

IL ROSMARINO

tipica pianta elbana, nella leggenda, nella storia,
nelle tradizioni popolari, negli usi di oggi

di S. Landi

ROSMARINO (*Rosmarinus officinalis* L.)

Fam.: Labiatae

Altri nomi volgari: *Ramerino*, *Rosumarin*.

Notizie botaniche ed ecologiche.

È un arbusto sempreverde alto da 30 cm a 2-3 metri, con rami eretti, molto aromatico, al punto da profumare tutto l'ambiente nel quale vegeta.

Le foglie sono lucenti, di colore verde scuro superiormente, provviste di peli bianchi di sotto, sessili e lineari.

I fiori, piccoli, normalmente sono violacei, ma talvolta sono di colore rosa ed eccezionalmente anche bianchi.

Si trovano, in piccoli gruppi, alla sommità dei rami.

È una specie tipica degli ambienti mediterranei, in particolare dei litorali, in stazioni che salgono fino ai 600 - 700 metri di quota.

Sul territorio elbano è assai frequente, in particolare nei versanti con esposizione a mezzogiorno, caratterizzati da vegetazione di bassa macchia mediterranea o del tipo a gariga.

Intere pendici sono prevalentemente ricoperte dal Rosmarino, rifiorante nelle varie stagioni dell'anno.

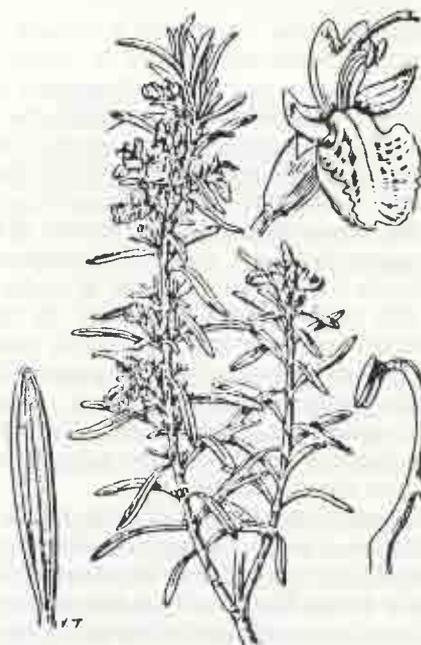
Notizie storiche

Gli antichi Greci chiamavano il Rosmarino, l'umile ed elegante arbusto che caratterizza i versanti assolati, Libanotis da Libanus, che secondo una leggenda remotissima era un giovane, ascetico, sacerdote assiro che venne ucciso; dal suo sangue si sarebbe sviluppato un arbusto particolarmente aromatico che proprio con il suo profumo avrebbe ricordato ai posteri il sacrificio del giovane.

Il nome del genere, *Rosmarinus*, deriverebbe invece secondo alcuni studiosi da *ros - roris* = rugiada, da cui *ros mons* e *marinus ros roris*. Ecco dunque che la denominazione di rugiada marina trova ampia giustificazione.

È certo che il Rosmarino è stato considerato e coltivato dalla più remota antichità negli orti e nei giardini, infatti già i Greci e i Romani ne conoscevano gli impieghi come pianta aromatica ed ufficiale. Era inoltre considerata pianta sacra. Prima che a Venere venisse dedicato il Mirto o Mortella (*Mirtus communis*) era il Rosmarino la pianta sacra alla dea dell'amore e in quanto tale veniva impiegata in corone, in ghirlande o veniva bruciata come l'incenso.

Gli Etruschi pare ne ricavassero un olio con poteri afrodisiaci.



Rosmarinus officinalis L.

Orazio tramanda la consuetudine di ornare i Lari, geni tutelari della casa, con "corone di Mirto e di Rosmarino".

Nel Medio Evo il Rosmarino ebbe ancora un periodo di grande importanza e venne coltivato negli "orti dei semplici", in conventi e monasteri, unitamente all'Assenzio, al Crescione, al Finocchio, alla Malva, al Fieno greco, al Giglio, al Ligustro, alla Lunaria selvatica, al Melone, alla Menta, al Pulegio, alla Ruta, alla Salvia, al Tanaceto e alla Santoreggia.

Si trattava complessivamente delle specie più famose dell'erboristeria del tempo.

Il Mattioli, traduttore del grande medico dell'antichità Dioscoride, esalta le virtù terapeutiche del Rosmarino già anticamente impiegato come decotto per combattere "lassitudini" e per "sanare il trabocco del fiele".

Il noto medico della Scuola Salernitana Matteo Platario, intorno al 1090, vantò le proprietà del Rosmarino nel suo "Liber de Semplici" di medicina.

Non meno interesse nei confronti dell'umile arbusto mostrò il medico arabo Seraphinum nel suo trattato "Liber Serapionis Aggregatoris in medicina simplicibus". Anche presso la Scuola Salernitana il Rosmarino godeva chiara fama, basti ricordare che nel famoso "Flos medicinae" a proposito del Rosmarino tra l'altro si diceva: dà sollievo allo stomaco (confor-

IL ROSMARINO

tat stomachum) giova alle membra con il sapore (membra sapore juvat).

