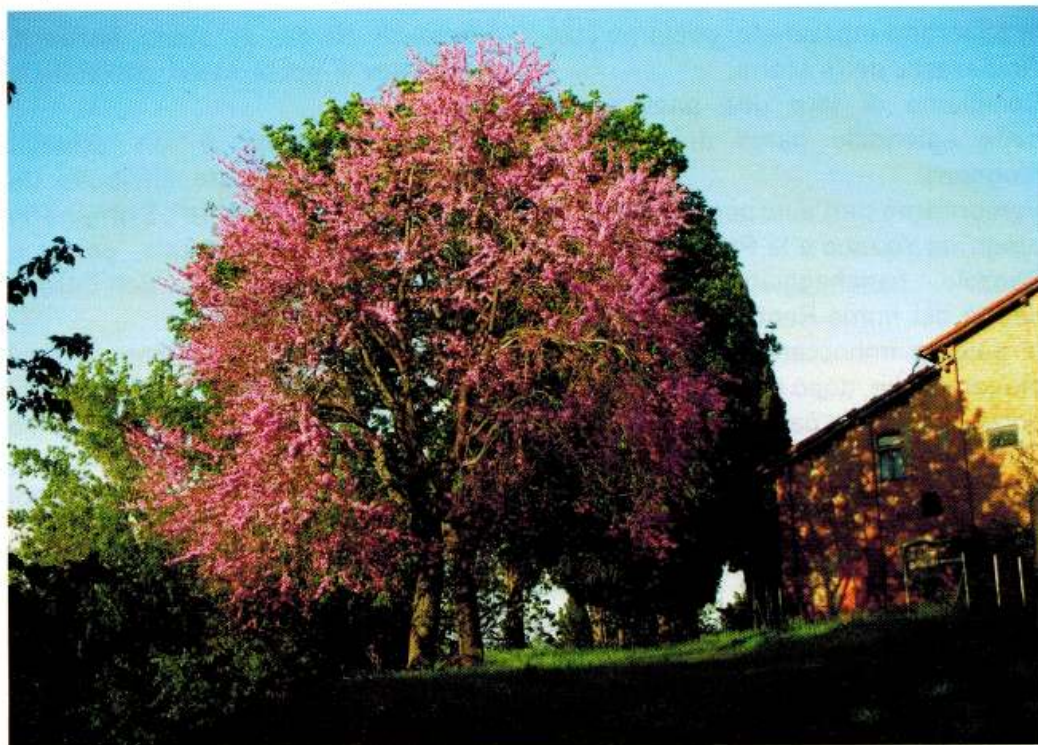
Una passeggiata nei Prati di Mugnano

Le giornate sono ancora fresche, una nebbia leggera avvolge le cime dei colli, il cielo è percorso da nuvole bianche; siamo stanchi dell'inverno, delle sue lunghe notti fredde e delle

brevi giornate grigie. Abbiamo bisogno di risollevarlo lo spirito, di allontanare dalla mente i pensieri tristi, di osservare la vita con una rinnovata dose di ottimismo.

Già il mese di marzo ha sforbiciato

*Fig.1. Sasso Marconi - Prati di Mugnano, podere Piazza: un magnifico Albero di Giuda (*Cercis siliquastrum*) in piena fioritura primaverile.*



dalla notte alcune ore buie e ce le ha regalate accese con una pallida luce. Il calendario di Frate Indovino ci informa che si sta avvicinando la data dell'equinozio di primavera, il 21 marzo.

Un raggio di sole illumina il cortile davanti a casa. Spalanchiamo le finestre, lasciamo entrare una brezza leggera assieme a un delicato profumo di fiori. Dentro di noi si scatena un'irrefrenabile voglia di uscire, di camminare in mezzo alla natura, di osservare i suoi piccoli e grandi miracoli: un fiore, una farfalla, l'erbetta fresca dei prati, le gemme degli alberi.

Il capoluogo di Sasso Marconi, sovrastato dalla Rupe rocciosa, è circondato da verdi colline, dolcemente ondulate. Molti sono i sentieri che possono accompagnarci in mezzo alla natura e ci possono offrire lo spettacolo di panorami mozzafiato; abbiamo solo l'imbarazzo della scelta.

