

IBISCO *Ibisco rosa-sinensis L.* - MALVACEE

ORIGINI E SIGNIFICATI: Il nome deriva dal greco e probabilmente fu assegnato da Dioscoride, noto medico dell'antichità, vissuto nel I secolo d.C. Notizie precise sulla sua coltivazione ci sono state riportate da Ghislain de Busbeck, ambasciatore fiammingo alla corte di Solimano il Magnifico a Istanbul; durante la sua permanenza in Asia Minore studiò la botanica inviando in Olanda numerosi esemplari, tra cui l'ibisco. Famoso è il consumo di insalate di malvacee presso gli antichi romani, non foss'altro che per le indigestioni che ne faceva Cicerone. I suoi fiori sono delicati e leggerissimi e hanno una durata molto breve, di solito un giorno; per questo regalando l'ibisco si vuole esaltare la bellezza fulminea e fugace. Il linguaggio amoroso ottocentesco si è sbizzarrito su questo fiore: donarne uno all'amata significa "tu sei bella", il siriano a fiore bianco ne loda la lealtà e rosso la pazienza del corteggiatore, mentre i colori cangianti attestano un rifiuto. Il rosso sangue, inutile dirlo, è "ferita al cuore". In Polinesia, da sempre, l'ibisco è portato tra i capelli dalle ragazze; i ragazzi invece sono soliti appoggiarne un fiore sull'orecchio destro, se sono fidanzati, sull'orecchio sinistro, se sono "liberi".

CARATTERISTICHE: Il genere comprende circa 240 specie. Piccoli alberi, arbusti e piante erbacee annuali o perenni. Originario delle zone temperate dell'Asia, il genere è diffuso oggi anche in Europa, Nord America e zone tropicali. Molto apprezzato nei Paesi del Centro America quali le Hawaii dove specie provenienti dalla Cina si sono incrociate con le specie endemiche hawaiane dando origine a delle piante spettacolari. Troviamo però grandi coltivazioni di ibisco anche in Australia, Nuova Zelanda. Altre specie erbacee originarie del Nord America sono l'*Hibiscus militaris* dai larghi fiori campanulati colorati di rosa-crema, e l'*Hibiscus moscheutos* che hanno dato origine a varietà dai fiori dai colori rosso, rosa, bianco, giallo e arancione.

PARTI UTILIZZATE: fiori, foglie. **COSTITUENTI:** Tannini, Flavonoidi, Antociani, Vitamina C, Mucillagini, Acidi organici (ibischico, malico, tartarico).

PROPRIETA': Le sue proprietà farmacologiche sono state confermate dalla ricerca moderna: funge da anti-settico, astringente, colagogo, emolliente, digestivo, diuretico, purgativo, refrigerante, resolvente, calmante, stomachico e tonico.

UTILIZZI: Principalmente coltivato a scopo ornamentale. I fiori da cui si ottiene karkadè vengono utilizzati per la produzione di tisane e confetture. L'infuso di carcadè viene utilizzato come bevanda dissetante e come fonte di vitamina C e polifenoli ad attività antiossidante. Tutte le parti della pianta sono utili dal punto di vista medicinale. Le foglie sono emollienti, diuretiche, refrigeranti e sedative, mentre i petali, i semi ed i calici maturi presentano le proprietà diuretiche e antiscorbutiche. I frutti sono antiscorbutico. Le radici amare sono usate come aperitive e tonico, ma hanno spiccate qualità emollienti, anche come rimedio alla tosse. I fiori dell'ibisco fanno lo shampoo eccellente. L'estratto del fiore è stato usato in molti rimedi contro disordini del fegato, alta pressione sanguigna e come afrodisiaco, anche se quest'ultimo impiego è stato molto contestato. Tra le 300 specie d'interesse economico abbiamo l'*Hibiscus cannabinus* utilizzato nell'industria cartaria per il suo alto contenuto in cellulosa e nell'industria della canapa.

**I NOSTRI PRODOTTI CON
L'IBISCO**

N.0: TISANA BUONA

**N. 10: TISANA PER IL
COLESTEROLO**

**N.13 TISANA PER LA
CIRCOLAZIONE**

**N.15 TISANA
RICOSTITUENTE**

**N. 18 TISANA TOSSE
ESPETTORANTE**



SCIROPPO AI FIORI DI IBISCO

(70 gr. Di fiori di Ibisco, 30 gr di bacche di goji, 700 gr di zucchero, 100 gr di miele, 1 litro d'acqua, 2 cucchiaini di estratto di vaniglia)

Bollire l'acqua e lasciare in infusione i fiori di Ibisco e le bacche di Goji per 30 minuti. Filtrare il composto. Porre in una casseruola lo zucchero, il miele e la vaniglia e portare a bollire fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Aggiungere i fiori di Ibisco e le bacche di Goji e fare sobbollire per 15 minuti. Versare in vasetti sterilizzati.

AZIENDA AGRICOLA LE ERBE DELLA GRAZIOSA DI ANDREA MONTORSI

Sede: via Marzabotto, 53 - Loc. Graziosa - 41018 Tel.: 388-8329352

San Cesario sul Panaro (MO)

Ingresso visite: via Modenese, 5356 (di fronte

alla villa Graziosa) San Cesario sul Panaro (MO)

Posta elettronica: a.montorsi@leerbedellagraziosa.it

Tel: 330-802520

Posta elettronica: c.baccolini@leerbedellagraziosa.it

