

Carta d'identità

Rosmarinus officinalis L.

Famiglia: Lamiaceae

Etimologia: L'origine del nome del genere è variamente interpretato. C'è chi fa derivare la radice da *ros*, così si avrebbe rugiada del mare; per altri deriverebbe da *rhops*, arbusto, e *myrinos*, aromatico. *Officinalis* l'ampio uso che se ne è fatto per preparati di ogni genere.

Nomi comuni in Italiano: Il nome comune in italiano è per tutti rosmarino, ma vengono ampiamente utilizzati i nomi dialettali, molti dei quali sono un adattamento dello stesso nome.

Somiglianze e varietà: Si trovano oggi in commercio diverse varietà, a cominciare da quella *prostrata*, oramai molto comune.

Il rosmarino

Specie nota a tutti anche perché ampiamente coltivata per essere utilizzata in cucina. Ne abbiamo fatto una scheda sintetica perché si ritrova facilmente inselvaticata e talvolta, specie sulle coste dell'alto e medio Tirreno e delle Isole, in condizioni di vera e propria spontaneità.

Vegeta fra le rupi, nei luoghi sassosi ma anche a volte sugli arenili. Presente anche nelle regioni ioniche e adriatiche, fino al Molise. Allo stato subspontaneo si può trovare però dappertutto, anche al Nord, specie nelle località lacustri. È specie cespugliosa tipicamente mediterranea che può anche arrivare oltre un metro e mezzo di altezza.

Pianta perenne e sempreverde, ha fusti legnosi e angolosi, eretti per lo più. Le foglie sono coriacee, lineari, strette, quasi aghiformi e sessili, riunite nei rami più giovani. I fiori, raccolti in

racemi ascellari in cima e presenti per molti mesi, variano dal biancastro all'azzurro-violaceo a seconda delle varietà. Da entrambi emana l'aroma ben noto che ne fa una delle piante più utilizzate in cucina.

L'uso del rosmarino

Il rosmarino è pianta ben nota per il suo impiego alimentare e officinale fin dall'antichità, utilizzata da Greci e Romani (Plinio, Galeno, e Dioscoride ne descrissero le virtù) e variamente usata con funzione simbolica e rituale anche presso gli Egizi, come ad esempio nelle cerimonie nuziali a significare fedeltà. Ad essa sono state collegate molte storie e leggende.

L'uso medicinale è correlato alle molte proprietà che gli si attribuiscono: digestive, toniche, diaforetiche, antisettiche, antispasmodiche, diuretiche, carminative, colagoghe, espettoranti, stimolanti, e molte altre, ma oggi esso può essere sostituito validamente da altri prodotti, anche di origine vegetale, sicuramente più efficaci.



Rosmarinus officinalis

La pianta, considerata la presenza importante di oli essenziali, viene utilizzata anche in cosmetica per la preparazione di creme, dentifrici, shampoo, ecc. e come eccipiente di diversi preparati. In passato era d'uso fare bagni "di rosmarino" o bere "vino al rosmarino". Frequente anche l'uso in profumeria (famosa nel '600 l'"Acqua della Regina d'Ungheria", usata per diversi scopi). È ancora in uso in diverse aree calde del Mediterraneo asciugare il bucato che si vuole profumare sui cespugli di rosmarino.

Visto l'ampio uso nella tradizione alimentare italiana è diffusa anche la sua coltivazione e il suo utilizzo è frequente anche nell'industria alimentare. La pianta è tradizionalmente coltivata nell'orto familiare, vicino alle

pianta ornamentale per il suo profumo e per la sua modellabilità.

In cucina

In cucina si utilizzano in tutta Italia le foglie e i fiori, freschi o essiccati, ma in questo caso l'aroma tende a disperdersi rapidamente.

Si usa anche come alimento-medicina ma soprattutto per aromatizzare variamente, da sola o con altre aromatiche, preparazioni di carne e pesce, verdure e ortaggi, perfino insalate, minestre, zuppe, ripieni, risotti, torte salate, ecc., ecc., dal momento che si abbina molto bene con molti alimenti.

Non manca l'utilizzo per dolci, dessert, focacce, pane e in liquoreria.

Tanti sono gli usi che è difficile fare degli esempi in una scheda che ha intenti divulgativi.

Molti i prodotti tipici delle nostre regioni in cui il rosmarino è parte essenziale, ma oltre agli usi tradizionali la pianta è ampiamente e continuamente utilizzata per nuove sperimentazioni.

Le foglie della pianta vengono anche utilizzate con la funzione di conservazione di alcuni alimenti.



abitazioni e anche nei balconi e nei davanzali di casa, così da poterne usufruire tutto l'anno per le piccole quantità che servono di solito. L'usanza è viva ancora oggi ma si perde nella notte dei tempi. Dal Rinascimento è invalso anche l'uso di utilizzarla come