

Il luppolo



Ugo Foscolo raccontava nel suo "Le ultime lettere di Jacopo Ortis", il momento della cena di una famiglia residente nelle campagne venete, in una tiepida sera di maggio, con le donne intente a servire nei piatti la minestra di "*bruscandoli*", raccolti nei campi durante il pomeriggio.

Bruscandolo è il termine dialettale ferrarese per indicare i giovani germogli del luppolo, detti in altre regioni del Nord *luertis*, *lavartis* o *lovertin*, che si raccolgono in primavera tra le siepi e negli incolti.

La parte edibile della pianta è costituita dai giovani germogli presenti alle cime dei fusti. La pianta è la stessa coltivata come aromatizzante nei Paesi produttori di birra. Infatti, i teneri germogli hanno un gusto gradevolmente amarognolo, simile all'asparago. Oltre che per schiarire e insaporire la birra, il luppolo ha anche un utilizzo alimentare. Le cime vengono consumate generalmente lessate e condite con olio e sale oppure come ingrediente per frittate, risotti, zuppe o minestre. Anche le foglie più tenere possono essere utilizzate per insaporire le minestre.



Alimento ipocalorico, il germoglio del luppolo ha proprietà tonificanti, rinfrescanti, diuretiche e lassative. È considerato anche purificatore del sangue e di stimolante delle funzioni epatiche.

Da notare come, a differenza della maggior parte dei germogli utilizzati per uso culinario, i getti di luppolo selvatico siano più gustosi quanto più sono grossi.

La coltivazione del luppolo selvatico per ottenere i germogli a fini alimentari non è comunemente praticata. Tuttavia questa pianta cresce spontaneamente un po' dovunque ai margini degli incolti, lungo le basi delle siepi o in prossimità dei corsi d'acqua. I germogli si raccolgono a scalare dalla primavera fino ad inizio estate.



Si tratta di una pianta dioica, lianosa e perenne delle Cannabacee, con lunghi ma esili fusti volubili che compaiono in marzo-aprile, prodotti da un grosso rizoma sotterraneo, e salgono immediatamente a spirale verso il sostegno più vicino oppure si attorcigliano fra loro. Possono arrivare a 5-7 metri di altezza.



Le foglie, di forma leggermente a cuore, hanno un picciolo lungo e sono palmato-bobate con margine seghettato. La parte superiore si presenta ruvida al tatto, la parte inferiore è invece resinosa.



I fiori, unisessuali e di colore verdognolo, sono presenti su individui separati. I fiori maschili sono riuniti in pannocchie pendule e ciascuno presenta 5 tepali fusi alla base e 5 stami; i fiori femminili presentano un cono membranoso che circonda un ovario munito di 2 lunghi stimmi pelosi. Si trovano raggruppati alle ascelle di brattee fogliacee, costituendo un'infiorescenza dalla caratteristica ed inconfondibile forma a cono.

La fioritura avviene in estate. L'impollinazione è anemofila cioè avviene per mezzo del vento. In settembre-ottobre, con la maturazione dei semi, le brattee assumono una consistenza cartacea che aumenta la dimensione del cono.



Le infiorescenze femminili sono ricche di ghiandole resinose secernenti una sostanza giallastra e dal sapore amaro, composta da luppolina, umulone e lupulone, da polifenoli e numerosi oli essenziali, che sono quelli utilizzati per aromatizzare e conferire alla birra il suo gusto caratteristico.

Il frutto è una sorta di pigna composta da brattee di consistenza cartacea, dapprima verde-giallo, poi biancastra e infine marrone quando comincia a infracidire. I semi sono posti all'ascella di queste brattee.

Il luppolo predilige ambienti freschi e terreni fertili e ben lavorati. Cresce spontaneamente sulle rive dei corsi d'acqua, lungo le siepi, ai margini dei boschi, dalla pianura fino ad un'altitudine di 1.200 metri se il clima non è troppo ventoso ed umido. La sua presenza è molto comune nell'Italia settentrionale. La coltivazione del luppolo in Italia fu introdotta, a partire dal 1847, dall'agronomo Gaetano Pasqui di Forlì, che promosse anche una fabbrica di birra in attività già dagli ultimi decenni dell'Ottocento.

BIBLIOGRAFIA

www.meaculpa.it/2006/06/luppolo-selvatico-humulus-lupulus

www.ars-alimentaria.it/schedaProdotto.do?idProdotto=1849957&siglaRegione=&tipologia

http://it.wikipedia.org/wiki/Humulus_lupulus