Decidiamo di fare una passeggiata nello splendido parco dei Prati di Mugnano.

Percorriamo con l'auto pochi chilometri, lungo via Vizzano e la Provinciale delle Ganzole, fiancheggiando la sponda destra del fiume Reno. La segnaletica ci guida a imboccare sulla destra via Mugnano che, dopo una breve salita, ci porta a un ampio parcheggio.

Davanti a noi si apre uno scenario raro a vedersi: una sconfinata distesa di prati e di boschi, adagiati su morbide colline, regno di una natura integra e selvaggia.

È il parco agricolo-naturale dei Prati di Mugnano, con una superficie di oltre 100 ettari (fu istituito nel 1974 ed è di proprietà del Comune di Bologna,

nonostante si trovi nel territorio di Sasso Marconi).

Il parco, posto sulle balze del Contrafforte Pliocenico, tra le cime di Monte Mario e della Rocca di Badolo, presenta paesaggi di una varietà e di una bellezza tali da lasciarci incantati.

L'incontro con l'*Albero di Giuda*

Ci incamminiamo lungo il sentiero in leggera salita che porta al podere Piazza. Sui bordi del sentiero vibrano al vento, in mezzo all'erba, piccoli fiori bianchi, gialli e azzurri, da poco sbocciati ai primi tepori primaverili.

Mentre ci avviciniamo al vecchio edificio in mattoni che domina il podere Piazza, lo sguardo è attratto da una vistosa macchia di colore rosa-violetto che spicca sul verde dei prati. Da lontano sembrano migliaia di ciclamini, invece è uno splendido *Albero di Giuda*, in piena fioritura, che cresce a pochi metri dall'edificio (Fig.1).

L'*Albero di Giuda* è un arbusto particolare, cui è stato attribuito un nome un po' "inquietante". È originario del Mediterraneo orientale, poi si è diffuso anche sulle coste dell'Europa meridionale e in Italia.

Ha un comportamento strano: i suoi fiori, di un vivace colore rosa-violetto, sbocciano direttamente dal tronco nudo e dai rami scuri, anche i più grossi, come fossero piccole escrescenze di carne, e appaiono molto prima che arrivino le foglie (Fig.2). È un fenomeno che incuriosisce chi si sofferma ad osservarlo: completamente privo di foglie, ma carico di fiori. In Europa è l'unico a comportarsi così (Fig.3).

Possiede foglie caduche, arrotondate

Fig.2. I fiori dell'Albero di Giuda sbocciano direttamente dal tronco nudo e dai rami scuri molto prima che nascano le foglie.





Fig.3. Particolare dei fiori dell'Albero di Giuda: sono fiori dal vivacissimo colore rosa-violetto con corolla papilionacea (dal latino papilio = farfalla) a 5 petali, 3 superiori e 2 inferiori che ricordano le ali di una farfalla.

cuoriformi, con superficie lucida. Il nome scientifico è *Cercis siliquastrum*, così denominato da Carlo Linneo (naturalista svedese, 1707-78) perché i suoi frutti hanno la forma di grossi baccelli piatti, ossia "silique", come tutte le leguminose (Fig.4).

Dai frutti, che persistono sulla pianta tutto l'inverno, si possono trarre semi di colore bruno-nerastro che, sottoposti a macinatura, producono uno sfarinato che può essere assunto come ricostituente ed energetico.

Il legno dell'*Albero di Giuda* è di colore rosso, caratterizzato da abbondanti venature che lo rende idoneo a lavori

di ebanisteria, di intaglio, o, per la sua elevata resistenza, a piccoli lavori al tornio. Dalla pianta, e in particolare dai giovani rami, si ricava un principio tintorio di colore giallo. Le api sono attratte dai suoi fiori precoci e abbondanti, e raccolgono il nettare e il polline come nutrimento per la comunità dell'alveare dopo la lunga pausa dell'inverno.

Anche passeggiando lungo le vie di Sasso Marconi, a primavera, capita di vedere emergere dai giardini e dalle aiuole dei cortili coloratissimi *Alberi di Giuda* in piena fioritura. Non può



Fig.4. I frutti dell'Albero di Giuda (*Cercis siliquastrum*) sono baccelli piatti, pendenti, ossia "silique", come i frutti di tutte le piante leguminose.

passare inosservato uno splendido esemplare che si trova in via Orologio, accanto a un vecchio edificio adibito a magazzino, in prossimità dell'incrocio con via San Lorenzo. Chi transita in quel tratto di strada fra fine marzo e inizio aprile rimane decisamente incantato davanti allo spettacolo dell'esplosione di fiori sul tronco e sui rami di quel giovane albero (Fig.5).

