

Gelso

Morus nigra L.



Regina nero



- **Pianta:** portamento espanso e vigoria elevata, tronco solcato e di colore bruno-grigiastro chiaro.
- **Foglia:** dimensione media, forma cuoriforme larga, base di forma cuoriforme e apice di forma acuta, di colore verde scuro e dentatura serrata, presenza di nervatura sulla pagina inferiore, media eterofilia.
- **Fiore:** ermafrodita, presenza di autofertilità.
- **Frutto:** dimensione piccola, forma allungata della sezione longitudinale, colore nero e sapore equilibrato.
- **Periodo di raccolta:** epoca di germogliamento tardiva, fioriture maschile e femminile entrambe tardive, maturazione tardiva con elevata scalarità.

Caratteristiche tecnologico-organolettiche

I frutti sono utilizzati per il consumo fresco, tuttavia non è un prodotto presente sui mercati se non in qualche mercatino locale. Il frutto è di colore scuro e con grandi capacità tintorie. Presenta media pezzatura, sapore molto marcato, dolce, leggermente acidulo e aromatico, molto gradevole. Adatto per la trasformazione, in particolare in pasticceria, per la produzione di gelati e altri dolci. Ricchissimo di polifenoli e antociani.

Sinonimi/denominazione dialettale

Gelso Sanguigno (Nord della Puglia), Nero di Otranto (Salento), Gelso moro (Provincia di Foggia e Gargano) / *A sang'* (a sangue).

Storia e curiosità

Il prof. Vallese nella sua opera "Il Gelso" del 1912 riferisce che il gelso moro era conosciuto dai latini col nome di "*Morus celsa*", da cui il nome volgare "*celso*" trasformatosi poi in gelso era conosciuto da tempi molto remoti e la sua coltivazione era legata ai frutti che erano utilizzati per scopi alimentari o medicinali. La sua coltivazione dopo il VI secolo d.C si diffuse anche per la bachicoltura fino al 1400 quando si diffuse anche in Europa la coltivazione dei *Morus alba* per l'allevamento del baco da seta. Nella stessa opera si riferisce che il frutto del gelso nero (mora) in Italia meridionale si mangia essendo ritenuto rinfrescante e leggermente lassativo e da cui se ne preparavano sciropi che venivano impiegati in medicina anziché colorire dolci e liquori. A proposito dell'attitudine del gelso moro per l'allevamento dei bachi da seta il Gasparrini nel 1845 nella sua opera "Ragguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli" dice: "Ai bachi da seta non si porge la foglia di siffatto albero che per scarsità o mancanza di quella del gelso bianco, ovvero per variar un poco il cibo, o quando i bigatti fossero presi dal male di soccorrenza." Oggi ritroviamo piante secolari anche risalenti al 1600 ai bordi di strade (nelle campagne Otranto c'era un viale molto lungo con una serie di gelsi neri) o nei pressi di antiche masserie dove era considerato un frutto molto pregiato, o semplicemente in diversi frutteti famigliari. Data la difficoltà nella propagazione e nell'attecchimento degli innesti non si ha, al contrario dei gelsi bianchi un rinnovo delle piante nelle campagne.



Ambito locale di riferimento

Tutto il territorio regionale pugliese.



Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA