



*Montalto Pavese (PV), 1 maggio 2021, foto O. Failla*

Il Nespolo (*Mespilus germanica* L.) appartiene alla flora dell'areale compreso tra i Balcani meridionali e il Turkmenistan, attraverso le regioni dell'Anatolia, del Mar Nero, sud caucasica e sud caspica. Qui fu domesticato dalle popolazioni locali che selezionarono, propagandole per seme, le piante con i frutti di maggiore dimensione. Le forme domestiche, moltiplicate anche per talea e successivamente anche per innesto, furono introdotte in Mesopotamia nel III millennio a.C. Coltivato in Grecia almeno dal 7° secolo a.C., giunse in quello successivo, attraverso la colonia focea di Massalia (Marsiglia), nel sud della Francia; da lì si diffuse in tutta l'Europa occidentale. Nel nostro Paese forse arrivò solo nell'era cristiana. Nel Medioevo il consumo e l'apprezzamento delle nespole nelle mense ricche e in quelle povere fu ampio in tutta Europa. Il frutto, commestibile solo dopo ammezzimento, tradizionalmente compiuto in post raccolta nella paglia, veniva consumato al naturale, cotto in vari modi (in pentola, padella, forno o arrostito), come crema o salsa, nei dolci e nelle pietanze di ogni tipo, come è ancora tradizione nella cucina anatolica. In Europa è caduto nell'oblio. In Italia appartiene all'archeologia linguistica: *col tempo e colla paglia ...*