

## FOTOSintesi

### LA QUERCIA DA SUGHERO: SPECIE PROTO-DOMESTICA



*Quercia da sughero decorticata di recente (Foto A. Sandrucci – Portogallo, 2022)*

La Quercia da sughero (*Quercus suber* L.) è una specie caratteristica della costa atlantica della Penisola Iberica e del Nord Africa, la cui diffusione si estende in modo frammentato alle isole e alle coste del Mediterraneo occidentale. È una quercia sempreverde che ha sviluppato la capacità di ispessire enormemente la corteccia. Questa caratteristica l'ha resa resistente agli incendi boschivi, consentendole anche di colonizzare rapidamente le aree boschive bruciate (specie pirofita). La corteccia, spessa e leggera, è stata utilizzata dalle popolazioni umane fin da tempi remoti. Ad esempio, analisi archeologiche in Sardegna hanno evidenziato l'utilizzo del sughero nel periodo Nuragico (fine II millennio a.C.) per ottenere lastre, lamine, tavole, trucioli ma anche per creare manufatti vari, come calzature, contenitori, scatole, astucci e tappi. In ambito romano era utilizzato per realizzare i galleggianti delle reti da pesca e per le soles delle calzature oltre che per sigillare le anfore, insieme a pece o gesso. Attualmente la quercia da sughero è diffusa su 2.200.000 ettari circa, dei quali 700.000 circa in Portogallo. Le sugherete tradizionali sono formazioni agroforestali simili alla savana, ovvero boschi radi in associazione con altre specie della flora mediterranea, in genere utilizzate anche per il pascolo. Le analisi genomiche delle popolazioni di sughere non hanno messo in evidenza differenze tra quelle coltivate e quelle selvatiche. Al contempo hanno evidenziato un'ampia variabilità genetica e una ridotta differenziazione geografica delle popolazioni. Ciò indicherebbe l'assenza di una selezione da parte dell'uomo delle forme coltivate, a causa della propagazione delle piante per seme, sia per disseminazione spontanea nelle sugherete che per semina in vivaio e successivo trapianto. L'uso prevalente del sughero è la produzione di tappi per il vino, in continuità con l'uso che se ne faceva nel passato per la chiusura delle anfore. La riscoperta del sughero per tappare le bottiglie di vino è attribuita all'abate benedettino Pierre Pérignon (1639 - 1715), pioniere della messa a punto della tecnica di spumantizzazione in bottiglia per la produzione dello *Champagne*.



*Sughereta (Foto A. Sandrucci – Portogallo, 2022)*

Per approfondire

Gil L, Varela MC. 2008. EUFORGEN Technical Guidelines for genetic conservation and use for cork oak (*Quercus suber*). Bioversity International, Rome, Italy. 6 pages.

Lai L, Filigheddu M.R., Dettori S. 2017 The use of cork in antiquity: some archaeological data in Sardinia. International congress on cork oak trees and woodlands, Sassari, May 25 – 26 2017, Book of Abstracts.