

Ribes uva-crispa L. subsp. *uva-crispa*

Grossulariaceae

Sinonimi omotipici: *Grossularia uva* Scop. ; *Grossularia uva-crispa* (L.) Mill. ; *Oxyacanthus uva-crispa* (L.) Chevall. ; *Ribes crispum* Dulac ; *Ribes grossularia* var. *sylvestre* Willk. ; *Ribes grossularia* var. *uva-crispa* (L.) Wimm. & Grab. ; *Ribes spinosum* var. *glabrum* Gray ; *Ribes uva-crispa* var. *sylvestre* DC.

Nomi Italiani: Ribes Uva-spina, Uva-spina

Fitonimi regionali: Uva crispa, Uva spinosa, Uva spina bianca



Descrizione botanica:

Pianta legnosa, subarbustiva, nanofanerofita, alta fino a 150 cm.

Fusto legnoso, costolato, fillotassi alterna.

Foglie semplici, palmato-fide, nervatura palmata, picciolate, glabrescenti con peli semplici sparsi e peli ghiandolari (sulle infiorescenze). Infiorescenza formata da brevi racemi.

Fiori regolari, ermafroditi, calice formato da 5 sepali petaloidi con funzione vessillare, petali ridotti poco visibili, stami 5, carpelli 2 saldati a formare un gineceo sincarpico, stili e stigmi 2, ovario infero.

Il Frutto è una bacca.





Antesi:

Da aprile a luglio.

Tipo Corologico e distribuzione:

Europa e Caucaso

In Italia è presente in tutto il centro-nord e Sicilia, assente al sud e in Sardegna.

Esoticità:

Entità autoctona.

Protezioni:

La specie non rientra nell'elenco delle specie di interesse comunitario, né nelle Red List della IUCN (interesse conservazionistico).

Tuttavia in Molise la sua raccolta è regolamentata dalla Legge Regionale N. 9 del 23-02-1999.

Habitat:

Siepi, margini boschi e pascoli del piano montano e culminale, da 100 a 1600 m s.l.m.

Specie nitrofila.

Possibili confusioni con altre specie:

Crataegus spp. (Biancospino, foglie).



Proprietà ed usi medicinali:

Le bacche hanno un sapore gradevole ed aromatico e sono rinfrescanti, diuretiche, lassative e rimineralizzanti. Contengono vitamina C, pectine, zuccheri, mucillagini, tannini e sali minerali. La polpa è utilizzata nelle maschere facciali per l'effetto pulizia sulla pelle grassa.

Parti utilizzate ed uso alimurgico:

Le bacche vengono consumate o come frutta fresca o preparate in bibite, sciroppi, marmellate o gelatine.

Tramite la fermentazione si ottiene un vino di frutta speciale. I frutti non ancora maturi possono essere impiegati come condimento nei piatti a base di pesce, da cui il nome francese: groseillier à maquereau (sgombro). In Trentino è particolarmente diffusa la marmellata a base di uva spina chiamata "conserva de ùa spinèla."



Periodo di raccolta:

Da luglio a settembre (frutto)

Avvertenze:

Nessuna