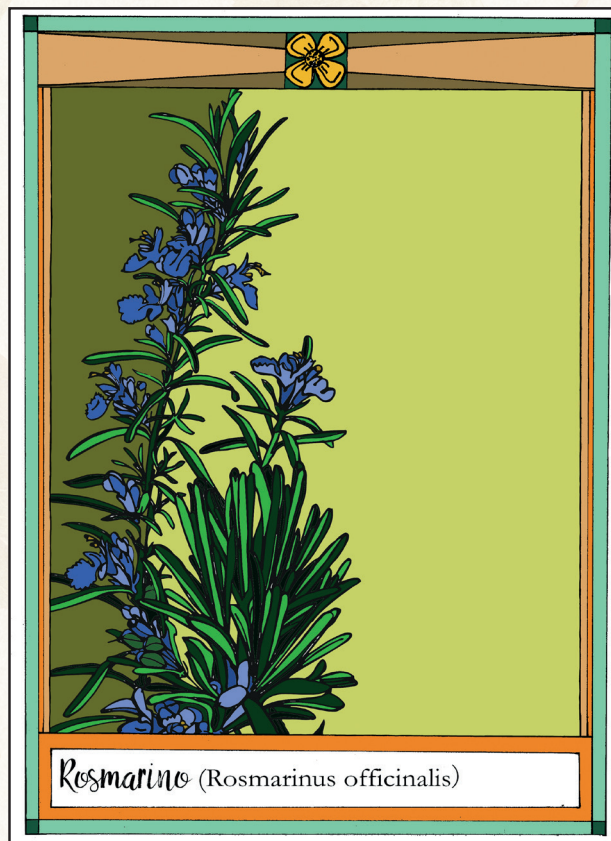


ROSMARINO

Rosmarinus officinalis

Testo di Roberto Miccinilli; illustrazione di Mariuccia d'Angiò



«Il rosmarino è l'erba sacra della rimembranza e quindi dell'amicizia.»

Thomas More (1478-1535)

Tra storia e legenda, si racconta che nel XVII secolo fu ritrovato, nel castello di Buda, in Ungheria, un diario di tre secoli prima, redatto da Donna Isabella Regina di Ungheria, dove era riportato questo resoconto:

«Io, Donna Isabella, avendo raggiunto l'età di settantadue anni, molto malata, soprattutto di gotta, ho usato per un anno intero la seguente ricetta, che ho ricevuto da un eremita che non ho mai visto, né potuto vedere: mi ha fatto tanto bene che sono subito guarita e ho recuperato le energie, e ognuno mi giudica sana. Il Re di Polonia mi ha chiesto in moglie, ma ho rifiutato per amore di Gesù Cristo e dell'Angelo dal quale credo di aver ottenuto la suddetta ricetta».

Dopo questo ritrovamento, questa ricetta godette di uno

straordinario successo, con il nome di *Acqua della Regina di Ungheria*.

Fu usata per «mantenere fresca e colorita la pelle, per alleviare i dolori reumatici, e contro tutti i disturbi di origine nervosa».

Madame de Sévigné scriveva alla figlia, Madame de Grignan, che gliela aveva procurata: «È davvero divina; ve ne ringrazio ancora; me ne inebrio ogni giorno; la porto sempre in tasca. È una follia come il tabacco; quando ci si è abituati, non se ne può più fare a meno. Consola davvero da tutti i dispiaceri». La reale composizione di questa ricetta rimase a lungo sconosciuta e fu rivelata soltanto da una analisi effettuata da padre Rousseau, monaco francescano e medico personale del Re.

Si scoprì così che si trattava di un distillato di fiori di rosmarino fermentati nel miele.

Coincidenza interessante, che potrebbe in qualche modo

storie di piante

confermare la storia, è che durante il XIV secolo Raimondo Lullo, famoso alchimista e mistico catalano, aveva distillato per la prima volta l'essenza di rosmarino.

Che il rosmarino possieda delle notevoli proprietà toniche, stimolanti e ricostituenti, è documentato dal fatto che nell'antica Grecia era proibito l'uso del Rosmarino e della Salvia prima e durante le competizioni sportive delle Olimpiadi a causa delle loro proprietà tonificanti, euforizzanti ed eccitanti. Queste due piante erano considerate dei veri e propri dopanti naturali.

A livello etimologico il nome latino *Rosmarinus* può essere scomposto in *ros* e *maris*, che tradotto significa "rugiada di mare"; oppure in *rosa* e *maris*, cioè "rosa di mare".

In entrambi i casi, comunque, è presente il mare, evocato dalla bellezza del suo piccolo ma meraviglioso fiore azzurro. Allo stato spontaneo cresce soprattutto nelle macchie e nelle garrighe lungo le coste del Mar Mediterraneo.

