



**Pruno del Delfinato** - a) arbusto; b) foglia; c) fiori; d-e) particolare dei fiori; f) frutti in fase di sviluppo; g) frutti maturi; h) frutto in sezione longitudinale; i) corteccia di pianta adulta.

## Pruno del Delfinato

Ordine: <i>Rosales</i>	Famiglia: <i>Rosaceae</i>
Genere: <i>Prunus</i>	specie: <i>brigantina</i> Vill.
<p><b>MORFOLOGIA – Caratteri morfologici</b> – Arbusto o piccolo albero deciduo, non spinoso, alto 2-6 m</p> <p><b>Corteccia</b> – La corteccia della pianta adulta è di colore bruno-grigiastro con lenticelle orizzontali.</p> <p><b>Rami</b> – I giovani rami sono glabri, angolosi, rossastri; portano gemme aguzze, glabre e di colore rosso scuro</p> <p><b>Foglie</b> – Le foglie sono semplici, alterne, con picciolo pubescente lungo 1-2 cm alla cui base sono presenti due stipole glabre, con lamina ovata o ellittica, acuminata all’apice e cordata o troncata alla base. Il margine è doppiamente e irregolarmente dentato e i denti appuntiti; la pagina superiore è glabra mentre quella inferiore è pubescente e pelosa sulle nervature.</p> <p><b>Fiori</b> – Pianta <i>monoica monoclina</i>, <i>isterante</i>, porta gruppi di 2-5 fiori riuniti in <i>glomeruli</i>; i fiori sono portati da brevi peduncoli glabri e formati da un calice glabro e corolla di 5 petali bianchi. L’antesi avviene in aprile-maggio.</p> <p><b>Frutti e semi</b> – Il frutto è una <i>drupa</i> sub-globosa, del diametro di 2-3 cm, dapprima verde e pruinosa e a maturità gialla e lucida, al cui interno vi è un grande seme</p> <p><b>DISTRIBUZIONE E HABITAT</b> – Pianta originaria della Francia, in Italia è presente soprattutto in Piemonte e Liguria. È tipica di luoghi aridi, di cespuglieti e pendii soleggiate, dai 1.300 ai 1.700 m di quota.</p> <p><b>UTILIZZO</b> – Dai noccioli si ottiene un olio incolore, profumato, commestibile, detto “<i>huile de marmotte</i>”. I suoi frutti sono eduli, ma un po’ aspri. Nei luoghi d’origine è usato nei recuperi ambientali e per rinforzare scarpate di torrenti.</p>	

Testo a cura del Dott. Agronomo Fausto Nasi, immagini da siti internet