

Le ricette di Ruscio: Dolce autunno rusciaro con lo sciroppo di spurbiji

Inviato da Maddalena Salamandra

Continua la rubrica nella quale pubblicheremo le più segrete ricette culinarie delle cuoche e dei cuochi di Ruscio. Tra tradizione e innovazione, ma certamente con gli ingredienti della nostra terra… e non solo! La Redazione attende le vostre ricette!

Le ricette di Ruscio Dolce autunno rusciaro con lo sciroppo di spurbiji

di Maddalena Salamandra Questa volta proponiamo una ricetta semplicissima con un frutto generoso della nostra terra, generoso perché cresce spontaneamente e copiosamente a disposizione di tutti, il prunus spinosa o prugnolo selvatico o, meglio ancora, spurbijo come affettuosamente viene chiamato a Ruscio. Il Prunus spinosa, pianta spontanea dell’Europa e dell’Asia occidentale, cresce ai margini dei boschi e dei sentieri. E’ un arbusto spinoso che fa parte della famiglia delle Rosaceae, dal greco “prunon” che indica il frutto del pruno e dal latino “spinusus” che lo identifica come una pianta spinosa.

Questo cespuglio può raggiungere i 5 metri di altezza. Il tronco ha una corteccia cenerina lucida. Le foglie sono alterne, a margine seghettato. I fiori sbocciano prima delle foglie a fine inverno, sono di colore bianco, piccoli, solitari o riuniti in fascetti; hanno un profumo intenso e sono largamente bottinati dalle api. Il frutto è una drupa, sferica di circa 1 cm, nerastra con pruina azzurra, dal sapore aspro e allappante da acerba, acidulo-dolciastra a maturità; utilizzata per fare liquori ed acquaviti.

E’ una pianta rustica che si adatta a terreni poveri e sassosi. Della pianta si usa ogni parte, in base alle proprietà benefiche di ognuna, sia in ambito erboristico/medicale che culinario. In questa sede, però, vogliamo segnalarvi la ricetta semplicissima dello sciroppo di spurbiji della nostra Maddalena. Un connubio e collaborazione perfetti tra via della Tazzaretta che mette i frutti e Maddalena lo zucchero. Dopo il raccolto i frutti sono stati messi in vasi di vetro con lo zucchero e lasciati macerare al sole di ottobre… il risultato, un gustosissimo sciroppo naturale ideale per il freddo. Non chiedete, però, a Maddalena di assaggiare il suo sciroppo… l’ha già terminato.