Perché questa pianta si chiama Albero di Giuda?

Cerchiamo ora di capire l'origine del suo nome particolare. Da pochi giorni è trascorso l'equinozio di primavera, che cade regolarmente, come

abbiamo detto, il 21 marzo. La parola "equinozio" deriva dal latino *aequus nox* ovvero "uguale notte", e indica il momento dell'uguaglianza della durata del giorno e della notte. Nel periodo che segue l'equinozio notiamo l'allungamento delle ore di luce e l'accorciarsi delle ore di buio, ossia il prevalere della luce sulle tenebre. Siccome in natura la luce è vita, l'equinozio segna la "resurrezione" della natura.

Il nome, che abbiamo definito un po' inquietante, attribuito al nostro arbusto, è legato all'evento della sua splendida fioritura, proprio in corrispondenza dei giorni dell'equinozio di primavera.

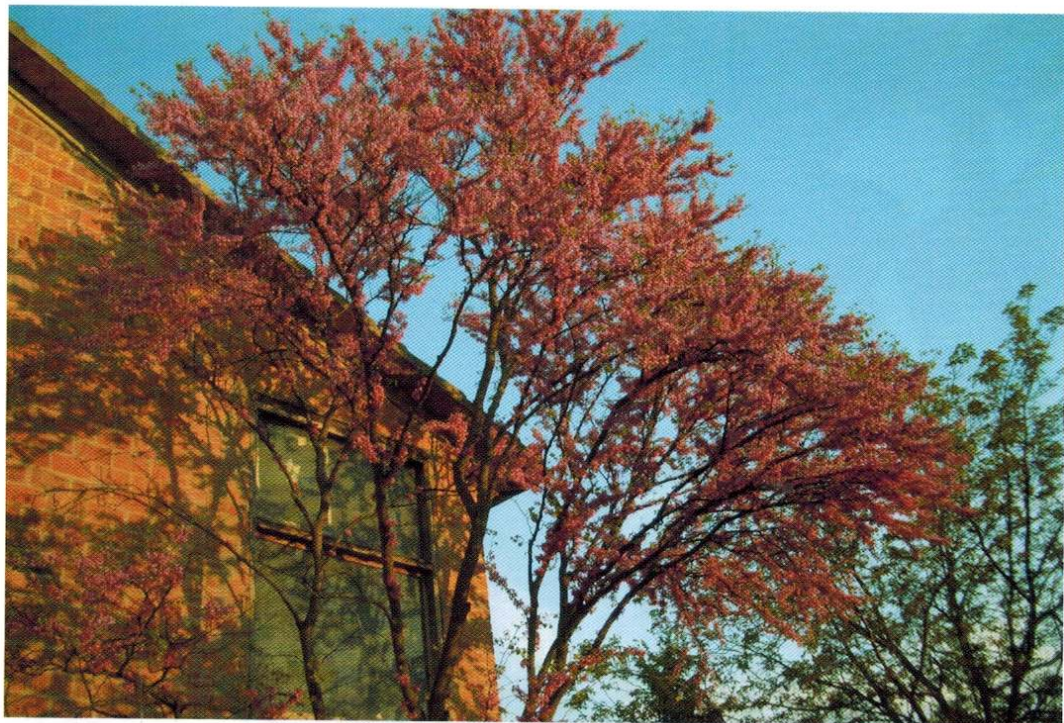


Fig.5. Uno splendido esemplare di Albero di Giuda, carico di fiori primaverili, che si trova a Sasso Marconi in via Orologio in prossimità dell'incrocio con via San Lorenzo.

In questo periodo infatti la religione cristiana celebra la festa della Pasqua che commemora, dopo la crocefissione e la morte, la "resurrezione" di Cristo. Il Vangelo racconta che Giuda Iscariota, uno dei dodici apostoli, per un compenso in denaro, tradì Gesù, indicandolo ai soldati del Sinedrio ebraico per farlo arrestare.

