

Rosmarinus officinalis L.

Lamiaceae (Labiatae)

Sinonimi: *Rosmarinus angustifolius*



ROSMARINO

Altri nomi comuni e regionali: Ramerino

Dialetti Savonesi: Rumanin, Rusmanin

■ IL NOME

Rosmarino: dal latino *ros marinu(m)*, propriamente "rugiada di mare". Secondo altri autori il nome è di origine greca, da *rops* "arbusto" e *myrinòs* "odoroso", con evidente richiamo alle caratteristiche proprie della pianta. Secondo altri ancora da *rosa* e *maris*, "rosa del mare", o anche *rhus* e *maris*, "arbusto del mare".

■ L'USO DECORATIVO

Nel caso del Rosmarino i pregi decorativi equivalgono le innumerevoli e straordinarie virtù gastronomiche. Le molte varietà di Rosmarino disponibili, a portamento eretto o ricadente come il prostrato corsico che ama i luoghi pietrosi, a fiore lilla, blu più o meno intenso (cultivar *Benenden blue*), rosa (*Roseus*, *Majorca pink*) e bianco (varietà *Albiflorus*), offrono anche al giardiniere più inesperto la possibilità di infinite soluzioni, tutte capaci di ripagare abbondantemente le poche cure richieste.

García Lorca ricorda nei versi di una sua *Canzonetta sivoigliana* il più classico colore azzurro dei fiori di Rosmarino: "... *Api d'oro/ cercavano il miele./ Dove starà/ il miele?/ Starà nel fiore azzurro./ Isabel./ Nel fiore/ di quel rosmarino. ...*"

Il Rosmarino, che ama le esposizioni soleggiate, si presta molto ad essere modellato con le forbici, è adatto per siepi, per bordure, per cespugli bassi, per muri e giardini rocciosi; vegeta comunque bene anche in un vaso sul terrazzo, specie nella forma ad alberetto, sul davanzale della finestra e perfino in un vasetto sul frigorifero della cucina, l'importante è che ci sia. I tanti suoi pregi e le sue virtù insostituibili sono forse alla base di credenze popolari friulane, ancora attuali, che vogliono vedere significati di cattivo augurio in una pianta di Rosmarino che secca.

Del Rosmarino si conosce di norma più l'aspetto delle mille foglie aghiformi verde scuro nella pagina

L'AREA DI DIFFUSIONE

Nativo delle regioni Mediterranee: Africa settentrionale, Asia occidentale ed Europa meridionale, il Rosmarino, spontaneo in Italia con il timo e la lavanda nei suoli calcarei delle macchie litoranee e sui versanti collinari rocciosi, è diffuso e coltivato in tutto il mondo.

Rosmarino

Arabo	Kelil
Cinese	Mi-die-xiang, Mi-tieh-hsiang
Danese	Rosmarin
Francese	Romarin, Roumaniéou
Giapponese	Mannen ro
Indiano	Rusmari
Inglese/Americano ...	Compass plant, Compass weed, Polar plant, Rosemary
Olandese	Rozemarijn
Portoghese	Alecrim
Russo	Rozmarin
Spagnolo	Romero
Tedesco	Rosmarin
Turco	Biberiye

L'IMPIEGO IN CUCINA

Un rametto di Rosmarino evoca immediatamente l'idea dell'arrosto, ma le sue possibilità di impiego nella cucina mediterranea sono ben maggiori ed universalmente note: piatti di selvaggina, ricette di carni diverse, preparazioni di pesce, piatti di verdure fresche o cotte, patate, uova, minestre, brodi, frittate, ripieni, farciture; pestato col sale nelle insalate o privato delle foglie per far da supporto agli spiedini.

Tra gli impieghi meno consueti si possono citare: fiori freschi di Rosmarino nelle insalate, nelle creme dolci, canditi o nelle composte di frutta; ottimo l'olio extra vergine di oliva aromatizzato per macerazione con un rametto di Rosmarino.

Raro, ma di straordinaria bontà e delicatezza il miele di Rosmarino! Nella monumentale *Opera* del maestro cuoco Bartolomeo Scappi è descritto il "Pranzo fatto in Trastevere dall'Illustriss. & Reverendiss. Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo V. Imperatore, quando sua Cesarea Maestà entrò in Roma del mese d'Aprile. 1536. in giorno Quadragesimale ...".

