

## Rosa canina

### Rosa canina

#### Famiglia Rosacee

*Il termine canina risale ai Greci che ritenevano le sue radici un efficace rimedio in caso di rabbia e chiamavano il frutto "cinorrodo" da kinos che significa cane. Originaria dell'Asia minore, si è diffusa nelle regioni temperate dell'emisfero settentrionale nei boschi radi e lungo i sentieri, fino a un'altitudine di 1300 m. In campagna si usavano i frutti per scacciare l'influenza e per ridare forza ai debilitati, ma anche per calmare un intestino troppo attivo e per confezionare una gustosa confettura.*



**BOTANICA.** È la più diffusa tra le numerosissime specie di rose selvatiche. È una pianta arbustiva perenne, alta fino a 3-4 m, dal fusto verdastro, eretto nella parte inferiore, ricadente nella superiore, con numerose spine. Le foglie sono composte da 5-7 foglioline ovali, dal bordo seghettato. I fiori compaiono tra maggio e luglio e sono costituiti da 5 sepali, 5 petali di color rosa pallido e numerosi stami dorati; sono solitari o riuniti in infiorescenze a corimbo. I frutti sono "falsi frutti", di forma globosa, color rosso vivo che diventa più scuro a maturazione, con una coroncina di sepali rinsecchiti; all'interno contengono i veri frutti (achenii), chiamati impropriamente semi, che sono secchi, duri e ricoperti di peluria.

**COLTIVAZIONE.** Facilissima da coltivare ponendo a dimora pezzi di radice o getti giovani in un terreno concimato, non umido, in posizione assolata. Dotata di un ceppo molto robusto, serve da portainnesto a numerose varietà di rose ibride.

**RACCOLTA E CONSERVAZIONE.** I frutti si raccolgono in ottobre-novembre, quando divengono rossi e appena morbidi, prima delle gelate. Si tagliano i piccioli con le cesoie, munendosi di un paio di guanti. I frutti si conservano essiccandoli nel forno tiepido e riponendoli in sacchetti di tela o carta.

**VALORE NUTRIZIONALE.** I frutti sono ricchissimi di vitamina C (400 mg/hg), 5 volte maggiore del limone, oltre che di vitamine A, B e K; contengono carotenoidi, acidi organici, zuccheri, tannini e una sostanza antibiotica. Antiscorbutici per eccellenza, sono anche astringenti, depurativi, antinfiammatori, diuretici, sedativi, tonici, vitaminizzanti e antifettivi.

#### IN CUCINA

I frutti si possono utilizzare sia freschi, sia secchi, sempre con l'avvertenza di eliminare i semi e i peli in essi contenuti, che possono causare irritazioni alle mucose. Freschi si possono consumare al naturale o trasformare in confetture o gelatine.

#### IN ERBORISTERIA

##### • Bevande tonificanti e antinfluenzali.

**Per gli adulti.** Macerare per 20 giorni in 1 litro di marsala 100 g di frutti secchi, privati di semi e peli e ben pestati; bere 2-3 bicchierini al giorno lontano dai pasti.

**Per i bambini.** Infondere per 30 minuti in 1 litro d'acqua bollente 50 g di frutti secchi, trattati come sopra; filtrare schiacciando bene i

**frutti per privarli del liquido;**

**addolcire con**

miele; bere 2-3 tazze al giorno, sempre fuori dai pasti.

• **Diuretico.** Bollire 40 frutti secchi per 3 minuti in 1 litro d'acqua, filtrare, bere 3 tazze al giorno.

#### ALTRI IMPIEGHI

I "semi" fornivano mangime per il bestiame, liberandolo anche dai vermi intestinali. La pianta si utilizza nei giardini per creare siepi impenetrabili o per rinsaldare scarpate e pendii. Costituisce l'ambiente ideale per uccelli, piccoli mammiferi selvatici, insetti impollinatori come le cetonie, le api, i calabroni e altri animalletti che trovano tra le spine protezione dai predatori.

#### Confettura di bacche di rosa canina

Lavare 1 kg di frutti, metterli in pentola con 300 g di mele renette tagliate a pezzi e coprire con acqua a filo. Bollire per 50 minuti, passare il composto al passaverdure per ottenere la polpa. Aggiungere un ugual peso di zucchero e lasciar bollire a fuoco lento, mescolando e schiumando spesso finché raggiunge la consistenza giusta; invasare a caldo.