

Generalità

Dal termine locale **La Crognale** il Corniolo (*Cornus mas* L.) appartiene alla Famiglia delle Cornaceae. Specie originaria dell'Europa meridionale fino al mar Nero. In Italia manca soltanto nelle isole.

Alberello alto dai due ai sei metri (eccezionalmente fino a 8 m), con la vecchia scorza grigio giallastra che si stacca in piccole scaglie ocracee o bruno ruggine soprattutto alla base del fusto. Le foglie sono lunghe 4-10 cm, opposte, picciolate, ovali ed ellettiche acuminata in cima, decidue, con nervature convergenti verso la punta. I fiori precedono la fogliazione, sono gialli e molto piccoli e raggiungono le dimensioni di 4-5 mm. Sono a sepalii separati, riuniti in ombrelle sessili circondate da 4 brattee in croce. Frutti (drupe) rosso vivo, che diventano più scuri a maturazione, lunghi quasi 2 cm.



Frutti di Corniolo (Corniole)

Varietà e portinnesti

In Italia ci sono diverse cultivar: "Golden Glory", "Variegata", "Aurea" ed "Elegant".

Tecniche colturali

Cresce in terreni sassosi, soprattutto su fondo calcareo, specie in collina. Pianta molto longeva.

Produzioni

Adatti ad essere consumati freschi. Per produrre bevande, liquori, dolci, gelatine, salse, marmellate e in ricette gastronomiche. Si conservano sotto alcol (come le ciliegie) e in salamoia (come le olive).

Come pianta medicinale per l'azione tonico-astringente dei frutti, contro enterite, nella cura delle malattie della pelle, dei dolori articolari e dei disturbi del metabolismo.

Radici, corteccia e germogli venivano impiegati per curare la febbre con azione analoga al legno di china.

In cosmesi la polpa viene usata come astringente per pelli grasse o seborroiche.

Il legno si presta per realizzare oggetti di tornitura.

Come pianta ornamentale in parchi e giardini, per le foglie brillanti e la miriade di fiori gialli a schiusura molto precoce.

Avversità

Molto ricercate dalla fauna selvatica.