

ROSA DELLA VALLESCRIVIA



La rosa è da sempre l'emblema della bellezza, della vita, dell'amore. Da tempo memorabile colora i nostri giardini e le nostre case, regalandoci straordinarie emozioni con le sue affascinanti fioriture. Forte, ma anche soffice; resistente, ma tenera; spinosa, ma allo stesso tempo vellutata, è la regina dei fiori, adatta per adornare qualsiasi ambiente, ma preziosa anche per le sue straordinarie proprietà officinali e cosmetiche.

Oltre alla bellezza e al profumo, a questo straordinario fiore sono state attribuite importanti proprietà benefiche che hanno portato a impiegarla in farmacopea. Assai datato è l'utilizzo dello sciroppo di rose come leggero lassativo e depurativo e dell'acqua di rose per profumare e purificare gli ambienti e le mani. Durante le varie pestilenze che si susseguirono nei secoli, si consigliava di somministrare ai malati estratto di rose in diverse forme e si suggeriva di appendere alle pareti dei lazzaretti lenzuola inzuppate di aceto e acqua di rose, si raccomandava, inoltre, ai visitatori di portare con sé un sacchetto intriso di acqua di rose, per proteggersi dall'aria "corrotta".

Datato è anche l'impiego cosmetico delle rose: racchiuse fin dall'antichità in acque profumate (come l'acqua di rose), negli oli per i massaggi, nelle creme, poiché questo fiore si è rivelato un vero toccasana per la pelle sensibile, secca e fragile. Per la linea Tesori di Liguria, Ardes ha utilizzato un prezioso estratto di Rosa Rugosa della Valle Scrivia.

In questa ridente vallata alle spalle di Genova, articolata lungo le sorgenti e l'alto corso del fiume Scrivia, la coltivazione della rosa è un'antica tradizione, che risale al 1600. All'epoca, Genova era uno dei porti più importanti e prestigiosi del Mediterraneo, in diretto contatto con paesi come il Marocco, la Turchia e la Bulgaria. E proprio da queste zone avvennero le prime importazioni di rose, che si diffusero velocemente in Valle Scrivia (crocevia per il passaggio delle merci dal porto di Genova al Nord-Italia) dove trovarono un terreno e un particolare microclima favorevole al loro sviluppo.

Il loro uso non era solo ornamentale, ma anche, e soprattutto, alimentare: venivano innanzitutto utilizzate per la produzione dello sciroppo di rose, considerato un prodotto dalle mille virtù, oltre che una piacevole bevanda da consumare fresca in estate e calda in inverno.

Tra le principali varietà di rosa coltivate in Valle Scrivia c'era la rosa Rugosa, una rosa antica, mutazione spontanea della rosa Centifolia, che si distingue per avere foglie con venature molto marcate. Può raggiungere i sessanta centimetri di altezza circa e presenta la caratteristica di essere costituita da un arbusto perenne legnoso, rami robusti ed eretti,

ricoperti da sottili spine e foglie per lo più obovate con margine seghettato. I fiori hanno colorazioni che vanno dal rosa al rosso porpora, raramente bianchi. I frutti sono cinorrodi rossi, globosi, lisci e con sepal persistenti.

In via di estinzione fino a qualche anno fa, dal 2000 la Rosa Rugosa è stata rivalutata grazie all'associazione "Le rose della Valle Scrivia", nata per volontà di un piccolo gruppo Aziende Agricole della vallata con l'aiuto del Parco delle Valli dell'Antola e della Provincia di Genova allo scopo di recuperare le antiche piante e avviare un progetto di moltiplicazione e reimpianto di nuove coltivazioni. Questo fiore tenace, oltre a essere un prezioso ingrediente di squisiti sciroppi e confetture, è un vero e proprio alleato di bellezza, ricco di proprietà antiossidanti, addolcenti, emollienti, idratanti, grazie al contenuto di flavonoidi, acido ascorbico (vitamina C), tannini, carotenoidi.

La produzione avviene in aree incontaminate sotto il profilo ambientale e le piante sono coltivate in modo completamente naturale, senza l'uso di prodotti chimici. (<http://rosevallescrivia.altervista.org/index.html>)

Cosa possibile soprattutto per le caratteristiche specifiche di questa varietà di rosa, particolarmente resistente alle malattie e agli attacchi dei parassiti. I petali sono raccolti da maggio ai primi di giugno, quando la corolla è ben aperta, e vengono trasformati in un estratto glicerico che mantiene inalterate l'equilibrio bio-chimico della pianta, salvaguardando l'efficacia dei principi attivi in essa contenuti.

