

Carta d'identità**Rosa canina L.****Famiglia:** Rosaceae

Sinonimi: *Rosa heterostyla* Chrshan., *Rosa canina* L. subsp. *dumalis* (Bechst.) Arcang. pro parte, *Rosa willibaldii* Chrshan., *Rosa sarmentacea* J.Woods pro parte, *Rosa dumalis* Bechst., *Rosa prutensis* Chrshan., *Rosa canina* L. subsp. *vulgaris* (Mert. & W.D.J.Koch) Gams, *Rosa communis* Rouy subsp. *canina* (L.) Rouy.

Etimologia: Il termine rosa del genere si fa derivare dai più dal celtico *rhoad* o *rhuud*, rosso, mentre il nome della specie fa probabile riferimento all'antico uso della radice della pianta nella cura della rabbia. Altre spiegazioni, anche fantasiose, che circolano con facilità, o l'origine del termine rosa dal sanscrito, sembrano decisamente più incerte. Il nome dei falsi frutti rossi, cinorrodi o cinorrodoni.

Nomi comuni in Italiano: Il nome comune più usato è quello di rosa canina, nondimeno si usano anche termini come rosa selvatica o rosa di macchia, anche se con questi nomi vengono spesso indicate specie e varietà genericamente spontanee. Numerosi ovviamente le varianti dialettali, a cominciare dall'eloquente termine ligure *grattacui*, la cui versione troviamo in molte regioni e anche in Francia, dovuto all'irritazione intestinale e alla diarrea che può comportare la consistente ingestione dei semi pelosi dei cinorrodi.

Somiglianze e varietà: La specie non è di facile riconoscimento, o meglio si può confondere per via della forma con sottospecie e varietà. Per diversi autori, fra cui il Pignatti, più che una specie si tratta di un insieme di forme - molte decine - che si ibridano fra loro e conservano nelle generazioni continuità di caratteri.

La rosa canina

La specie è diffusa in gran parte dell'Europa, dal Mediterraneo fino alla Scandinavia, e in Italia è presente in tutte le regioni. È pianta ubiquitaria, diffusa dal piano fino alla montagna, vegetando facilmente in luoghi soleggiati delle radure e nelle macchie, nei prati e nei pascoli, e anche in altri ambienti, svolgendo spesso le funzioni di specie pioniera per altre.

La pianta è il ben noto arbusto spinoso perenne, a portamento cespuglioso, con fusti legnosi ramificati e più o meno eretti, lunghi (o alti a seconda del portamento più o meno arcuato) anche qualche metro, tipica soprattutto nei falsi frutti, i cinorrodi, che colorano di rosso le siepi anche nell'autunno avanzato. I rami, spesso rampicanti se hanno a disposizione sostegni, sono caratterizzati da spine robuste e curvate.

Ha radici profonde e foglie caduche, composte da 5-7 elementi ovali e dentellati. I fiori ermafroditi, lungamente pedunculati e raccolti a corimbi di pochi



Rosa canina

elementi, sono composti da cinque petali di colore variabile dal bianco al rosa e spuntano dalla tarda primavera all'inizio dell'estate.

I falsi frutti derivano dall'ingrossamento del ricettacolo, mentre quelli veri sono degli acheni siti all'interno dei cinorodi. Sui rami si formano a volte delle galle cespugliose e colorate, dovute alla puntura di un insetto, *Rhodites rosae*, che prendono il nome di *bedeguar*, chiamato così dall'arabo *bad-avard*, un tempo ritenute sicuro rimedio contro la morsicatura degli animali velenosi. La rosa canina contiene molte sostanze utili, oli essenziali, vitamine. In particolare i cinorodi sono ricchi, fra l'altro, di vitamina C, pectine, carotenoidi e polifenoli.



L'uso della rosa canina

Alla rosa canina sono state sempre attribuite molte buone proprietà terapeutiche e il suo uso è stato ed è frequente anche in cosmetica, nella liquoristica e anche a scopo alimentare. A questi scopi le rose sono state utilizzate in verità fin dall'antichità. Si risale agli Assiri e poi alle civiltà dei secoli a seguire. I petali di rosa entravano nella gastronomia romana,

ma Plinio ne sottolineava l'aspetto terapeutico, mentre l'acqua di rose è nota fin dai secoli dell'Alto Medioevo.