La tradizione vuole che il rosmarino fiorisca, con i suoi fiori del colore del cielo, nel giorno della Passione, perché Maria aveva l'abitudine di stendere su un suo cespuglio le fasce di Gesù bambino ad asciugare.

Dice anche che in origine i suoi fiori erano bianchi e che cambiarono il loro colore in azzurro-lilla quando la Vergine si nascose tra i suoi rami durante la fuga in Egitto.

In un'altra leggenda cristiana si dice che la pianta di rosmarino cresca per 33 anni e poi, raggiunta l'età della morte di Cristo, perisca.

Nell'antico Egitto, ai defunti, prima di essere tumulati, veniva messo tra le mani un mazzetto di rametti di rosmarino per facilitare il loro viaggio nell'oltretomba.

Durante tutto il Medioevo la presenza delle piante di rosmarino era costante in tutti i giardini e orti, soprattutto nei giardini dei semplici dei monasteri (*hortus conclusus*), dove si coltivava a scopo medicinale.

Anche il suo legno veniva considerato come una sorta di talismano e veniva usato per fabbricare dei pettini a cui si attribuivano poteri magici, capaci di prevenire la caduta dei capelli ed evitare la calvizie (anche oggi, del resto, si usano estratti di rosmarino per preparare degli shampoo per rafforzare e proteggere le chiome di donne e uomini).

Nel 1630, a Touluse, nacque l'*aceto dei quattro ladri*, a base di salvia, rosmarino, timo e lavanda, ad azione antisettica e battericida. Narra la leggenda che durante la peste che infuriava nella città, furono arrestati, colti in flagrante, quattro furfanti che visitavano le case dei morti, ormai vuote, per deprenderle. Furono condannati a morte, ma la curiosità spinse i giudici a promettere la grazia in cambio del segreto di come mai i quattro non fossero mai stati contagiati e non contraessero la peste. Essi rivelarono la composizione della "pozione magica" che assumevano regolarmente e che li proteggeva dal contagio. Nonostante la loro confessione, la

storia ci dice che i quattro ladri furono giustiziati lo stesso. Durante tutto il Rinascimento si pensava che il suo profumo potesse aiutare la memoria e si usava annusarlo o farci dei massaggi alle tempie per facilitare lo studio o l'impegno mentale.

Ofelia offre al fratello Laerte rosmarino e viole del pensiero:
There's rosemary, that's for remembrance; pray, love, remember;
and there is pansies. That's for thoughts.

«C'è il rosmarino, per la rimembranza; ti prego, amore, ricorda;
ed ecco delle viole. Queste per i pensieri.»

W. Shakespeare (*Amleto* - Atto IV)

Questa proprietà del rosmarino, apparentemente soltanto poetica, sarebbe comunque avvalorata da recenti studi scientifici che confermerebbero la sua capacità di migliorare notevolmente l'attività cognitiva e di ampliare la capacità di memoria, soprattutto di quella a lungo termine.

In Toscana esiste ancora un vecchio proverbio che recita: «Acqua di ramerino al corpo del bambino», perché nella tradizione i bagni con il rosmarino erano indicati nel rachitismo infantile.

Tradizionalmente è usato anche, per uso topico, come cicatrizzante, negli eczemi e dolori articolari di tipo reumatico; per via sistemica, come digestivo, per la cefalea, per i dolori colici e mestruali, nei disturbi delle vie urinarie.

Il rosmarino è diffusissimo come pianta aromatica in cucina e come base per i liquori messi a punto soprattutto nelle antiche distillerie dei monasteri benedettini.

È sicuramente uno degli aromi più "mediterranei" che esistano in natura ed è usato per preparare una infinità di piatti, soprattutto a base di carne, di cui facilita la digestione, per il suo alto contenuto di olio essenziale.

Il suo profumo inconfondibile ci riporta indietro nel tempo, nelle cucine delle nostre mamme e delle nostre nonne, quando si preparavano gli arrostiti per il pranzo della domenica o per le ricorrenze importanti.

Un "Amarcord" olfattivo e gustativo di felliniana memoria! Vista la sua ricchezza in olio essenziale, il rosmarino è usato anche come ottimo conservante per carni e grassi.

Entra a far parte, insieme a pepe, aglio, peperoncino, salvia, origano, alloro, timo, finocchio, ginepro, della miscela utilizzata per spalmare l'esterno degli insaccati, per proteggerli da contaminazioni esterne durante il periodo della stagionatura e dare loro un aroma inconfondibile e inimitabile.

«Dove fiorisce il rosmarino c'è una fontana scura,
dove cammina il mio destino c'è un filo di paura.
Qual è la direzione nessuno me lo imparò,
qual è il mio vero nome ancora non lo so.»

Fabrizio De Andrè - *Canto del servo pastore* - 1981