L'evangelista Matteo così scrive (Mt 26,14ss):

Allora uno dei Dodici, quello chiamato Giuda Iscariota andò dai sommi sacerdoti e disse: "Quanto volete darmi perché io ve lo consegno?" Essi gli stabilirono trenta monete d'argento. Da quel momento cercava l'occasione propizia per consegnarlo.

In un passo seguente leggiamo (Mt 27,3ss):

Quando Giuda il traditore seppe che egli [Gesù] era stato condannato, preso da rimorso, riportò ai sommi sacerdoti e anziani le trenta monete d'argento e disse: "Ho peccato tradendo il sangue innocente." Essi risposero: "Che ci importa? Te la vedrai tu!" Quindi, gettate le monete d'argento nel tempio, si allontanò e andò a impiccarsi.

Sulla base del racconto evangelico sono fiorite diverse leggende che legano il nome di Giuda al *Cercis siliquastrum*. Una di queste racconta che, sotto le fronde di questo albero, Giuda diede il bacio a Gesù per segnalare alle guardie quale uomo arrestare e trascinare davanti al Sinedrio. Un'altra leggenda vuole che

Giuda, pentito, si sia impiccato con una corda ai rami di questo albero. Da queste storie scaturiscono alcuni significati allegorici: il tronco da quel giorno avrebbe assunto un andamento contorto; la fioritura improvvisa, non preceduta dall'aprirsi delle foglie, vorrebbe figurare le gocce del sangue di Gesù Cristo crocifisso che sgorgano dalla corteccia del tronco e dai rami.

I fiori dell'Albero di Giuda in cucina: una vera bontà

Se abbiamo un *Albero di Giuda* nel giardino, non possiamo resistere alla tentazione di usare un po' di fiori in cucina. La tradizione che suggerisce piatti con l'aggiunta di questi fiori non intende sfruttarne solo l'effetto decorativo, ma si collega ad antiche usanze contadine, analogamente all'impiego dei fiori di zucca, alle frittate con i fiori di tarassaco, alle croccanti frittelle con i fiori di acacia ecc..

I fiori trattati come fossero capperi

Raccogliete i fiori quando sono ancora in boccio, completamente chiusi. Metteteli in aceto di vino bianco e lasciateli riposare in dispensa al buio per alcuni giorni. In alternativa scegliete quelli più carnosi e metteteli in salamoia come fossero capperi e provvedete a cambiare il liquido con regolarità. Vanno consumati nel giro di un mese.

Un'insalata fiorita

I fiori dell'Albero di Giuda possono essere usati con successo per un'insalata fiorita. La parte più

consistente di quest'insalata sarà costituita dalla verdura da taglio (una fra le diverse varietà di radicchio o lattuga) che consumate abitualmente o che avete disponibile nell'orto. I fiori freschi, lavati ed asciugati, andranno uniti dopo aver già condito l'insalata, così da doverli solo mescolare leggermente senza rovinarli.

Una marmellata golosa

Raccogliete al mattino, prima che il sole sia troppo caldo, i fiori migliori dal vostro Albero di Giuda, scegliendo quelli aperti e in piena fioritura. Ponete in una pentola di acciaio inossidabile un litro d'acqua, un limone biologico tagliato a spicchi (che prima avrete lavato con cura) e tutti i fiori che potete. Mettete la pentola con coperchio sul fuoco vivo e portate a ebollizione. Vedrete che la massa di fiori a questo punto si sarà fortemente ridotta. Lasciate bollire per non più di dieci minuti e filtrate tutto con un canovaccio che strizzerete energicamente per togliere dalla massa tutto il liquido presente. Ora mettete di nuovo la pentola sul fuoco ed aggiungete 750 grammi di zucchero, fatelo sciogliere mescolando con un cucchiaino di legno. Lasciate sobbollire fino a quando il composto non si sia sufficientemente addensato. Spegnete, lasciate riposare due-tre minuti, invasate ancora caldo. Coprite i vasi con una coperta e lasciate che si raffreddino. Ne risulterà un'ottima marmellata, che potrete impiegare come raffinato dolcificante, come tocco finale sulle coppe di gelato, come addizione allo yogurt magro, o su pane e burro.