
Le carrube

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

Il carrubo è una pianta nota ed apprezzata fin dai tempi antichi: si tratta di un albero sempreverde molto longevo della famiglia delle leguminose che ha le foglie di un bel colore verde scuro. Nel Vangelo si legge che san Giovanni Battista si nutriva, nel deserto, di "locuste e miele selvatico"; il termine "locuste", secondo diversi autori, indicherebbe le carrube e per tale motivo, in Inghilterra e in Germania, questi frutti sono chiamati "pane di san Giovanni". Incerto è il luogo d'origine di questa pianta: alcuni la ritengono originaria dell'Asia Minore, altri dell'Egitto o della Sicilia. I fenici, i greci e gli arabi promossero, nelle epoche passate, la diffusione del carrubo in tutta l'area mediterranea. Oggi questa pianta, che predilige un clima caldo, un terreno sassoso ed è resistente alla siccità, è coltivata, in Italia, soprattutto in Sicilia (province di Siracusa e di Ragusa). Il frutto del carrubo è un grosso baccello di colore bruno che piace molto ai bambini; è più ricco e nutriente sia dell'uva secca che dei fichi secchi ed ha 40-50 per cento di zuccheri, 5 per cento di proteine, 1 per cento di grassi e 2,50 per cento di preziosi sali minerali (ferro, calcio, magnesio, zinco, silicio, fosforo: quest'ultimo da 160 a 240 mg. per 100 gr.); notevole è la presenza di fibre alimentari (soprattutto pectine) e di tannini. Le carrube sono utilizzate in molti modi: come foraggio per gli animali (in particolare per i cavalli), per preparare sciroppi, salse, condimenti, gelati e per produrre delle bevande alcoliche. La farina di carrube ha un sapore gradevole simile al cacao dolcificato e, sciolta in acqua o nel latte, è indicata per combattere la diarrea dei lattanti e le infezioni intestinali perché astringente e antimicrobica. Per queste proprietà, l'industria farmaceutica ha messo in commercio alcuni preparati a base di carrube. Di questa pianta si utilizzano persino il legno per intarsi in ebanisteria e le foglie e la corteccia per la concia delle pelli. Infine c'è da segnalare una curiosità: i semi delle carrube sono durissimi ed hanno la caratteristica di essere talmente uguali, per forma e per peso, che anticamente le popolazioni del bacino orientale del Mediterraneo li usavano come unità di peso per l'oro e le pietre preziose. In pratica, su di un piatto della bilancia ponevano l'oro e le pietre preziose e sull'altro i semi di Carrubion (così erano chiamate le carrube dagli antichi greci), da cui è rimasta la consuetudine di indicare il peso dell'oro e delle pietre preziose in carati, parola che deriva proprio dall'antica denominazione della carruba.