natura

Una regina con le spine: la Rosa canina

di Maria Denti e Paolo Michelini

È una bella giornata di fine maggio. Fa già caldo, però un venticello gentile rinfresca l'aria e ci invita ad uscire di casa per una camminata. Il paesaggio delle verdi colline dolcemente ondulate che fa da corona a Sasso Marconi è pronto ad accoglierci. Consultiamo la nostra splendida Guida turistica di Sasso, scegliamo l'itinerario che ci è più gradito e partiamo, imboccando uno dei tanti sentieri descritti.
L'ambiente naturale che ci circonda è carico di fascino: i colori e i profumi del tappeto erboso fiorito, le luci e le ombre del bosco, la musica dell'orchestra degli uccelli.
Siamo lontani dal rumore martellante del traffico cittadino, lontani dai gas venefici degli scarichi dei motori; qui possiamo godere serenamente della bellezza della natura con il suo tripudio di luci, suoni e colori.
Lungo il bordo del sentiero, per lunghi tratti delimitato da siepi ed arbusti, ci colpisce, in mezzo al verde acceso delle foglie, il colore bianco rosato dei fiori di una rosellina spontanea: è la rosa canina *(Rosa canina),* detta anche rosa selvatica o rosa di macchia, che in questo periodo è in piena fioritura. È molto facile incontrarla lungo il nostro cammino, perché è la più comune e diffusa fra le rose selvatiche e qui sulle nostre colline trova un habitat ideale. Si presenta come un arbusto dai rami spinosi e foglie dentate, che forma folte siepi, frequenti nei campi a riposo e ai margini dei boschi. Già a maggio si ammanta di fiori di un tenero colore rosa, che emanano un delicato profumo, molto amati dagli insetti alati che, spostandosi di pianta in pianta per succhiare il nettare, provvedono inconsapevolmente alla impollinazione.
La rosa, da sempre, è considerata la "regina" dei fiori, quindi anche la nostra rosa selvatica può fregiarsi del titolo di "regina", bellissima soprattutto per la sua delicatezza e semplicità, però ben lontana come aspetto dalle raffinate e sontuose rose multicolori che si ammirano nelle vetrine dei fiorai o che ornano le aiuole di parchi e giardini.
Il fiore della Rosa canina ha 5 petali, 5 sepali e al centro un gran numero di stami. Nelle rose coltivate invece troviamo un numero molto maggiore di petali e pochissimi stami; questi ultimi infatti, nelle successive selezioni genetiche, si sono trasformati in petali, con il risultato di un fiore molto appariscente, ma per lo più sterile, che viene riprodotto per mezzo di talee.



Fig. 1. La rosa canina (Rosa canina), detta anche rosa selvatica, in primavera si ammanta di fiori di un tenero colore rosa che emanano un delicato profumo (foto P. Michelini)

La rosa è un fiore conosciuto fin dai tempi più antichi. Sono stati ritrovati fossili di questo fiore con più di 60 milioni di anni, oggi conservati nel Museo della rosa a Parigi. Furono gli antichi Greci ad attribuirle il nome di *Rosa canina* perché si riteneva che le sue radici potessero curare la rabbia provocata dai morsi dei cani. I Romani poi adottarono lo stesso nome che entrò nel linguaggio comune in tutta Europa. I Romani amavano molto la rosa, fiore consacrato a Venere, dea della bellezza e dell'amore: ne intrecciavano ghirlande, la utilizzavano per aromatizzare il vino, ne facevano dolci e sorbetti. Cleopatra faceva coltivare rose in tutto l'Egitto, e si dice che accogliesse i suoi amanti in un letto di petali profumati.

La passione per le rose cessò con la fine dell'Impero Romano; nel Medioevo, con l'affermarsi del Cristianesimo, le rose di Venere furono bandite perché simbolo del mondo pagano. Dopo l'anno Mille, al tempo delle Crociate, giunsero in Europa dall'Oriente nuovi esemplari; ma ancora sul finire del XIII secolo le specie coltivate (soprattutto nei conventi a scopo terapeutico) erano una dozzina o poco più. Nemmeno la severità dei Padri della Chiesa poté resistere al fascino delle rose: vennero associate ad alcuni eventi miracolosi, si disse che la rosa bianca era diventata rossa per il sangue di Cristo, Maria venne identificata nella Rosa Mystica, e il mese di maggio, il mese delle rose, fu dedicato alla Madonna, a



Fig. 2. Gli insetti, attratti dai fiori della rosa canina, spostandosi di pianta in pianta per succhiare il nettare, provvedono all'impollinazione (foto P. Michelini)

significare purezza e santità. In Gran Bretagna, nella seconda metà del Quattrocento, venne combattuta una lunghissima guerra detta "delle due rose" (1455 – 85): la rosa rossa, emblema della casa dei Lancaster, e quella bianca, simbolo degli York, che si contendevano il trono. La guerra terminò con la vittoria di Enrico VII, capostipite della dinastia dei Tudor, che adottò la rosa screziata bianca e rossa come simbolo della monarchia inglese. Oggi le diverse varietà di rose coltivate per uso ornamentale sono più di duemila.

