

Nocciolo sposato alla Vitalba

Angela Borghesi

25 Febbraio 2011

Avete visto gli orecchini dei noccioli? Sui rami nudi, i pendenti d'un giallo paglierino ornano ogni frasca. Ondeggiano a coppie, i più vanitosi anche a tre o a quattro, allungandosi ben oltre i dieci centimetri d'ordinanza.



Non possono passare inosservati nei giorni di fine inverno, quando alberi e cespugli intirizziscono agli ultimi freddi. Sono le infiorescenze maschili del *corylus avellana*, il nocciolo nostrano diffusissimo nei boschi e nei parchi cittadini. Allo sguardo frettoloso di chi non sa cogliere a terra, tra le foglie secche, i primi azzurri di pervinche e anemoni, annunciano il prossimo cambio di stagione. Sui filamenti centrali girano minuscoli petali con antère dal lieve profumo di miele. Spugnosi al tatto, nel giusto momento della maturità diffondono al vento nubi di polline dorato. Difficile invece soffermarsi sulle assai modeste infiorescenze femminili: simili a gemme, come unico sfoggio hanno in dote un ciuffetto rosso appena visibile. Ma da qui si sviluppano i frutti golosi.



Aerei, sospesi tra i gialli pendagli dei noccioli sorprendono lo sguardo i batuffoli grigio argentei della vitalba in livrea invernale. Sono i frutti (o acheni, come le nocciole) della clematis vitalba dotati di una coda arricciata e piumosa per meglio aliare lontano. Nei *Nuovi poemetti* Pascoli ritrae la vitalba pronta a “togliersi i bianchi bioccoli alla treccia” nell’udire il canto del passero solitario che annuncia la primavera (*Il solitario*); altrove ne fa la protagonista di una mattutina conversazione tra pennuti intenti alla costruzione del nido: “Parlavan piano di bambagia e piume/ e fili e peli e pappi di vitalba” (*La lodola*). Al pari di tutte le clematidi anche la vitalba è un rampicante che s’abbarbica, esile liana in cerca di sostegno.



I suoi piccoli fiori, non privi d'eleganza e di profumo ("Odoravano i fior di vitalba/per via", *Alba* in *Myrica*) sono ben lontani dagli effluvi della sempreverde clematide *Armandii* o dalle vistose coloratissime girandole degli innumerevoli ibridi che, sull'esempio inglese, abbiamo imparato a coltivare nei nostri giardini. Però, in primavera, quando le viti rinsecchite riprendono vita, solo con i germogli della rustica vitalba possiamo cucinare ottime frittate (la "frittata di vitalbini" tipica di Umbria e Toscana), seguite, perché no, da un dolce al gianduia.



Certo, anche i matrimoni tra vegetali possono risultare mortiferi: dipende dal grado d'invadenza di una specie sull'altra. L'edera se lasciata proliferare è capace di soffocare la quercia più robusta. Così, l'esile ma vigorosa vitalba, soprattutto se alleata con i rovi, può inghiottire il più tenace dei noccioli. E fregarci il dessert.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

