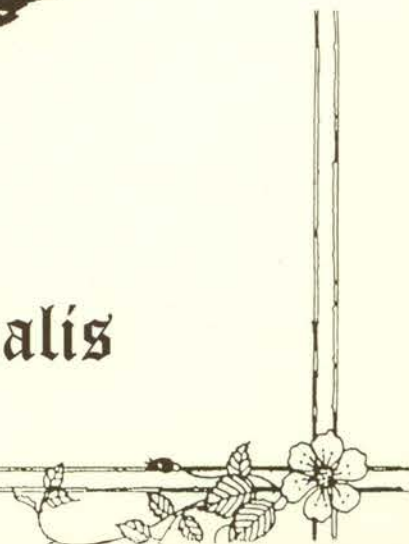


Rosmarinus Officinalis



Agòst

1995

- 1 M S. Alfons _____
- 2 M Perdon di Assisi _____
- 3 J S. Lidia _____
- 4 V S. Ida ☺ _____
- 5 S S. Paride _____
- 6 D **TRASFIGUR. DAL SIGNOR** _____
- 7 L S. Gaetân _____
- 8 M S. Meni _____
- 9 M S. Romàn _____
- 10 J S. Lurinz ☺ _____
- 11 V S. Clara _____
- 12 S S. Macâri _____
- 13 D **SS. FELIZ E FORTUNÂT** _____
- 14 L S. Alfredo _____
- 15 M **MADONA di AGÒST** _____
- 16 M S. Roc _____
- 17 J S. Rinalt _____
- 18 V S. Elena ☺ _____
- 19 S S. Marian _____
- 20 D **S. BERNART** _____
- 21 L S. Donat _____
- 22 M La Madona Regina _____
- 23 M S. Rosa _____
- 24 J S. Bortolomio _____
- 25 V S. Vico _____
- 26 S S. Sandri ☺ _____
- 27 D **S. MONICA** _____
- 28 L S. Justin _____
- 29 M S. Dolfo _____
- 30 M S. Fausta _____
- 31 J S. Mondo _____



Centro conservazione e valorizzazione
tradizioni popolari BORG SAN ROCCO



la Banca di casa tua

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI LUCINICO FARRA E CAPRIVA

ROSMARINO

Arbusto sempreverde

NOME LATINO: *Rosmarinus officinalis*.

FAMIGLIA: Labiate.

HABITAT: macchie e luoghi aridi, zone soleggiate fino a 800 m.

CARATTERISTICHE GENERALI: è pianta tipica delle regioni mediterranee, che fiorisce quasi tutto l'anno. Oggi viene diffusamente coltivato per le sue qualità aromatiche.

ALTEZZA: da 50 a 150 cm.

FIORI: piccoli, azzurro-violetto.

FOGLIE: lineari, intere, verde scuro sopra e bianche tomentose nella pagina inferiore.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE: ha proprietà toniche, stimolanti, antireumatiche e antispasmodiche. È utile nella terapia esterna di edemi e slogature.

PARTE UTILIZZATA: foglie e fiori.

USO INTERNO: infuso, decotto e acqua della regina d'Ungheria.

USO ESTERNO: pomata e bagni.

NOMI POPOLARI: Rosmarino; (fr.) Romarin; (ingl.) Rosemary; (ted.) Kranzenkraut; (sp.) Romero.

SEGNATURA PLANETARIA: Sole.

Senza alcun dubbio possiamo dire che questa «rugiada di mare» (ros maris) è la più importante tra le piante della famiglia delle Labiate della nostra flora mediterranea. Sicuramente «rugiada di mare» non tanto per quella venatura azzurra dei suoi fiorellini nel verde cupo delle sue fogliette, quanto per stabilirne il suo habitat ideale, cioè la costa marina dove l'umidità anche nei giorni di piena estate, per l'evaporazione della massa d'acqua sotto il sole cocente, è costantemente piuttosto abbondante.

Il suo areale di diffusione è vastissimo, praticamente tutta la zona mediterranea, sia lungo la costa che nell'interno centro meridionale, con alcune stazioni periferiche intorno ai laghi subalpini, nel basso Egitto, nella Crimea.

Il rosmarino vive nelle macchie basse in associazioni proprie (rosmarineti) o in associazione con il timo e il ginepro. Un suo habitat particolare è il sottobosco delle pinete, soprattutto quella di pino domestico, più frequente sui nostri litorali. Il terreno da lui preferito è quello calcareo e sassoso. Difatti basta osservare certe scogliere sulle nostre coste a ridosso del mare quando in primavera sono dei veri guanciali di fiori azzurri, quelli del rosmarino con cui la pianta rinverdisce certe sassate assolate.