Ma torniamo alla nostra rosa canina, o rosa selvatica. Dopo l'impollinazione il calice del fiore si ingrossa, diventa rosso, piriforme, di consistenza carnosa: si forma in questo modo una bacca, il cosiddetto "falso frutto", chiamato coccola o cinorrodo (dal greco *Kynos* = cane e *rodon* = rosa, ossia rosa canina). Al suo interno sono racchiusi i frutti, dei piccoli acheni contenenti il seme, ovali, coperti da lunghe e forti setole.

Quegli splendidi cespugli di rosa selvatica ammantati di fiori, che abbiamo incontrato lungo il sentiero della nostra passeggiata a maggio, li troviamo in autunno, dopo i primi freddi, carichi di coccole rosseggianti, che, viste da lontano, brillano come tante piccole luci sfavillanti.

Giovanni Pascoli (1855 – 1912) nella raccolta di poesie giovanili *Myricae* così osserva le rosse bacche della rosa canina:

"[...] al freddo sibilar del vento / che l'arse foglie ad una ad una stacca /

[...] tu di bacche brillerai nel lutto / del grigio inverno [...]"

I cinorrodi hanno al palato un sapore asprigno, dovuto all'elevato contenuto di vitamina C, in media più di qualsiasi altro frutto (3 bacche contengono tanta vitamina C quanto quella contenuta in un'arancia). Durante la seconda guerra mondiale la rosa canina ha avuto un ruolo importante nella fornitura di vitamina C ai bambini britannici, in sostituzione degli agrumi. Alla fine della guerra il raccolto annuale di cinorrodi era di circa 450 tonnellate, e la coltivazione proseguì fino ai primi anni '50.

Oggigiorno sono impiegati per preparare gustose marmellate, gelatine e sciroppi che hanno proprietà vitaminizzanti, astringenti, antinfiammatorie e, soprattutto, rafforzano il sistema immunitario. Tuttavia prima dell'utilizzo le bacche rosse vanno accuratamente private degli acheni che, con le loro lunghe setole, irritano le pareti dello stomaco e dell'intestino (il falso frutto va tagliato in due parti e gli acheni vengono tolti ripulendo la polpa interna con un coltello).



Fig. 3. Dal fiore impollinato si forma il "falso frutto", chiamato coccola o cinorrodo, che possiede un elevato contenuto di vitamina C (foto P. Michelini)

Questa fastidiosa caratteristica fa sì che, nel linguaggio della tradizione popolare emiliana e specificamente bolognese, la bacca della rosa canina venga chiamata *pizincùl* (anche in Francia è conosciuta come *gratte-cul*). Nella parte occidentale della montagna bolognese è invece chiamata con il nome di *paterlènga* o *patarlànga*, la cui origine etimologica non è ancora ben chiara.



Fig. 4. In autunno i cespugli di rosa canina sono carichi di coccole di un vivace colore rosso (foto L. Ropa Esposti)

Bevanda rinfrescante alla rosa selvatica

Con i petali delle rose canine raccolti in primavera in luoghi lontani dalle zone inquinate, fatti essiccare e conservati in recipienti di vetro, si fanno infusi dal gusto delicato e dalle proprietà antisettiche e lassative.
Per preparare una bevanda rinfrescante raccogliamo i petali di 10 rose. Si fanno macerare in acqua tiepida per 1 giorno, quindi si cola attraverso un colino l'acqua di rose, si aggiunge il succo di un limone, di un'arancia, qualche cubetto di ananas e alcuni cucchiaini di miele.

Marmellata di coccole di rosa

Ingredienti: 200 gr di coccole (preventivamente ripulite togliendo gli acheni interni irritanti), 200 gr di zucchero, 250 gr di acqua.
Cuocere in acqua le coccole finché non diventano molli. Passare al setaccio e unirle allo zucchero. Fare cuocere adagio fino a raggiungere la giusta consistenza.

Fitoterapia: maschera di rosa canina

É una delle più efficaci per il suo effetto schiarente, levigante e tonificante per la pelle.
Ingredienti: 1 manciata di coccole di rosa canina.
Frullate le coccole fresche (precedentemente tagliate, svuotate e ripulite con cura) fino ad ottenere una crema omogenea e spalmatela sul viso in uno strato sottile. Lasciate agire per 20 minuti; quindi sciacquate con acqua tiepida.

Note bibliografiche

L. DELL'AQUILA, *Le erbe selvatiche in cucina. Perché, dove, quando e come raccoglierle e utilizzarle,* Zola Predosa, 1996
P. RIGOTTI (a cura di), *Cent'erbe. Salute bellezza cucina,* Fiesole (FI), 1997
B. HOMES – P. BALLETTI, *Fiori spontanei dell'Appennino Tosco Emiliano,* Gruppo di studi Alta Valle del Reno, Porretta Terme, 1997
V. FERRARI – D. GHEZZI, *Le siepi in campagna,* Calderini Edagricole, 2000
G. UNGARELLI, *Le Piante aromatiche e medicinali. Nei nomi, nell'uso e nella tradizione popolare bolognese,* Bologna, 1921
P. BACCHI, *La paterlenga o rosa di bosco,* Savena Setta Sambro 24 (1° sem. 2003), pp.13-21
G. MARCONI, *Il nome delle rose,* Savena Setta Sambro 17 (2° sem. 1999), pp.77-80
R.VALERIANI, *Flora medicinale utilizzata dalla medicina popolare,* Savena Setta Sambro 26 (1° sem. 2004), p.111