



**S**apere per fare

## Roses & Mint

*Roberto Giacobbi*

**L**a maggior parte delle rose può essere utilizzata a fini commestibili, l'importante è che possano trasmettere il proprio inconfondibile profumo.

Ovviamente, non tutte le rose sono profumate e, in cucina, occorre scegliere quelle che profumano di più.

Ci sono rose che hanno pochi petali e altre che ne hanno oltre cento; certo, quest'ultime permettono una riduzione dei costi, perché per fare un gelato ci vogliono molti petali. In un'altra occasione ho presentato

un gelato alle rose, utilizzando la specie Rosa Canina, questa volta la mia proposta riguarda un sorbetto (invece del gelato) alle rose, variegato alla menta.

In questo caso utilizzo una rosa gialla molto profumata che, con lo sciroppo alla menta, fornisce anche una visione cromatica eccellente.

È bene ricordare che tutte le rose che si utilizzano per un impiego alimentare non devono essere state trattate con fitofarmaci e/o antiparassitari. La reperibilità è, ormai, relativamente

semplice, si trovano anche nella Grande Distribuzione nei reparti ortofrutticoli, oltre che negli Shop specializzati su Internet.

Una premessa storiografica riguarda una suddivisione delle rose fra antiche, moderne e inglesi. Da millenni conosciamo le rose attraverso le letture di poeti, storici, guerrieri, politici, soprattutto per il significato a esse attribuito da questi personaggi secondo la cultura, la tradizione popolare e... la "convenienza". Sono stati descritti anche tan-



tissimi trattamenti terapeutici che trovano spazio, per la verità, anche nelle altre due tipologie di rose. Le rose antiche sono meno diffuse di quelle moderne ma, da un punto di vista organolettico, sono più profumate e fioriscono prima delle altre.

Le rose moderne, peraltro diffusissime, sono ottenute da un processo d'ibridazione, il cui scopo è di renderle molto più forti e maggiormente resistenti alle affezioni tipiche delle rose.

C'è da dire che i processi d'ibridazione sono nati e si sono sviluppati dall'ottocento al novecento dello scorso millennio.

Da qui è necessario definire la terza categoria (non in ordine d'importanza); infatti, questa è una non categoria o, meglio, una categoria a se e si deve alla genialità di un ibridatore inglese, David Austin che da oltre sessant'anni (oggi è novantenne) incrocia rose antiche con rose moderne, ottenendo risultati stupefacenti in termini di colori, profumazioni, striature, quantità di petali, resistenza alle malattie, etc., basti pensare che ha vinto ben ventitré medaglie d'oro in concorsi internazionali in tutto il mondo.

Fatta questa premessa, passiamo alla scelta della rosa.

Fra le rose gialle si può scegliere fra innumerevoli specie, tutte rigorosamente con un nome proprio ispirato a personaggi, ami-

## Analisi media di bilanciamento

Carboidrati	27,51%
Grassi	1,78%
Proteine	0,11%
Solidi totali	29,65%
Acqua totale	70,35%
Calore di cong. (kW/h)	0,553



## Ricetta Roses & Mint

Ingredienti	Peso gr
Acqua minerale naturale	5.600
Saccarosio	2.300
Destrosio	280
Maltodestrine 5DE	100
Olio vegetale	100
Petali di rosa gialla	1.500
Neutro	50
Curcumina (facoltativa)	20
Sciroppo alla menta	quanto basta
Totale	10.000

ci, città. Rosa Anny Duperey®: profumo delicato, 85 petali fiorisce da Maggio a Ottobre. Rosa Summertime®: profumo delicato, 35 petali, fiorisce da Giugno a Ottobre. Rosa Nicolas Hulot®: profumo intenso, 40 petali, fiorisce da Giugno a Ottobre.

Rosa Peace (più diffusa al mondo): profumo delicato, 42 petali, fiorisce da Giugno a Settembre. Rosa Dechavanne®: profumo intenso, fiorisce da Giugno a Ottobre. Rosa Sunblest: profumo delicato, 26/40 petali, fiorisce da Giugno a Settembre.

Rosa Diorama: profumo intenso, fiorisce da Maggio a Ottobre. Rosa Michelangelo®: profumo delicato, 45 petali, fiorisce da Giugno a Settembre.

I petali devono essere scelti con cura, puliti delicatamente, e bisogna eliminare la parte bianca alla base. Per il sorbetto occorrono circa 200gr di petali per litro d'acqua. Portare a ebollizione l'acqua con i petali, lasciare in infusione per circa due ore, quindi filtrare e utilizzare questo composto per preparare lo sciroppo/sorbetto. Infatti, gli altri ingredienti che servono per preparare lo sciroppo sono gli stessi per il sorbetto, poiché l'ingre-

diente principale (petali di rosa) è già nel composto di partenza. Si può aggiungere qualche grammo di curcumina (E100), un colorante naturale utilizzato nella cucina indiana, thailandese, medio orientale, etc. per comporre spezie quali il curry; solo qualora il colore non fosse sufficientemente giallo, infatti, lo scopo non è dare profumo (ci pensa la rosa), ma perfezionare il colore. Un po' di olio vegetale renderà il sorbetto leggermente cremoso. Il procedimento per lo sciroppo/sorbetto è il solito, la temperatura deve essere sufficiente per idratare le proteine e sciogliere il neutro, quindi, una temperatura intermedia fra bassa e alta pastorizzazione.

Dopo la maturazione si passa alla mantecazione, lo sciroppo di menta (in quantità soggettiva) va aggiunto in fase di estrazione, in più step secondo la capacità della vaschetta.

L'overrun è all'incirca del 20% mentre la temperatura in vaschetta è intorno a -13°C/-15°C. Per il mercato italiano lo chiameremo Sorbetto alla Rosa variegato alla Menta, mentre per il mercato estero meglio Roses & Mint.