

Società agricola

ANIDAGRI srl

Sciroppo di ROSE



La qualità è nella nostra natura

SCIROPPO DI ROSE

Rosa Gallica Officinalis, detta "rosa degli speziali" per le sue virtù medicinali. Importata da Damasco e impiegata sin dall'epoca antica, il suo utilizzo è certo in Francia dal XII sec. Ma di questa rosa parla già Plinio il vecchio (23-79 d.C.) come rosa di Mileto. Date le sue qualità terapeutiche era coltivata nei giardini dei semplici e non nei giardini ornamentali. Nelle antiche preparazioni con la Rosa Gallica vengono impiegati i petali, i falsi frutti (cinnorodi) e le foglie. In questo caso sono menzionati gli impieghi dove sono utilizzati solo i petali.

Diluito in acqua con qualche foglia di menta e qualche foggia di limone è un'ottima bevanda dissetante. Lo sciroppo può essere impiegato nel confezionamento di dolci, per guarnire gelati e yogurt.

ORGANO: Fiore (petali)

COMPONENTE RICONOSCIUTA NELL'ESTRATTO: Acidi organici (alfadrossiacidi, citrico,malico), antociani, carotenoidi, flavonoidi (quercitina), tannini, vitamine, minerali, olio essenziale (famesolo, geraniolo, citronelolo)

USO MEDICINALE: Sciroppo: astringente intestinale (diarrea infantile ricorrente), favorisce la crescita della flora intestinale eubiotica, antisettico (gola, stomaco, intestino, ferite), antinfiammatorio (micosi, afte), blando lassativo, lenitivo della tosse.

Tisana/decotto: blando lassativo, digestivo, collutorio del cavo orale, lavaggi oculari in caso di congiuntivite, antispastico dell'utero, in caso di menorragie, vertigini e cefalea, cardiotonico, sedattivo SNC, contro insonnia, stati di stress, malattie psicosomatiche.

Acquavite: massaggi, contro slogature e dolori reumatici.

Olio: (olio e petali di rosa) per scottature, geloni, pelle screpolata.

(cfr. Antiche varietà di rose da sciroppo, coltivazione e utilizzo nella tradizione locale , Quaderno VII di Liguria biologica, Recco 2006)

Gli ingredienti Bio

Rosa Gallica Officinalis

Limoni di Sicilia

Zucchero di Canna

