

CARRUBO

CERATONIA SILIQUA

FAMIGLIA

CAESALPINIACEAE

DISTRIBUZIONE

MEDITERRANEO

DESCRIZIONE

Il carrubo è un albero, sempreverde e latifoglia, ha una crescita molto lenta, anche se è molto longevo e può diventare pluricentenario. La fioritura avviene in agosto-settembre e la maturazione si completa tra agosto e ottobre dell'anno successivo alla fioritura che ha dato loro origine. È un albero poco contorto, robusto, a chioma espansa, ramificato in alto. Può raggiungere un'altezza di 9-10 m. Il fusto è vigoroso, con corteccia grigiastra-marrone, poco fessurata.

Foglie: Ha foglie composte, paripennate, con 2-5 paia di foglioline robuste, coriacee, ellittiche-obovate di colore verde scuro lucente superiormente, più chiare inferiormente, con margini interi.

Fiori: I fiori sono molto piccoli, verdastri e tendenti al rossiccio, a corolla papilionacea; si formano su corti racemi lineari all'ascella delle foglie.

Frutti: I frutti, chiamati carrube o vajane, sono dei grandi baccelli, detti "lomenti" lunghi 10-20 cm, spessi e cuoiosi, di colore verde pallido, marrone scuro, quando maturi. Presentano una superficie esterna molto dura, con polpa carnosa, pastosa e zuccherina che indurisce col disseccamento. I frutti contengono semi scuri, tondeggianti e appiattiti, assai duri, molto omogenei in peso, detti "carati" poiché venivano utilizzati in passato come misura dell'oro. I frutti permangono per parecchio tempo sull'albero, per cui possono essere presenti, allo stesso tempo, frutti secchi e frutti immaturi. A causa dell'elevato contenuto in tannino, la polpa dei frutti può avere effetto irritante, se assunta in grande quantità.

USI

La carruba ricorda vagamente il sapore del cioccolato, ma è più ricca di fibre, di vitamine come la riboflavina (Vitamina B2), di minerali come Calcio, Rame, Potassio e Manganese ed oltretutto molto meno calorica. Da questo frutto si possono ottenere prodotti come la farina di carrube, ricavata mediante l'essiccazione della polpa e la macinazione dei semi, utilizzata solitamente come addensante in molte preparazioni alimentari grazie alla sua capacità di assorbire acqua per 50-100 volte il suo peso.



NAPOLI

PERCORSI  BOTANICI