DOPPIOZERO

Corylus colurna / nocciolo di Costantinopoli

Angela Borghesi

9 Dicembre 2011

Molti milanesi storcono il naso di fronte alle squadrate architetture della Bicocca e si lamentano del verde lesinato, irreggimentato nelle linee ortogonali dei viali o nella scacchiera di cemento di piazza dell'Ateneo nuovo. Un verde costruito, piegato alle geometrie urbanistiche, metafisico. A me la Bicocca piace così, anche per quest'uso matematico del verde. E poi perché riserva piacevoli sorprese: i dislivelli pedonali consentono talora inaspettate prospettive aeree da cui osservare alberi e cespugli, il glicine scompiglia la regolare fuga dei pergolati intorno alle fontane, la grazia giapponese dei bambù ben si accorda con la pulizia razionale dei palazzi e al contempo ne mitiga il rigore. Così appare economica ed elegante la scelta del profumato caprifoglio per tappezzare tra gli alberi d'alto fusto le aiuole dei viali, ad impedire che la gramigna prenda il sopravvento.



Ma il tesoro della Bicocca, tutto commestibile, sta a pochi passi dal fabbricato, bellissimo, che ospita la Facoltà di Matematica sul viale che porta alla stazione di Greco Pirelli. Qual meraviglia, a Milano, poter camminare fermandosi a raccogliere dai rami o da terra dei frutti autunnali. E non da fichi susini nespoli superstiti testimoni nei giardini che costeggiano i bastioni di orti e campi perduti, bensì da un filare di alberelli voluto da un funzionario del verde pubblico! La meraviglia in questione è un nocciolo extracomunitario, almeno per ora. Ma gli alberi, si sa, non hanno bisogno di permessi e carte bollate per diffondersi oltre i confini d’origine.



Non si tratta infatti del nostro corylus avellana di dannunziana memoria (“Rinnovato hanno verga d’avellano”, *I pastori, Alcione*), né del corylus maxima, o nocciolo di Dalmazia, che nella variante sanguinea si incontra nei parchi con le sue inconfondibili foglie rosso cupo. È il nocciolo turco o di Costantinopoli (corylus colurna) che ha il suo punto di forza nei frutti, più piccoli di quelli nostrani ma avvolti in brattee allungate e assai sfrangiate, incapsulati in numero di sei o sette in un globo che, prima della maturazione, quando le brattee si aprono e lasciano cadere i frutti, può ricordare i ricci delle castagne. Ben visibile a fine estate e in autunno, tale caratteristica conferisce all’albero un aspetto scapigliato che dà movimento alla chioma fitta e regolare quasi conica e al portamento arboreo particolarmente adatto alle alberature stradali precluse invece al nostro avellano, troppo propenso alla produzione di polloni e più utile per siepi e macchie.

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