Caterina Sforza e Isabella d'Ungheria ne traevano rispettivamente un'"acqua celeste" e un liquore dalle mille fantastiche qualità e dai molti ingredienti oltre, appunto, il Rosmarino.

Anche Pier de Crescenzi tra il 1230 e il 1307 fornisce abbondanti notizie sulla specie e sulle sue virtù terapeutiche nel testo "Liber ruralium commandum".

E poi il medico naturalista del Rinascimento Prospero Alpino e Giovanni Marinello, nel secolo XVI, che accredita al Rosmarino capacità di facilitare la concezione e di favorire le mestruazioni, trattano, esaltandola, la pianticella.

Soltanto a prendere in considerazione il secolo XVI, si appura che il Rosmarino entrò nella composizione di numerosi balsami e medicamenti quali il balsamo del commendatore di Parma (consigliato nelle emorroidi e nei morsi dei serpenti velenosi), il balsamo "tranquillo" del padre Tranquillo Aignon, l'acqua di Melissa dei Carmelitani, l'acqua archibugiata, ecc.

Può essere interessante ricordare che il balsamo delle ferite, usato dal notissimo Don Chisciotte, così come quello donato al figliolo da D'Artagnan padre, era a base di Rosmarino.

Dopo un periodo di decadenza, il Rosmarino tornò in auge come medicamento nel XIX secolo e addirittura durante la triste epidemia di colera nel 1831, fu usato a Napoli come disinfettante, sotto forma di essenza.

Principi attivi - Proprietà - Usi

Premesso che del Rosmarino si utilizzano, sotto varie forme, le foglie e le sommità, i fondamentali principi attivi sono: acido-fenoli, acido-caffeico, clorogenico, rosmarinico, olio essenziale (costituito da pinee, canfene, borneolo, ecc.); compaiono inoltre acido nicotinic, acido glicolico, ecc.

Il Rosmarino ha proprietà coleretiche e colagoghe, toniche, stimolanti del sistema nervoso, del cuore, della circolazione.

Da sempre gli vengono riconosciute capacità battericide.

Gli infusi, le tisane, hanno poi proprietà stomachiche e antispasmodiche.

L'olio di Rosmarino, o le foglie cotte nel vino, sono assai indicate per frizioni nei reumatismi articolari, nelle slogature, nelle nevralgie.

È anche ottimo cicatrizzante per le ulcere, piaghe, ecc. Del resto è interessante ricordare che in Algeria per curare le ferite derivanti dalla pratica della circoncisione si usava proprio un preparato a base di Rosmarino.

Questa pianta utilissima, è stata anche impiegata per curare le infiammazioni della bocca, grazie a gargarismi con preparati della stessa.

Ancora, sono state utilizzate fumigazioni a base di Rosmarino per curare il raffreddore; un tempo, infat-

ti in talune regioni d'Italia, il raffreddore si curava andando a letto riscaldati da un mattone caldo e avvolgendosi ad un panno di lana, affumicato in precedenza al fuoco di rami di Rosmarino.

Interessanti alcune altre consuetudini delle popolazioni rurali: in alcune regioni per combattere la febbre si metteva sotto le ascelle un pesto di foglie di Rosmarino, salvia, nepetella e spicchi d'aglio; altrove per imbiancare i denti si attuava una sfregagione con cenere di rosmarino; ancora, per profumare la pelle, si procedeva ad un bagno con decotti di fiori e foglie.

L'uso di questa specie come aromatizzante in cucina, come noto, non ha conosciuto momenti di declino e nessuno infatti concepirebbe un buon arrosto di carne o di pesce, senza il profumatissimo rametto di Rosmarino.

Per finire, per chi, abusando dell'arrosto, abbia problemi digestivi o si senta depresso, (e le ragioni ogni giorno possono essere molte!) è consigliabile 1/3 di bicchiere di vino al Rosmarino (preparazione dell'infusione: 50 grammi di foglie in un litro di buon vino per 6 giorni).

Un'ultima annotazione, il Rosmarino è una pianta mellifera di notevole valore, il ché è anche importante se si considera l'interesse reale e potenziale dell'apicoltura sull'Isola che accresce ulteriormente l'interesse per questa specie. □



Il 4 marzo u.s. su proposta del Ministro della Difesa Valerio Zanone, il Consiglio dei Ministri ha nominato il cittadino di Portoferraio Ammiraglio di squadra Mario PORTA Capo di Stato Maggiore della Difesa.

La direzione de "LO SCOGLIO", interpretando anche il pensiero dei suoi lettori, esprime il suo più vivo compiacimento e le sue più calorose felicitazioni all'Ammiraglio per l'alta carica affidatagli.