Tra i 778 piatti serviti figurano dodici piatti di fiori di rosmarino in insalata, con altre insalate di fiori di cedro, fiori di borragine, capperini ed uva passa.

Da documenti dell'epoca si sa che intorno al 1660, a Livorno, una bottega di alimentari *kasher* (cioè preparati secondo le regole rituali ebraiche), offriva ai propri clienti *giudei*, come si diceva allora, *panini ramerini* (pane aromatizzato al rosmarino), da inzuppare nel sugo denso e saporito del baccalà con i fagioli.



superiore e chiaro nella pagina inferiore, di quanto non si conoscano i fiori, ma le fioriture, di più colori come si è detto, sono di grandissimo effetto decorativo.

Piantine delle diverse varietà di Rosmarino sono reperibili presso le aziende produttrici che effettuano la vendita diretta o presso i garden ed i vivai, in moltissime presentazioni commerciali, che vanno dal vasetto di 10 centimetri di diametro al grande vaso da 45 centimetri per le forme di allevamento a cespuglio e, generalmente, ma non solo, in vasi da 14, 18 e 24 centimetri di diametro, per le forme ad alberetto.

Alcuni produttori dell'Albenganese con grandi vasi di Rosmarino, molta abilità, pazienza e ripetute potature, creano veri capolavori di arte topiaria.

La disponibilità copre quasi tutto l'arco dell'anno, con punte massime da febbraio a maggio ed in ottobre e novembre.

■ LE PROPRIETÀ MEDICAMENTOSE

"Prendi fiori di Rosmarino e ligali in panno di lino et falli bogire in acqua: vale a tutte le infermità" assicura un testo di medicina risalente al Cinquecento.

Distillando fiori di Rosmarino i frati Cappuccini preparavano, fin dal XVI secolo, *l'acqua della Regina d'Ungheria*, secondo una magica ricetta. Piergiorgio Chierighin, farmacista in Bolzano, autore di un noto manuale di fitoterapia, riporta così la leggenda: "La regina di Ungheria nel 1378, all'età di 72 anni e ormai gottosa e paralitica, ebbe questa ricetta da un monaco. Dopo un uso assiduo di questo preparato, che evidentemente non poteva che essere miracoloso, ritrovò freschezza e giovinezza tanto da essere richiesta in sposa dal giovane re di Polonia!"

Con la consueta fiducia nelle mille virtù delle erbe gli antichi speciali attribuivano alle solite preparazioni a base di Rosmarino, infusi, decotti, macerazioni, essenze ed estratti, proprietà antinfiammatorie, antidepressive, antiossidanti, antispasmodiche, antisettiche, cardiotoniche, carminative, colagoghe, coleretiche, diuretiche, diaforetiche, emmenagoghe, epato-protettive, stimolanti della circolazione periferica, rilassanti, sedative, spasmolitiche, stimolanti il sistema nervoso, stomachiche, sudorifere, vermifughe; per uso topico si hanno effetti blandamente analgesici, cicatrizzanti, parassitocidi, rubefacenti.

Considerato, nel tempo, utile nei casi di inappetenza, asma, ascessi, afonia, torcicollo, emicrania, impotenza, dolori artrici e reumatici, edemi, paralisi, rachitismo, tosse, palpitazioni, vomito, isteria femminile, scabbia; per guarire distorsioni, contusioni e slogature; per la febbre tifoidea; per il colera incipiente; per bagni oculari; per le epatopatie; per sconfiggere pidocchi e piattole; per fare irrigazioni e gargarismi contro afte e mal di gola; per curare l'alopecia; per disinfettare le stanze, il Rosmarino è anche ritenuto uno stimolante uterino ed usato come mezzo abortivo e per questo controindicato negli stati di gravidanza. Galeno lo consiglia a coloro cui è traboccato il fiele.

Un rametto di Rosmarino sotto il guanciale evita i brutti sogni; durante i temporali protegge dai fulmini; un pettine fatto con legno di Rosmarino evita la perdita dei capelli ed un cucchiaino dello stesso legno protegge dal veleno.

