

Sorba frutto portafortuna dei nostri nonni: chi lo ricorda?

Autore: Redazione

Data: 19 Novembre 2020



Deliziosa, ma dimenticata: sorba frutto del passato.

- Alcuni **frutti siciliani**, nonostante le loro proprietà, sono ormai caduti nel dimenticatoio.
- Sono i frutti dei nostri nonni, quelli che un tempo erano molto diffusi nelle campagne.
- Le **zorbe** rientrano tra questi. (Ri)scopriamoli insieme!

Il viaggio alla ricerca delle curiosità sulla **Sicilia** ci porta oggi a conoscere più da vicino un [prodotto ormai dimenticato](#), che tuttavia un tempo era molto noto: La **sorba frutto** poco conosciuto, nonostante un tempo fosse davvero molto diffuso tra contadini e pastori. Il Sorbo domestico è un albero da frutto della famiglia delle Rosacee e del genere Sorbus: i frutti sono chiamati comunemente **sorbole** ed esistono in due varietà (una **piriforme** e una **meliforme**). La pianta è originaria dell'Europa Meridionale e in Italia si trova sporadicamente in tutta la penisola e nelle isole

([in Sicilia](#) è presente nei boschi montani, come ad esempio sul versante orientale dell'Etna).

Le origini

Le sorbe hanno origini molto antiche ed erano già note ai tempi dei Romani, che ne apprezzavano la tenerezza e la dolcezza: la impiegavano molto per la **preparazione dei liquori**. Le [leggende popolari](#) raccontano della **Sorba**, ovvero, la bacca a forma di mela o pera polposa e di colore rosso bruno, come di un portafortuna contro la miseria e la fame e che, grazie ai suoi colori caldi ed intensi, ha il potere magico di **allontanare tutti i mali**.

Come usare le sorbe

I frutti venivano in passato usati **a scopo alimentare**, ma oggi non vengono quasi più consumati. Poiché le sorbe maturano nell'autunno avanzato, con concreto rischio di danneggiamento dei pomi per l'esposizione alle intemperie e la caduta, si preferisce, come per le nespole, coglierle in anticipo e farle maturare, o "ammezzire" in luogo chiuso. I pomi diventano **scuri**, morbidi e **saporiti** per una trasformazione enzimatica. Il frutto maturo ha un contenuto di zuccheri di circa il 20%, e viene consumato al naturale o utilizzato per la preparazione di [marmellate](#). I frutti del sorbo domestico erano più diffusi nei secoli passati; negli ultimi decenni il consumo e la diffusione dei frutti sono andati via via in diminuzione. Oggi sono considerati una rarità e vengono catalogati nei frutti dimenticati o **frutti minori**.

Foto di Domenico Di Vincenzo

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sorba-zorba-frutto/>

Generato il 17/03/2026