



**Il Giardino di Pimpinella** - fattoria didattica

Via Medelana 23  
40043 Luminasio (BO)

051 – 932793  
389 – 9703212

info@pimpinella.it    www.pimpinella.it

---

## LA ROSA CANINA

E' un arbusto rustico e tenace, dai fiori delicati e dolcemente profumati. Lo troviamo lungo i campi abbandonati, ai bordi delle strade di campagna, nelle scarpate, ai margini dei boschi e nelle radure. Insieme al biancospino e al prugnolo forma le vecchie siepi che circondano i piccoli appezzamenti agricoli di un tempo. Preferisce le posizioni assolate e non ha delle grandi esigenze in fatto di terreno: si adatta bene anche a suoli secchi e poveri. Proprio per questo motivo è uno di quegli arbusti che prepara l'arrivo del bosco, colonizzando praterie e incolti, creando così situazioni propizie all'attecchimento delle specie arboree.

Come tutte le rose selvatiche il suo fiore ha solo cinque petali: le ricche corolle delle rose coltivate sono in realtà il risultato del lavoro di anni e anni di selezioni artificiali tendenti ad aumentare il numero dei petali, per rendere ancor più fastosi i suoi fiori. Questo non toglie certamente fascino alle rose selvatiche, dal fiore così semplice, dolce e prezioso, di color rosa pastello tendente al bianco nella parte centrale. In maggio i cespugli di rosa, tipici per avere i rami ricadenti ad arco verso il basso, si riempiono copiosi di fiori, che attirano incessantemente miriadi di insetti pronubi. Le colline e le montagne allora si coprono di queste nuvole rosa, che allietano il paesaggio.

E che sorpresa poi, in autunno, quando gli stessi arbusti, ormai dalle foglie imbrunite e pronte a staccarsi ai primi rigori invernali, si caricano delle loro bacche rosse accese. Sono i cinarodi e all'interno della polpa rossastra portano infiniti piccoli semini ricoperti di setole (i frutti della rosa). E così, anche durante i mesi più grigi e privi di colori la rosa ci rallegra ancora, tingendo di vivaci macchie rosse i cupi boschi invernali. E con noi anche gli uccelli e i piccoli mammiferi selvatici ne gioiscono: i cinarodi infatti sono un alimento fondamentale nella dieta invernale degli animali dei boschi.

### GLI UTILIZZI

Il fiore della rosa è celebre fin dall'antichità : per i Greci era sacro a Venere e la poetessa greca Saffo la incoronava quale "Regina dei fiori", mentre i Romani ne intrecciavano ghirlande e usavano i suoi petali per aromatizzare vivande e per cucinare dolci delicati.

Se anche noi ci vogliamo cimentare con i suoi petali, bisogna usarli appena raccolti e impiegarli come canditi, oppure per frittelle, marmellate e gelatine, o ancora per abbellire insalate di frutta e torte. Gli stessi petali, una volta essiccati, si usano per infusi di sapore delicato, dalle proprietà antisettiche.

Questo periodo di pieno inverno è il momento migliore per provare i cinarodi, anch'essi commestibili e dal sapor asprigno. Contengono un'elevata quantità di vitamina C, assai utile in questi mesi di infreddature in cui è bene avvalersi di sostanze che aumentino le resistenze dell'organismo.

Quando andate a fare delle passeggiate e incontrate i cespugli di rosa canina ricchi di cinarodi, raccoglietene un po'. Potrete mangiarli sul posto, spremendo quelli più morbidi come se fosse dentifricio e avendo l'accortezza di trattenere i "semini" (che possono irritare le pareti dell'intestino). Oppure, una volta a casa, si possono essiccare e quindi utilizzarli per fare dei macerati ricchi di vitamina C (basta mettere a bagno in acqua tiepida alcuni cinarodi precedentemente spezzettati, e lasciarli per alcune ore : in questo modo si evita di rovinare la vitamina C, che si denatura facilmente con le alte temperature e a contatto con l'aria). Si usano anche per fare marmellate, gelatine e composte.

## **ALCUNE RICETTE**

### **BEVANDA RINFRESCANTE ALLA ROSA SELVATICA**

Fate macerare per un giorno in acqua tiepida i petali di 10 rose, quindi colate il liquido trattenendo i petali e aggiungete il succo di un limone e di un'arancia, qualche cubetto di ananas e alcuni cucchiaini di miele. Mettete il tutto in frigo e servite freddo.

### **MARMELLATA DI CINARODI DI ROSA**

Cuocete in acqua bollente 200 grammi di cinarodi finchè non diventano molli, quindi passarteli al setaccio e unire 200 grammi di zucchero. Rimettete sul fuoco e cuocete adagio, mescolando di continuo, fino a raggiungere la giusta consistenza.