

Rosmarino

Rosmarinus officinalis

Divisione: *Spermatophyta*
Sottodivisione: *Angiospermae*
Classe: *Dicotyledones*
Sottoclasse: *Sympetalae*
Ordine: *Tubiflorae*
Famiglia: *Labiatae*
Sottofamiglia: *Ajugoideae*
Genere: *Rosmarinus*
Specie: *R. officinalis*

ASPETTO: pianta arbustiva con radici profonde, fibrose e resistenti, ancorante; ha fusti legnosi di colore marrone chiaro, prostrati ascendenti o eretti, molto ramificati, i giovani rami pelosi di colore grigio-verde sono a sezione quadrangolare.

FIORI: sessili, all'ascella delle foglie formano lunghi spicasteri allungati, bratteati e fogliosi, con fioritura da marzo a ottobre. Ogni fiore possiede un calice campanulato, tomentoso. La corolla di colore lilla-indaco, azzurro-violacea è bilabiata con un leggero rigonfiamento in corrispondenza della fauce; il labbro superiore è bilobo, quello inferiore trilobo, con il lobo mediano più grande di quelli laterali ed a forma di cucchiaino con il margine ondulato; gli stami sono solo due con filamenti muniti di un piccolo dente alla base ed inseriti in corrispondenza della fauce della corolla; l'ovario è unico, superiore e quadripartito. L'impollinazione.

FRUTTO: acheni liberi, oblungi e lisci, di colore bruno-nero.

FOGLIE: persistenti, sessili, opposte, lineari-lanceolate e coriacee, addensate numerosis-

sime sui rametti; di colore verde cupo lucente sulla pagina superiore e biancastre sulla pagina inferiore per la presenza di peluria bianca; hanno i margini leggermente revoluti; ricche di ghiandole oleifere.

UBICAZIONE: margini stradali, siepi interaziendali.

ALTEZZA: 50-100 cm

UTILIZZO IN GIARDINO: siepi, muretti a secco, giardino degli aromi.

PROPAGAZIONE: talea semilegnosa, semi.

GASTRONOMIA: vengono utilizzati i rametti o le singole foglie per aromatizzare le carni, soprattutto quelle bianche.

ETNOMEDICINA: è impiegato per combattere astenie, asma e malattie respiratorie, cefalee ed emicranie di origine nervosa.

