

LO SCIROPPO DI ROSE



LA STORIA

Non esiste una traccia certa che attesti l'origine di questo sciroppo, certo è che già nel 1800 nelle valli del genovesato, ma in particolare nella Valle Scrivia, era molto diffusa la coltivazione delle rose da sciroppo, presenti non solo nei giardini e negli orti, ma anche nei parchi delle ville padronali e soprattutto nei monasteri dove venivano utilizzate per le loro note proprietà officinali.

ASSOCIAZIONE

Un tempo presenza costante nelle dispense di tutte le cucine genovesi, oggi lo sciroppo artigianale di rose è diventato una vera rarità, al punto che nel 2000 è nata un'associazione di produttori locali, grazie anche al contributo dell' Ente Parco Antola e della Comunità Montana Alta Valle Scrivia. Le aziende agricole ed i produttori si sono assoggettati ad un disciplinare di coltivazione delle rose e di produzione dello sciroppo.

PROCESSO DI PRODUZIONE

I petali delle rose vengono raccolti tra la fine di maggio e l'inizio di giugno, quindi vengono immersi nell'acqua precedentemente portata ad ebollizione e lasciati in infusione per circa 24 ore. Dopo questo periodo vanno filtrati e strizzati, si aggiunge lo zucchero e si porta il tutto nuovamente ad ebollizione. La temperatura deve essere la più bassa possibile in quanto il prodotto non deve cuocersi, tale operazione si protrae tra i 15 ed i 30 minuti. Per ogni litro d'acqua occorrono 300 gr. di petali, il succo di 1 limone ed 1 kg, 1kg e 1/2 di zucchero. Il prodotto viene imbottigliato a caldo per migliorarne la conservazione ed evitare il rischio di muffe.

QUALITA'

Lo sciroppo di petali di rose ha un colore ed un profumo decisamente intenso, viene consumato allungato con acqua fredda come dissetante, oppure in acqua calda come calmante della tosse. Presente nella produzione di granite, gelati e dolci è ricercato dalle migliori prestigiosissime confetterie di Genova. Le migliori varietà usate per la produzione dello sciroppo sono la Rosa Rugosa, originaria del Giappone e della Manciuria, la Muscosa e la Gallica, tutte varietà antiche già presenti nei giardini dei greci e dei romani e naturalmente particolarmente profumate.