

Cotogno Antico di Faenza (*Cydonia oblonga* Miller)

Pianta madre

L'esemplare potrebbe essere uno dei più vecchi dell'intera regione e tra i più vecchi d'Italia, in quanto trae origine da una grande ceppaia dalla quale un tempo si sviluppava un'enorme pianta. Quello che si vede oggi non è altro che un pollone cresciuto sino a diventare delle dimensioni di un albero.

Aspetti agronomici

Il cotogno è una pianta di grande rusticità, resistente alle principali malattie, che si adatta a vivere anche in ambienti marginali. Il frutto, che meriterebbe maggiore attenzione per le sue proprietà medicinali, non viene in genere consumato fresco ma destinato alla produzione di confetture. Le cotogne di questa varietà tuttora sconosciuta, invece, possono essere consumate anche fresche, come le mele, in quanto curiosamente dolci e praticamente prive di tannino. Anche per questo motivo merita di essere salvata questa varietà.

Aspetti etnobotanici e culturali

Il cotogno è una pianta un tempo piuttosto diffusa, spesso vicino alle case coloniche, ai muri o agli orti. Il frutto, utilizzato per produrre ottime confetture, trovava impiego anche a scopo ornamentale e per profumare la casa (sopra i mobili o negli armadi, insieme ai panni). Gli antichi dedicarono a Venere questo frutto che chiamavano Pero Cotonio.

