Berberis vulgaris





Berberis vulgaris (Crespino)



Famiglia: Berberidaceae
Nome volgare: crespino.

arbusto 1-3 metri di altezza,

rami leggermente incurvati al vertice,

corteccia liscia e grigiastra, le foglie alterne che, nei ramoscelli si trasformano in spine palmate. I giovani ramoscelli sono giallo-marrone e striati longitudinalmente, i rami sono scanalati e di legno molto duro.

Le **foglie**, caduche, brevemente picciolate, sono alterne, oblunghe ricurve all'apice, fortemente dentate e bordate di ciglia spinose, raggruppate in mazzette, sono di colore verde chiaro, in autunno assumono colore rossastro.

I **fiori** ermafroditi,hanno odore forte e non molto gradevole sono gialli e sferici, disposti a grappoli pendenti . Hanno 6 sepali,6 petali e gli stami sensibili, che scattano verso l'interno al minimo contatto, facilitando la fecondazione da parte degli insetti.

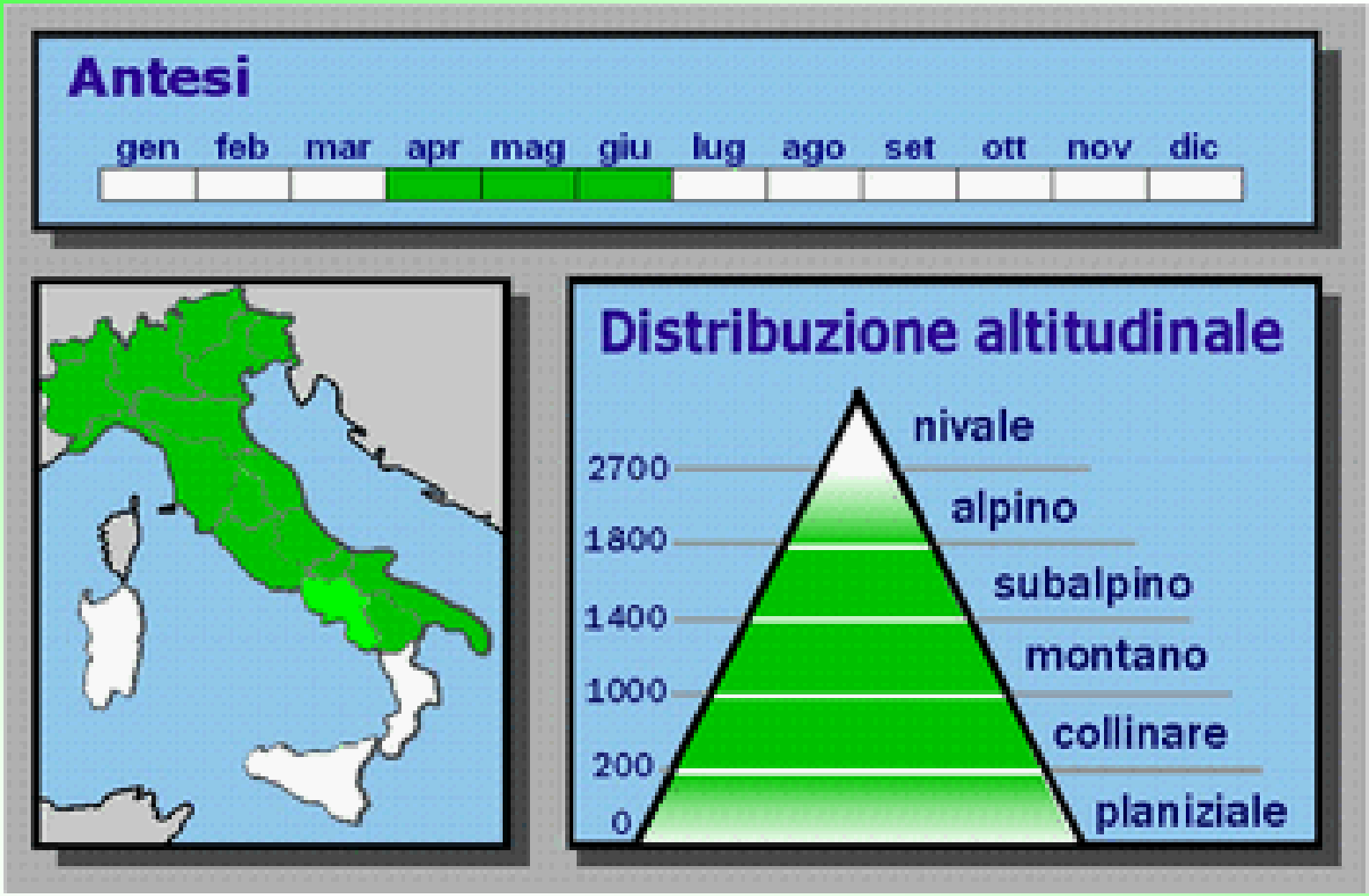
I **frutti** sono bacche rosso-corallo, molto belle, dal sapore acidulo, peduncolate, ovoidali e bislunghe, che contengono2-5 semi, racchiusi in un involucro rigido, marrone e opaco.



Distribuzione – habitat – fioritura:

il crespino, che è specie molto variabile, vive nell'Europa centro-meridionale, si trova nei pendii rocciosi , nei pascoli, al margine del bosco, negli arbusteti in ambiente arido e caldo, nelle siepi, nei boschi radi di pini, querce e carpini, su suoli limosi e argillosi, spesso calcarei vegeta sino a 1.900-2000 m. Essendo l'ospite intermedio della "ruggine nera"del grano è stato da sempre estirpato, divenendo introvabile, negli ambienti coltivati a cereali. Fiorisce da aprile a giugno, dopo la comparsa delle foglie.





Areale di distribuzione in Italia

Proprietà ed usi:

• Buon emostatico nelle emorragie uterine;
• Astringente, favorisce il deflusso della bile ed esercita una azione febbrifuga; nelle febbri malariche potenzia l'attività del chinino . Attiva le funzioni del fegato, del condotto biliare e della milza, utile nei calcoli biliari e nelle infiammazioni delle vie urinarie; ha anche una moderata azione lassativa. Tutta la pianta contiene un alcaloide giallo, la berberina.
• Dalla corteccia si ottiene un pigmento giallo usato in passato per tingere lana e pelle, il legno che è di colore giallo può essere usato per fabbricare stuzzicadenti e per lavori d'intarsio e di tornio.
• Le bacche, che devono il loro sapore asprigno al contenuto di acido malico, sono ricche di vitamina C, e possono essere impiegate per la preparazione di sciroppi, marmellate, gelati, bibite, gelatine e coloranti per pasticceria.
• Le giovani foglie del crespino e i germogli freschi si possono mangiare in insalata, mentre con il succo delle bacche si può preparare un ottimo aceto.

