

Rubus phoeniculasius Maxim.

Famiglia: Rosaceae

Nomi comuni in italiano: la pianta si ritrova per lo più in letteratura come uva giapponese, con riferimento al paese asiatico, in cui la specie è diffusa.

Etimologia: *rubus* era la denominazione romana del rovo, e il termine si fa derivare da *rubeo*, sono rosso. *Phoeniculasius* è utilizzato con riferimento alla peluria rossa (*phoeniceus*, rosso porpora).

L'uva giapponese

La pianta, originaria dell'Asia Orientale e introdotta a suo tempo a scopo di coltivazione sia in Italia che in altri paesi europei, si è naturalizzata e si incontra sempre più facilmente in diverse aree del Nord. La specie è simile ai comuni rovi per diversi aspetti del portamento e delle forme di alcune parti, ma è caratterizzata da more di dimensione un po' più piccole e di un bel color rubino a maturazione, molto vistose anche per la fauna selvatica. Vegeta su terreni diversi preferendo quelli umidi e habitat semiombrosi. I lunghi fusti sono densamente spinosi per tutta la lunghezza, ma di spine poco più rigide di una sorta di peluria, di colore rosso scuro, che rende facilmente identificabile la pianta. Porta fiori ermafroditi all'inizio dell'estate, poco appariscenti e anch'essi spinosi,

Uso dell'uva giapponese

La pianta è nota soprattutto per gli utilizzi alimentari e non vi sono molti studi, oltre a quelli generali tipici del genere *Rubus*, sulle possibili specifiche proprietà medicinali. Dai frutti si può ricavare un colorante naturale bluastro. È stato fatto anche qualche tentativo di coltivare e commercializzare i frutti, non andato a buon fine, forse per i costi di una raccolta impegnativa e limitata nel tempo.

Luva giapponese in cucina

Per gli appassionati di more e dintorni i frutti sono invece un'ottima possibilità di alternativa a quelli più tradizionali. Maturano tra fine luglio e agosto, dopo i lamponi e ancora in tempo per abbinarsi alle more selvatiche, ma ovviamente molto dipende da esposizione e altitudine. I frutti, molto decorativi, sono di sapore leggermente aspri ma assolutamente gradevoli e sono utilizzabili freschi o cotti allo stesso modo delle more. Si possono usare anche le foglie tenere, un po' come i germogli dei rovi, lessati e poi insaporiti con olio e limone o utilizzati in frittate.