Né più né meno della lavanda e dello spigo che ralleggeranno di colori il nostro paesaggio qualche mese più tardi. Ma il rosmarino non è una pianta solo a uso paesaggistico, ma anche per le innumerevoli virtù, a partire da quella gastronomica, per il profumo tipico della cucina mediterranea. Molte minestre, zuppe, arrosti, brasati devono il loro gusto particolare alle fogliette del rosmarino. Dopo la gastronomia, la medicina.

La pianta del rosmarino è tipicissima ed è facilissimo anche riconoscerla. Si tratta di un arbusto sempre verde, legnoso, più spesso eretto, ma talvolta anche prostrato secondo un'adattabilità al terreno dove alligna. È una pianta molto ramosa e le sue foglie sono numerose, coriacee, piuttosto minuscole, molto ravvicinate, più scure nella pagina superiore, più chiare in quella inferiore. La sua fioritura è continua: dalla primavera all'autunno. Conosciuto sin dai tempi antichissimi, i romani lo chiamavano «rosmarino coronario» perché insieme al mirto vi si facevano corone per ogni occasione. Veniva molto impiegato nei bacchanali e in ogni sorta di orgia erotica in quanto considerato eccitante sessuale di prima importanza.

Tra l'altro il rosmarino era la pianta dedicata a Venere, l'Afrodite dei greci, alla quale veniva sacrificata questa pianta bruciandone i rami come incenso. Con l'olio di rosmarino inoltre si ungevano gli atleti ed era molto usato nei *calidaria* per il massaggio.

Diverrà uno dei presidi maggiori della medicina araba. Verrà iscritto nei *Capitolari* di Carlo Magno e sarà diffuso quale pianta insostituibile nella medicina medioevale, per non parlare poi degli usi popolari che ne aumentarono la diffusione in modo particolare.

In tempi più recenti il rosmarino è sempre stato importante elemento di riti sacri e profani, delle più intime tradizioni popolari, simbolo di volta in volta di amore o di morte.

Innumerevoli le sue applicazioni: risultava utile quale antiemorroidale, panacea per i cavalieri che lo usavano sul posteriore impastato con mele per calmare il bruciore di lunghe cavalcate. Antitossico quando infuso nel vino e nello stesso tempo, somministrato allo stesso modo, prezioso stimolante erotico. Ideale attivatore quando cotto con il miele per il ristagno epatico.

Tra gli altri impieghi, le foglie essiccate e polverizzate venivano usate per curare la leucorrea e nello stesso tempo quale utile emmenagogo. Il decotto nel vino rinforzava, se bevuto periodicamente, a piccole dosi, la vista; veniva usato anche quale collutorio per rinforzare la dentizione.

I fiori e le foglie essiccati venivano usati come lo spigo, quale tarmicida. Bruciandone qualche rametto si allontanavano gli insetti dalla casa. Pare però che i fiori del rosmarino abbiano una particolare predilezione per le api, se una volta era quasi di prescrizione piantare dei cespugli di rosmarino proprio vicino agli alveari, sia per profumare il miele, sia per proteggere le arnie dagli insetti molesti per la mellicoltura.

Come ho già accennato, il rosmarino era una pianta particolarmente indicata per le sue virtù magiche. Le sue foglie tenute sul cuore rendono l'individuo allegro, ma le stesse foglie che sono state a contatto della pelle, usate per profumare della pasta per pane (una volta era in uso che i panini all'olio fossero profumati con fogliette di rosmarino) oppure le stesse fogliette mescolate nella farina dolce di castagne per confezionare il castagnaccio, divenivano un importante filtro d'amore.

Francesco Saverio Wulfen nacque a Belgrado nel 1728. Fu professore a Gorizia, a Vienna e a Lubiana e da vecchio dimorava a Klagenfurt dove fu visitato anche dal Suffren e dove morì il 16 marzo 1805. Raccolse piante nei dintorni di Gorizia, nel Litorale e nel Friuli. Le descrizioni delle piante nuove da lui raccolte furono inserite dapprima nelle opere del Jacquin. Descrisse molte piante della regione da Gorizia alle isole del Quarnero nell'opera: *Plantarum rariorum descriptiones* (1805). L'opera sua principale è la *Flora Norica phanerogama*, edita a prof. E. Fenzl et comite P. Rainer, Vindob. 1858, in-8 di pag. 816. Molte sono le piante segnalate da lui nel Veneto orientale, alcune affatto nuove.