Rubus fruticosus

Rubus fruticosus L.

Famiglia: Rosacee

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 alla base legnosa della pianta.

Nomi comuni in Italiano: in italiano sono comuni ovunque il termine rovo per la pianta e more per i suoi frutti. Innumerevoli ovviamente le denominazioni locali e dialettali, stante la sostanziale ubiquità della pianta.

Somiglianze e varietà: *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), 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. Del resto lo stesso 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 (v. note). Non troppo dissimile dalle varietà raggruppate come *Rubus fruticosus* è il *Rubus caesius*, rovo bluastro o taragno, anche se più gracile e dai frutti pruinosi e composti da poche drupe. Ad esso è dedicata una scheda specifica.

Il rovo

Tutti conoscono i rovi comuni, piante cespugliosi dai fusti angolosi e inarcati e dal portamento sarmentoso, che producono gli altrettanto conosciuti frutti, le more per antonomasia, diverse da quelle di altre specie del genere e da quelle dei gelsi.

Presente ovunque in Italia, dal mare fin quasi ai 2000 metri di altitudine, il rovo fiorisce in primavera e fruttifica, a secondo delle aree climatiche, da luglio a settembre e anche oltre, seppure i frutti in autunno non maturano più e risultano cattivi da mangiare (una leggenda vuole che ciò avvenga dopo l'11 ottobre).

La pianta, come siamo abituati a vedere, occupa scarpate, radure, siepi, boscaglie, terreni incolti non meno che altri fertili, anche se preferisce questi ultimi.

I rami possono essere variamente lunghi e la pianta più o meno prosperosa, ma è piena comunque di spine, robuste e arcuate sui rami ma presenti anche sui piccioli e sulle nervature della pagina inferiore delle foglie. Presenta foglie decidue imparipennate, con cinque foglioline più o meno ovate e con margine seghettato, e fiori tipici delle rosaceae di colore bianco o rosa-chiaro riuniti in racemi. Il frutto, come è noto, è formato da

© Pietro Ficarra 2012 WWW.PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO

Rubus fruticosus

numerose drupe di colore prima verdi, poi rossastre e nere a maturazione.

Sono presenti in commercio, ormai da un po' di tempo, ibridi definiti come “more senza spine”, buone per la coltivazione a filare negli orti, ma con frutti meno saporiti ancorché spesso più grandi di quelli selvatici.

L'uso del rovo

Pianta diffusissima, nota fin dall'antichità sia per l'uso alimentare dei suoi frutti, che per l'utilizzo a scopo terapeutico e, vista la sua diffusione, inevitabilmente legata anche a leggende e simbolismi vari, spesso con accezioni negative. È quasi inutile comunque scomodare autori antichi che parlano delle more, visto che si hanno perfino testimonianze fossili che ne dimostrano l'uso alimentare.

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 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 dei rovi 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, dalle nostre parti fa parte della comune esperienza di ogni italico. Assai diffuso è comunque anche l'utilizzo gastronomico, che va ben oltre la frequente preparazione di marmellate e gelatine e dell'uso dei frutti, specie in pasticceria, per guarnire e decorare.

Del resto i frutti sono aspri quando non sono completamente maturi ma raccolti al momento giusto sono ottimi. Entrano per questo, come detto, in pasticceria, ma si possono utilizzare anche per preparare liquori casalinghi, sciroppi, sorbetti e gelati, succhi.

Questi ultimi possono essere consumati così come sono o essere

© Pietro Ficarra 2012 WWW.PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO

utilizzati per produrre una sorta di mosto, per aromatizzare acquaviti e aceti o per ottenere, dopo fermentazione, una sorta di vino leggero.

In Lucchesia si produce ancora, dopo un'accurata preparazione, un prodotto tradizionale, chiamato “aspretto di more”, un aceto aromatico dal colore assai scuro e dal sapore dolciastro e intenso.

Assai meno frequente del consumo di more, ma tutt'altro che raro, specie in alcune aree del Centro e del Nord (la cosa è variamente documentata), è quello dei giovani getti, da alcuni ritenuti troppo amari e da altri invece gradevoli, tanto da essere consumati sul posto, dopo averli pelati se grossi, come una specie di snacks, croccanti al gusto.

I giovani germogli (dopo lessatura, se consistenti) vengono utilizzati più frequentemente per tradizionali frittate ma possono entrare a far parte delle misticanze primaverili crude (i germogli più teneri) e cotte.

Dei rovi si possono anche utilizzare le radici cotte, ridotte in purea e condite, anche se si deve aver cura di non usare quelle troppo vecchie e procedere con una lunga cottura.

Dalle foglie più giovani, fatte seccare e utilizzate da sole o miscelate con altre essenze, si può ricavare anche un tè. Pratica abbastanza frequente in alcune aree del Nordeuropa.

Note

Mi sembra opportuno segnalare in queste note l'esperienza di poter assaporare more spontanee che a maturazione sono bionde, di un bel biondo, assai simile al colore della birra

chiara. Si tratta di un qualcosa che non appartiene neppure all'idea di more che abbiamo nella nostra testa, anche se al gusto questi frutti non reggevano la concorrenza di quelli neri.

L'esperienza l'ho fatta grazie all'amico Carmelo Rifici, appassionato di cose della natura pur non essendo un naturalista, come me del resto, che in parte sintetizza nel bel sito www.fioridisicilia.altervista.org.

Carmelo mi ha condotto lo scorso anno in agosto sul luogo, nel territorio del comune di Librizzi (ME), dove tempo prima aveva scoperto rovi – del tutto simili al *Rubus fruticosus*, quindi non confondibili con certe piante di lampone che si possono acquistare nei vivai – che fruttificano producendo frutti biondi anziché neri.

Le piante crescevano vicino agli altri rovi comuni e che si tratti di qualche varietà, di nuova specie o di ibridi non lo so, ma di foto ne ho potuto fare molte e qualcuna voglio riproporla qui anche per i visitatori del nostro sito.

Carmelo Rifici è per questa meraviglia (ma non è l'unica pianta

Rubus fruticosus

insolita da lui scoperta) in contatto con botanici dell'Università di Palermo, per i quali l'area è ancora interessante da esplorare. Diranno probabilmente qualcosa di chiaro.

Amici della zona mi hanno confermato di aver trovato altri esemplari di more bionde anche in altre zone del limitrofo comune di San Piero Patti (ME), mio paesello natio.

Intanto, di qualunque cosa si tratti, dopo aver raccolto nell'occasione del sopralluogo un buon numero di frutti rinsecchiti, li ho seminato in primavera e ne ho ricavato delle piantine. Aspetto, con pazienza perché la crescita sarà lunga, di vedere come saranno le loro more, sperando che sopportino il trapianto, attecchiscano bene in giardino e non crescano solamente al sole di Sicilia, ma anche al freddo invernale della Brianza.

© *Pietro Ficarra 2012* WWW.PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO