

***Rubus caesius* L.**

Famiglia: Rosaceae

Etimologia: *Rubus* era la denominazione romana del rovo, e il termine si fa derivare da *rubeo*, sono rosso. Il termine utilizzato per la specie fa riferimento invece al nome che in latino ha il significato di una sorta di colore verde-azzurro.

Nomi comuni in Italiano: di solito la pianta viene indicata localmente con termini dialettali. Nei testi botanici si trova col nome di rovo bluastro o rovo taragno.

Somiglianze e varietà: Al *Rubus caesius* dedichiamo una scheda specifica perché nelle passeggiate nei boschi la pianta si può riconoscere senza troppe difficoltà, specie per i frutti. Anche se la pianta forma ibridi con altri *Rubus* si può distinguere dal grande gruppo delle specie e delle varietà del *Rubus fruticosus*, i rovi più comuni. *Rubus fruticosus* è una sorta di nome collettivo dato dai botanici a un gruppo che include numerose specie (c'è chi ne ha descritte diverse centinaia, fino a circa 2000, dando il nome di batologia a questa sorta di scienza quanto mai specifica), differenti tra loro per alcuni caratteri di dettaglio non facilmente distinguibili dai non esperti, e ciò anche se le specie possono differire parecchio per quanto riguarda la loro ecologia e taluni botanici preferiscono individuare specie precise. Il genere *Rubus* è fra i più ampi e complessi delle angiosperme. C'è chi fa risalire tale complessità all'epoca post-glaciale, ma si tratta anche di specie che continuano a ibridarsi tra di loro dando vita a nuovi soggetti stabili.

Il rovo bluastro

Il *Rubus caesius* L. si distingue dagli altri rovi raggruppati in *Rubus fruticosus* L. essenzialmente per i frutti bluastri e pruinosi e per i fusti cilindrici

cerosi e glauchi. Naturalmente anche per altri caratteri che un'attenzione maggiore potrà svelare, come ad esempio le stipole fogliari, che sono lanceolate:

Di solito non raggiunge le dimensioni di altri esemplari del gruppo *fruticosus* ma per il resto si tratta di una pianta simile, perenne, cespugliosa con radice legnosa, pollonifera, con fusti dotati di spine, anche se più sottili e lunghe, foglie composte con evidente dentatura e fiori bianchi portati in corimbi che fioriscono dalla tarda primavera all'inizio dell'estate.

Rispetto alle more più comuni il frutto è un aggregato di poche drupe anche se in genere più grandi. Simili i principi attivi e le sostanze contenute nelle varie parti della pianta.

Qualche differenza in più con le altre piante del gruppo *fruticosus* riguardo all'habitat, dal momento che la nostra specie predilige le boscaglie e altri



Rubus caesius

ambienti umidi e ombrosi fino alla bassa montagna. Quanto a diffusione nella Penisola, manca in Sardegna e, forse, in Sicilia.

L'uso del rovo bluastro

Il *Rubus caesius* ha praticamente le stesse proprietà e gli stessi usi medicinali e alimentari dei rovi più comuni, dai quali per molti aspetti pratici praticamente non si distingue.

Stante la diffusione dei rovi, si può dire che la specie è nota fin dall'antichità. I frutti, e i diversi preparati che se ne possono ricavare, non meno che le foglie, ricche di tannini, hanno proprietà astringenti e sono tradizionalmente utilizzate contro le diarree, ma anche contro emorroidi e ragadi e contro diverse infiammazioni dell'intestino.

Se ne fa anche un uso esterno in forma di sciacqui e gargarismi a beneficio delle gengive e della gola, ma

anche delle parti genitali e in caso di fastidio intorno agli occhi.

Alle more si attribuiscono in generale anche proprietà depurative, diuretiche, antireumatiche, dissetanti, toniche e perfino vulnerarie.

Naturalmente si tratta di frutti che possono anche avere interessanti applicazioni dietetiche e come correttivo del sapore. Se ne serve infatti l'industria alimentare, quella farmaceutica, e se ne ricavano coloranti dalle tonalità del blu per alimenti e medicinali.

Dal fusto dei rovi l'industria ricava anche una fibra buona per produrre spaghi, ma forse la funzione più utile è quella di eccellente specie pioniera per il ritorno degli alberi su terreni compromessi dal fuoco o da altro.

In cucina

L'uso alimentare immediato, direttamente dalla pianta, è comune agli altri rovi, ma pur avendo le stesse possibilità culinarie degli altri del gruppo *Rubus fruticosus*, l'impiego di questa specie in cucina è decisamente scarsa, soprattutto per via delle minori dimensioni dei frutti e per il fatto che essi sono meno dolci.

Con maggiore frequenza sono utilizzati per aromatizzare grappe. Naturalmente anche le more di questa specie possono entrare nella preparazione di marmellate e gelatine ed essere usate in pasticceria, per guarnire e decorare, oppure in liquoristica e gelateria, anche se difficilmente si incontrano preparazioni a base di soli rovi bluastri.

