



Le schede tecniche di Emanuela Ussia

ROSA CANINA *Rosa canina* e *Rosa spp.*



FAMIGLIA: Rosaceae

CARATTERISTICHE: E' una pianta arbustiva perenne, è una rosa selvatica che cresce e si adatta spontaneamente in diversi climi e terreni di qualsiasi natura, dal piano ai monti. La rosa canina forma talvolta barriere impenetrabili, sotto cui può rifugiarsi molta fauna selvatica. I frutti sono mangiati da molti animali, che ne disseminano in tal modo la specie lungo sentieri e percorsi naturali.

Può raggiungere un'altezza di 3-4 metri ed ha rami forti e tenaci, dritti o reclinati, terminanti con rametti fioriferi con molte spine.

Le foglie sono composte alterne, composte da 5-7 foglioline ellittiche ad apice acuto, scure e seghettate.

I fiori sono grandi a cinque petali con colore di diverse sfumature dal bianco al rosa chiaro al rosa più intenso.

I frutti sono piccoli acheni, con aspetto di una bacca allungata, grandi circa come un'oliva, che persistono sulla pianta dall'estate all'inizio dell'inverno. I frutti sono in realtà dei falsi frutti e prendono il nome di CINORRODI.

PERIODO DI FIORITURA: Primavera nel mese di maggio.



CURIOSITA': Il suo nome "canina" deriva dal fatto che gli antichi Greci pensavano che le sue radici fossero un rimedio efficace per curare la rabbia trasmessa dal morso del cane. Essi chiamavano il frutto della rosa canina "cinorrodo" da kinos che significa cane.

Si ha infatti notizia che Plinio il Vecchio diceva che un soldato romano guarì dalla rabbia dopo che gli furono applicati i decotti con le radici di rosa canina.

UTILIZZI: la rosa canina viene utilizzata molto in campo medico in quanto ricca di vitamina C. Ha proprietà diuretiche ed antinfiammatorie. Viene utilizzata sia sotto forma di infusi e tisane per prevenire e curare i raffreddamenti o anche in polvere per curare stati infiammatori dell'artrosi.

Si possono usare i petali, i cinnorodi (falsi frutti).

I petali sono usati per preparare profumate confetture ma anche per preparare un collirio.

I cinorrodi sono particolarmente ricchi di vitamina C (400 mg/hg- 5 volte di più del limone), oltre che di vitamine A , B e K. Sono utilizzati per preparare ottime marmellate.

E' importante nell'utilizzare i cinorrodi per uso alimentare, pulire bene il loro interno dai peletti che circondano il frutto in quanto i peletti sono irritanti per l'intestino tanto da acquisire localmente il nome di "stopacu'i" o "sbrusacu'i".

La rosa canina viene utilizzata anche nei giardini e per creare siepi. Essa costituisce un ambiente ideale per uccelli, piccoli mammiferi selvatici ed insetti impollinatori.

RICETTE



Tratte da: Francesco Da Broi, "Il prato è servito" – le erbe spontanee in cucina.

Marmellata di rosa canina.

Ingredienti:

1 kg di mele renette, 200 gr. di petali di rosa canina, 400 gr di zucchero.

Preparazione:

sbucciate e pulite bene la polpa delle mele, spezzetatele e portatele a mezza cottura in un tegame; aggiungete quindi lo zucchero e, quando sarà sciolto, anche i petali di rosa benlavati. Dopo qualche minuto di cottura, frullate il composto e rimettetelo al fuoco, fino a raggiungere, sempre mescolando a fiamma bassa, la giusta densità.

Invasate caldo in contenitori ermetici.

Grappa alla rosa canina

Ingredienti per 1 litro:

12-15 cinorrodi ben maturi, 1 lt di grappa, 3 cucchiari di zucchero.

Preparazione:

prendete un recipiente che abbia la capacità di 1,5 lt, versatevi la grappa e i cinorrodi che avrete in precedenza mondato dai semi; aggiungete lo zucchero, lasciate a macerare per 40 giorni poi travasate e filtrate.