



Scheda di Botanica N. 38 - Fg. n. 1

*Cornus mas* L.

**Corniolo**



**Forma biologica:** P caesp - Fanerofite cespugliose. Pianta legnosa con portamento cespuglioso.

**Descrizione:** Arbusto cespuglioso, caducifoglio, in condizioni ottimali può assumere le dimensioni di albero, corteccia che si desquama, grigia con crepe rossastre, rametti brevi eretto-patenti. Pianta rustica e resistente che può raggiungere i 6÷8 metri di altezza; caratteristica è la vistosa fioritura, prima della fogliazione.

**Foglie:** sono semplici, opposte, con un picciolo breve (5-10 mm) e peloso, la forma è arrotondata, integra e un po' ondulata ai margini, acuminata all'apice. È di colore verde, più chiaro di sotto. Presenta una nervatura al centro e 3-4 paia di nervature secondarie.

**Fiori:** piccoli fiori gialli che sbocciano prima delle foglie e che emanano un lieve odore di miele, sono riuniti in ombrelle ascellari, portate da robusti peduncoli. Calice a 4 sepalii verdognoli acuti, corolla a 4 petali acuti, glabri, di colore giallo dorato, stami alterni con i petali, inseriti attorno ad un disco nettifero.

**Frutto:** è una drupa (frutto carnoso) con la forma di un uovo allungato. È di colore rosso-scarlatto, dal sapore acidulo, contenente un seme osseo.

**Tipo corologico:** Steno-Medit. - Entità mediterranea in senso stretto (con areale limitato alle coste mediterranee: area dell'Oliivo).

**Antesi:** (Fioritura): febbraio-aprile

**Distribuzione in Italia:** presente in tutta la penisola, specie propria dell'Europa centro-orientale

**Habitat:** Lungo le sponde dei torrenti, boschi di latifoglie, arbusteti, specie termofila e xerofila; in piccoli gruppi nelle radure dei boschi di latifoglie, tra gli arbusti e nelle siepi. Ama i terreni calcarei; dal piano sino a 1500 m s.l.m.

**Etimologia:** Il nome del genere, dal latino “cornus” = corno, a sottolineare il legno duro e robusto; il suffisso latino “mas” = maschile (maschile, quindi forte, robusto).

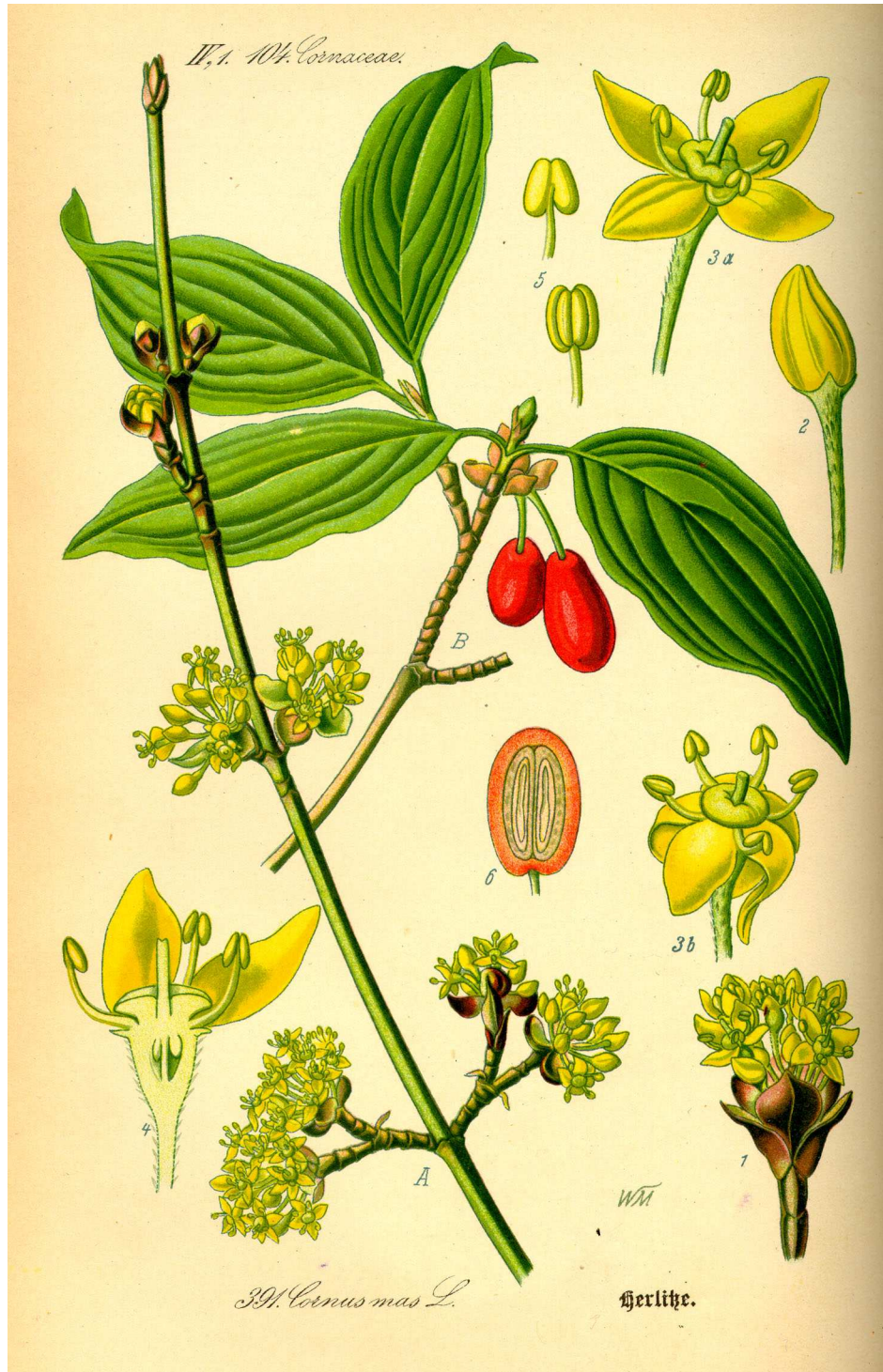
**Curiosità:** I frutti del corniolo, erano conosciuti e apprezzati già dagli antichi popoli mediterranei che li usavano canditi nel miele e conservati in salamoia, come le olive. Con la polpa acidula, che contiene una miscela di glucosio e cerulosio, si possono confezionare gelatine, marmellate e sciroppi, succhi di frutta e sorbetti.

**Tassonomia filogenetica**

<b>Regno</b>	Plantae
<b>Phylum o divisione</b>	Magnoliophyta – (Angiosperme)
<b>Classe</b>	Magnoliopsida – (Dicotiledoni)
<b>Ordine</b>	Cornales
<b>Famiglia</b>	Cornaceae
<b>Genere</b>	<i>Cornus</i>
<b>Specie</b>	<i>C. Mas</i>



*Scheda di Botanica N. 38 - Fg. n. 2*  
*Cornus mas L.*





**CLUB ALPINO ITALIANO**  
SEZIONE DI DOLO  
"Riviera del Brenta"

*Scheda di Botanica N. 38 - Fg. n. 3*  
*Cornus Mas L.*

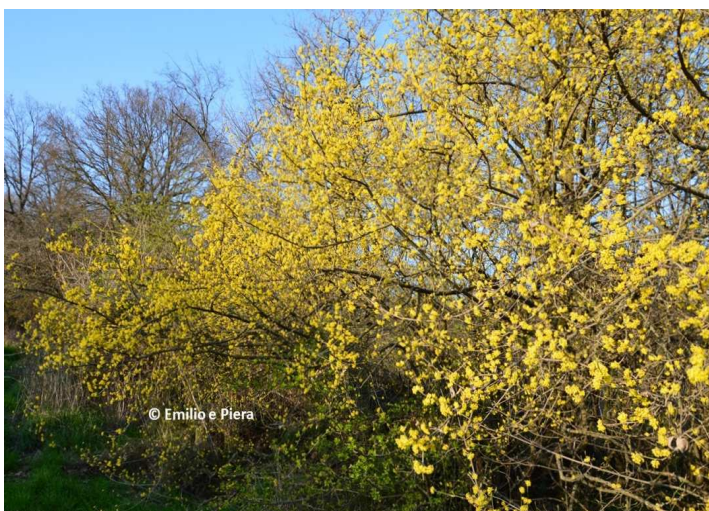


Foto scattate a Tarzo marzo 2013 – Monte Fasolo-Mottolone marzo 2014 - Copyright Piera ed Emilio Rosso

*(Piera - Emilio)*