

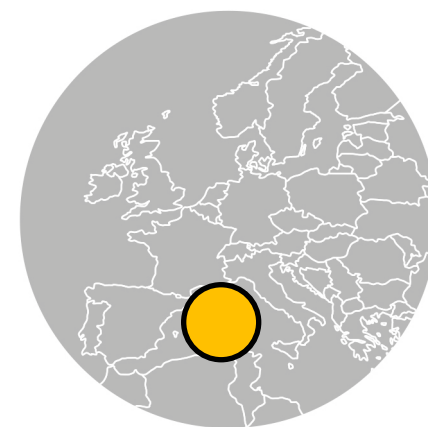
Arbutus unedo L.

Nome • nom • name: corbezzolo, Arbousier, Arbre aux fraises, strawberry tree

Famiglia • famille • family: Ericaceae

Sinonimo • synonyme • synonymous: -

Area d'origine • région d'origine • area of origin: Mediterraneo, coste atlantiche; Pourtour méditerranéen, côte Atlantique; Mediterranean region, Atlantic Coast



Etimologia: Il nome generico è di derivazione celtica "ar" = aspro "butus" = cespuglio, mentre quello specifico deriva dal latino "unus" = uno "edo" = mangio "ne mangio uno solo".

Descrizione e periodo di fioritura: pianta cespugliosa o arborea, sempreverde, alto fra 1 e 8 metri, con chioma densa, tondeggiante, irregolare, di colore verde carico, con il tronco corto, eretto, sinuoso e densamente ramificato. Le foglie alterne, semplici, brevemente picciolate, sono persistenti, con lamina coriacea oblunga e lanceolata e margine seghettato, di color verde scuro. Fiori sono ermafroditi di forma a orciolo pendulo, di colore bianco crema disposti in corimbi di 15÷30 elementi. I frutti sono bacche lungamente picciolate, sferiche, di color arancio-porpora con buccia granulosa, polpa tenera di colore giallastro.

Ambiente di crescita: specie caratteristica della macchia mediterranea diffusa nelle boscaglie, luoghi rocciosi, leccete e garighe fra la costa e gli 800 m s.l.m.

Usi: I frutti, ricchi di vitamina C, se raccolti ben maturi possono essere impiegati per preparare marmellate, canditi, bibite. Il decotto di radici, può essere impiegato per normalizzare la pelle grassa. I frutti mangiati crudi in grande quantità possono indurre un senso d'ubriachezza e di vertigine. La corteccia contiene una notevole quantità di tannino impiegata per la produzione di coloranti e per la concia delle pelli.

Note: il Corbezzolo è specie nutrice della larva della farfalla *Charaxes jasus*, chiamata comunemente "ninfa del corbezzolo".

Visibile presso: Giardini Botanici Hanbury, Jardin botanique Val Rhameh, / Jardin botanique Villa Thuret

Scheda a cura di: Giardini Botanici Hanbury.



Étymologie: Arbutus = / ; unedo = comestible mais sans plus (unum edo en latin = « j'en mange une (seule) »)

Description et phénologie: Arbuste de croissance lente qui mesure jusqu'à 5 mètres de haut. Il est difficilement déracinable grâce à la forme et la longueur de son système racinaire. Les feuilles, riches en tanins, sont persistantes, elliptiques et légèrement dentées. Les fleurs, au parfum de miel, s'épanouissent en grappes de clochettes blanches à l'automne. Les fruits sont des baies sphériques à la peau rugueuse couverte de picots, rouge orangé à maturité. La chair est acidulée, sucrée, un peu farineuse et pleine de petits pépins. Le fruit mettant un an pour mûrir, l'arbre a la particularité de présenter fleurs et fruits à la même époque.

Exigences écologiques: Sol acide, riche en nutriments et bien drainé. Substrat siliceux ou calcaires. Exposition ensoleillée à mi-ombragée. Tolère jusqu'à -15°C.

Usages: Ornemental

Alimentaire: riches en vitamine C et en fibres, antioxydantes, les baies sont consommées crues, en confiture ou encore en liqueur. On en tire également du miel, aux propriétés antibactériennes.
Médicinal: racine en décoction contre l'hypertension, feuilles et écorce en décoction pour leurs propriétés astringentes, antiseptiques et diurétiques.
Artisanal: bois à grain très fin utilisé en marqueterie et pour réaliser des objets tournés

Remarques: C'était un arbuste sacré chez les Romains. Il est un symbole d'éternité (car toujours vert) et de loyauté (rôle biblique). Il est pyrophile (le feu lui est bénéfique). On le retrouve sur le blason de Madrid.

Visibles à: Jardin botanique Val Rahmeh – MNHN / Jardin Botanique Villa Thuret – INRA, Giardini Botanici Hanbury
Rédigé par: Jardin botanique Val Rahmeh – MNHN

Interreg 
ALCOTRA
Natura e Cultura per Tutti
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



Etymology: Arbutus = common name already used to describe the species in the Roman Era : unedo = edible but without great interest: From Latin unum edo: "I'd only eat one".

Description and phenology: Slow-growing shrub reaching 5 meters in height. It is nearly impossible to uproot due to its strong and extremely deep-reaching root system. The elliptical leaves are slightly toothed, persistent and tannin-rich. The tiny white flowers are bell-shaped, honey-scented and are borne in panicles which appear in autumn. The fruits are rugged round berries and turn orange-red when ripe. The fruits have many pips and tastes sweet yet tangy. The texture of the fruit, however is quite mealy. Since the fruits take nearly a year to mature on the tree, the species is remarkable in that it bears new flowers and fruits at the same time.

Ecological / Planting requirements: Requires a free-draining, nutrient-rich acidic soil in full sun or part-shade. Siliceous or silty soils are ideal.

Uses: Ornamental.

Culinary uses: rich in vitamin C and fibres, its berries can be eaten raw, used to make jams or liqueurs. Strawberry tree honey is also produced and famed for its antibacterial properties.
Medicinal: roots decoctions are said to fight hypertension and infusions of the leaves and bark have astringent, antiseptic and diuretic properties.
Traditional crafts: the wood is used for marquetry.

Additional information: the strawberry tree was considered sacred by the Romans. It is a symbol of eternity (due to its evergreen leaves) and of loyalty (due to its biblical role). The species is pyrophilous (it benefits from wildfires). It is pictured on the Madrid city crest.

On display at: Val Rahmeh botanical garden – MNHN, Giardini Botanici Hanbury, Jardin Botanique Villa Thuret – INRA

Written by: Val Rahmeh botanical garden – MNHN

Translated by: François Saint-Hillier – Jardin des Plantes – MNHN