Fiori di Rosmarino servivano, con molti altri ingredienti, per preparare l'Oglio (sic) *Balsamico per la Memoria*, & *Cefalico* che "vogliono alcuni sia di tanta efficacia, che cagioni quasi un'eterna Memoria delle cose".

Al medico Marciano, vissuto nel primo secolo dell'era cristiana, si deve un unguento giovevole nei casi di podagra (gota), con Rosmarino ed altre erbe amalgamate con grasso d'orso e di gallina. Il Rosmarino, con polvere da sparo, segatura di corna, zolfo ed altri ingredienti, figura anche nelle ricette del XIV secolo per la preparazione della *Pece Greca*, composto che veniva bruciato per disinfettare ambienti chiusi.

Ai tempi del Re Sole andava per la maggiore a Parigi il balsamo dell'Abate Tranquillo, preparato con Rosmarino ed altre erbe, il tutto bollito nell'olio d'oliva con l'aggiunta di un rospo, ucciso dall'Abate stesso con la forza magnetica dello sguardo!

L'IMPIEGO NELLA COSMESI

Foglie fresche tritate di Rosmarino, in un sacchetto sospeso nell'acqua calda, procurano un bagno o pediluvio purificante della pelle, tonificante, deodorante ed utile contro la cellulite; usato come collutorio rinforza le gengive; come risciacquo rende scuri e lucenti i capelli. In epoca rinascimentale si credeva che un bagno (pratica non usuale all'epoca) in acqua di Rosmarino potesse ridonare la giovinezza.

L'olio essenziale di Rosmarino è impiegato nella preparazione di profumi, saponi, shampoo, lozioni per capelli e creme di bellezza. Due o tre tazze al giorno di infuso di Rosmarino e crescita possono dimostrarsi utili per la cura dell'acne. Madame de Sévigné, intorno alla metà del Seicento, in una lettera alla figlia, lodava molto l'acqua di Rosmarino, eccellente contro la tristezza.

ROSMARINO CORONARIO.



CARATTERISTICHE ED ESIGENZE DELLA PIANTA

Da una piantina di Rosmarino in un piccolo vaso è facile ottenere un bel cespuglio, i più esperti possono cimentarsi in ripetute potature per creare forme particolari.



Forma di propagazione
Da talea



Ambiente di coltura
Piena aria



Portamento
Eretto o prostrato, secondo le varietà



Illuminazione
Preferisce le esposizioni soleggiate



Temperatura
Sopporta il freddo non troppo intenso



Umidità
Preferisce una bassa umidità del substrato

■ ALTRI USI

Antonio Masieri, chirurgo pratico, incaricato di imbalsamare il corpo di San Gregorio Barbarigo, nel 1697, annota di suo pugno: *“Dopo morto l’ho aperto, e in luogo delle viscere vi ho posto degli erbami cioè Rosmarino, Salvia, Rose e Sale ...”*, macabra funzione, ma delicato pensiero l’impiego di queste erbe e fiori profumati. Rami di Rosmarino messi tra la biancheria la profumano, come la lavanda e, secondo Teofrasto, tengono lontane le tignole.

Antiche credenze assicurano che un cucchiaino fatto con legno di Rosmarino rende digeribile qualunque cibo. Rami di Rosmarino davanti alla porta impediscono alle serpi di entrare in casa, mentre messi sotto al letto evitano i cattivi sogni.

■ CITAZIONI

Gli inglesi ritengono che il Rosmarino giovi alla memoria e citano un loro detto *“Rosemary for remembrance”*, Rosmarino per ricordare, come dice la pazza Ofelia donandone un rametto al fratello Laerte (*Amleto, atto IV, scena V*):

“Ecco del Rosmarino, questo è per la rimembranza; vi prego, amore, ricordate ...”

Un analogo senso di dolorosa memoria ricorre in un verso della poesia *“La dormiente”* di E.A. Poe, tradotta da Silvana Colonna:

*“S’inclina sulla tomba il rosmarino;
Oscilla sopra l’onda il giglio; ...”*

