

Schede tecniche per la coltivazione e la cura delle piante da giardino

SCHEDA N.178

***Morus nigra* (Moraceae) Asia occidentale – Gelso a frutto nero**

(Categoria delle legnose arboree)



Morus nigra



Morus alba 'Pendula'



Arborea spogliante da fogliame e da frutto, a cui abbiamo dato la precedenza rispetto al *M. alba* (*Gelso a frutto bianco*), probabilmente originario della Cina, un tempo largamente diffuso per l'allevamento del baco da seta, perché più adatto per eventuale utilizzazione ornamentale, stante la maggiore regolarità dell'ampia chioma. Questo Gelso è coltivato anche per i suoi frutti eduli, succosi, di colore quasi nero quando, in agosto, raggiungono la completa maturità.

- Terreno: notevole adattabilità a terreni di varia natura, purché abbastanza profondi e non aridi (pH 5.5-7.5).
- Esposizione: posizioni soleggiate.
- Propagazione: per seme, ben lavato dai succhi dell'infruttescenza, in primavera; inoltre, innesti, talee e margotte.
- Altezza: m 10-15. Portamento spesso un po' piangente.
- Distanza d'impianto: m 6 circa.
- Fioritura: fiori unisessuali, verdognoli, insignificanti, in primavera.
- Altre specie: *M. rubra* (*Gelso americano*) del nord America, un poco più alto e più bisognoso di caldo rispetto al *M. nigra*; *M. alba* (*Gelso a frutto bianco*), sopra citato, che con la sua varietà 'Pendula' (*Gelso piangente*), rappresenta un maggiore interesse ornamentale, ottenuta eseguendo l'innesto a becco di luccio, a marza laterale sotto corteccia (talvolta anche a gemma), in testa a vigorosi astoni da seme.
- Potatura: sopporta bene le potature, ma i vecchi tronchi marciscono facilmente.
- Malattie: tra i funghi che possono attaccare il Gelso abbiamo: *Fersa del Gelso*, che provoca macchie scure su foglie e frutti; *Maculatura fogliare*, che provoca macchie gialle o marroni; *Oidio o Mal bianco* (*Muffa bianca*) e *Fumaggine* (*Muffa nera*), un fungo, quest'ultimo, che si sviluppa spesso a seguito di attacchi degli insetti *Afidi* e *Cocciniglie* sui giovani germogli e sulle foglie, in primavera.
- Impiego: isolata o a filari.

Curiosità e note aggiuntive

Il nome ha conservato la sua origine latina. Il suo frutto, invece, detto comunemente <mora> deriva dal greco <mòron>. Anticamente il Gelso era assai apprezzato; come si legge dal libro Florario del Cattabiani, Plinio riferiva infatti, che: <dal succo di more misto a miele, agresto secco, mirra e zafferano cotti a fuoco lento si ricavava un medicamento molto popolare allora, l'arteriace, che curava i mali della bocca, della trachea, dell'ugola e dello stomaco>. Oggi sappiamo che le more di Gelso contengono circa il 10% di zuccheri e vitamine essenziali in piccola quantità; sono inoltre antidiabetiche, lassative, rinfrescanti. Le foglie, infine, considerate una volta febbrifughe e astringenti, si usano ancora oggi nei Balcani per la loro virtù antidiabetica.