



Sapere per fare

Sorbetto alle Nespole

■ nespole appartengono alla famiglia delle Rosacee e sono due le specie (fra centinaia) più conosciute: il “nespolo del Giappone” (*Eriobotrya Japonica*) e il “nespolo comune” (*Mespilus Germanica*). Il primo è originario della Cina, il secondo delle aree intorno al mar Caspio.

Il nespolo è una pianta conosciuta da millenni in Cina e le prime documentazioni scritte si trovano in scritti intorno al Cinquecento d.C. dove viene descritto un frutto simile, nelle sue caratteristiche, al nespolo.

Il Giappone lo importa e lo coltiva in periodi immediatamente successivi, quindi ci vogliono molti secoli prima che approdi in

Analisi media di bilanciamento

Carboidrati	24,39%
Grassi	0,36%
Proteine	0,37%
Solidi totali	27,40%
Acqua totale	72,60%
Calore di cong. (kW/h)	0,593

Europa alla fine del 1700, dove, le prime piante furono collocate nell'orto botanico di Parigi.

Ai primi del 1800 i primi nespole apparvero nell'orto botanico di Napoli; da qui si svilupparono nell'Italia del Sud, nel Bacino del Mediterraneo, Spagna, etc., più

tardi, negli Stati Uniti e nell'America del Sud.

Il nespolo del Giappone può raggiungere un'altezza di sei - otto metri, mentre il nespolo comune, di solito, non supera i quattro metri. È una pianta sempreverde subtropicale considerata “ornamentale” per la difficoltà di coltivazione, nonostante la forte resistenza ai climi invernali. Il nespolo è una pianta “difficile” secondo gli agronomi: fruttificazione lenta (dopo otto - dieci anni dall'impianto per il nespolo comune, due - tre per il nespolo del Giappone), germinabilità del seme molto bassa, etc. anche nella maturazione le differenze fra le due specie sono ▶

Sapere per fare

rilevanti. La nespola comune, quando viene raccolta, non è commestibile, il forte contenuto di tannini la rende “aspra” e occorre un periodo di riposo forzato nella paglia o letti simili, affinché la trasformazione enzimatica emani tutto il suo aroma e la sua caratteristica dolcezza. Anche questo è un motivo che ne sconforta la coltivazione. C'è da aggiungere che fra le due specie, la nespola del Giappone, seppur acerba, è commestibile, mentre quella comune, raccolta, appunto, precoce, è aspra con polpa molto dura, in sostanza, non mangiabile né commerciabile. Si dice, inoltre, che ci siano anche ragioni commerciali perché le nespole compaiano sul mercato a primavera (la maturazione della nespola del Giappone avviene fra i primi di marzo e fine aprile): devono essere disponibili al dettaglio prima di ciliegie e albicocche, altrimenti il confronto (commerciale) sarebbe impari. Oggi, sui mercati prevalgono le nespole del Giappone, poiché quelle comuni sono quasi scomparse, invertendo la genesi con l'altra specie, essendo in sostanza usate solo a scopi ornamentali.

Oltre ai produttori mondiali come Cina, Giappone, India, Brasile, Stati Uniti, etc., la Spagna in Europa rappresenta il punto di riferimento della produzione, in Italia c'è una piccola produzione di nespole (Nespolone) a Trabia in provincia di Palermo, con un'estensione (in diminuzione) di circa 200 ettari. Delle nespole si utilizza, soprattutto la polpa, poiché i noccioli (due - tre e oltre per singolo frutto) sono considerati tossici, contengono l'amigdalina, una sostanza con-



Ricetta Nêspere Sorvete

Ingredienti	Peso gr
Acqua minerale naturale	2.500
Saccarosio	1.800
Sciroppo di glucosio 42DE	350
Polpa di nespole	5.300
Neutro	50
Totale	10.000

siderata molto pericolosa assunta ad alto dosaggio (può essere letale). Resta il fatto che con i noccioli, opportunamente trattati, si produce un liquore, il Nespolino (simile all'amaretto) che è regolarmente in commercio e che è prodotto soprattutto per uso domestico.

Le proprietà della nespola sono innumerevoli, soprattutto con riferimento all'antica medicina tradizionale cinese; da un punto di vista medico occorre considerare i nutrienti e collegare questi nutrienti ai benefici che possono dare, altrimenti si corre il rischio di sfociare nell'informazione non corretta.

Si può affermare che le nespole mature hanno proprietà lassative mentre quelle acerbe hanno proprietà astringenti.

Per 100 gr di parte edibile i car-

boidrati rappresentano poco più del 6% (tutti zuccheri solubili), buona presenza di potassio (250 mg), vitamina A (170 µg), Calcio (16mg) e Fosforo (11mg), etc., per un valore energetico di 28/38Kcal, secondo cultivar e grado di maturazione.

La mia proposta è un classico sorbetto alle nespole senza aggiunta di liquori vari, sola polpa, sciroppo di zuccheri e neutro. Il procedimento è il solito per sorbetti a caldo.

Dopo la maturazione, mantecazione. La temperatura in vaschetta è intorno a -14°C/-15°C, mentre l'overrun è circa 10%/20%. Per il nome italiano un classico Sorbetto alle Nespole può andar bene, mentre per il mercato estero suggerisco Nêspere Sorvete.

R.G.