Oggi si usano ancora galle, foglie, fiori e frutti, e in particolare questi ultimi per via della consistente presenza di vitamina C. La rosa canina risulta oggi una sorta di tonico naturale, che combatte l'azione distruttiva di radicali liberi e sostanze tossiche presenti nell'organismo.

Le vengono attribuite, fra le altre, la proprietà di stimolare la diuresi e quella di agire positivamente contro lo stress e le febbri conseguenti ai raffreddamenti, proprietà disintossicanti, astringenti e lassative, ma con essa si predispongono anche colliri e collutori contro le infiammazioni delle gengive, rimedi contro l'avitaminosi, le infiammazioni, le allergie, l'asma, ecc.. A

lle galle si attribuirebbe un'azione sedativa e narcotica e ai petali macerati nell'olio un'azione efficace contro le scottature. I suoi fiori sono alla base della famosa "acqua di rose", mentre dai cinorodi si possono ricavare maschere di bellezza e preparati per rendere la pelle morbida e vellutata.

Le rose, compresa quella canina come prototipo della rosa in generale, hanno da sempre ispirato storie e leggende ed hanno avuto molti significati simbolici. Stretto è il collegamento, ad esempio, fra il mito e la raffigurazione di Afrodite e della sua nascita con le rose, ma non mancano i collegamenti e i significati nell'iconografia cristiana. Non solo i dipinti, ma anche i confessionali, abbondano di rose, simbolo anche delle cose segrete. Non è mai mancato neppure l'uso delle rose nei rituali, per non parlare delle composizioni poetiche che ne parlano. Molto più concreta l'esperienza della coltivazione di

Rosa canina

rosa canina nell'Inghilterra impegnata nella Seconda Guerra - che continuò fino ai primi anni '50 - e che venne attivata per ricavare vitamina C per i bambini, in luogo degli agrumi che non arrivavano più.

La pianta viene utilizzata anche come ornamentale e per realizzare siepi. Particolarmente indicata nel risanamento dei terreni degradati - anche se poco usata - per via della sua attività di pianta pioniera per altre con maggiori esigenze.

In cucina

L'origano èuro. La rosa canina è stata usata nella cucina familiare soprattutto per preparare liquori e marmellate e oggi non è difficile trovarla riproposta anche nei mercati o nei negozi bio, anche nella forma di sciroppo o, più rara, di gelatina.

In cucina si usano soprattutto i cinorrodi ma c'è spazio anche per i fiori, da cui si può ottenere un'ottima marmellata eliminando la base dei petali, amara. L'uso non è frequente solo in diverse regioni italiane, ma anche in altri paesi in cui la pianta vegeta comunemente, e oltre a essere l'ingrediente aromatico unico di liquori specifici, fra cui il non ancora dimenticato rosolio, viene utilizzata anche per aromatizzare aceti, grappe e acquaviti.

Per le marmellate i falsi frutti vanno raccolti dopo le prime gelate, anche a dicembre, così da essere del tutto maturi, mentre per altre preparazioni si può anche anticipare un po'. La conserva di rose è tradizionale in Piemonte, ma anche in altri luoghi, specie nei conventi, anche se la maggior

parte di quelle in commercio provengono dall'Europa dell'est.

Ovviamente non mancano altri usi: c'è chi l'apprezza anche come frutto fresco, in funzione di snack - quando per il gelo diventano morbidi e può facilmente venir fuori la sola polpa - e chi invece consuma i cinorrodi essenzialmente con funzione di alimento-medicinale. Ancora oggi essi vengono seccati per preparare un particolare tè (anche con le foglie secche), mentre raccolti dopo il gelo vengono aggiunti alle marinade per ammorbidire e addolcire le carni. Nei paesi nordici possono anche essere usati nelle zuppe.

In passato non era rara l'abitudine di ridurre in polvere i cinorrodi seccati e aggiungerli alla farina del pane o di produrre decotti in funzione di bevanda rinfrescante. Il distillato dei fiori si usa nei paesi mediterranei in pasticceria e nella confetteria.

Giova appena ricordare infine che l'uso di cinorrodi delle rose da giardino non è affatto equivalente a quello della rosa canina, nel cui uso peraltro va tenuto conto della necessità di eliminazione della peluria interna, decisamente irritante. Lo stesso vale per le foglie, mentre i petali (si possono usare anche quelli delle più comuni rose coltivate) hanno un uso alimentare oltre che decorativo.

