

## Distribuzione

Il **rosmarino** è una pianta perenne **aromatica**, originaria dell'Europa, Asia e Africa, è ora spontanea nell'area mediterranea nelle zone litoranee, garighe, macchia mediterranea, dirupi sassosi e assolati dell'entroterra, dal livello del mare fino alla zona collinare, ma si è acclimatato anche nella zona dei laghi prealpini e nella Pianura Padana nei luoghi sassosi e collinari. In Italia è diffuso lungo tutte le coste tirreniche e ioniche; sulle coste adriatiche fino al Molise; su tutte le isole; anche sulle rive occidentali del Garda. Coltivato e talvolta subsponaneo su quasi tutto il territorio.

## Descrizione

Pianta **arbustiva sempreverde** che raggiunge altezze di 50–300 cm, con radici profonde, fibrose e resistenti, ancoranti; 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. Le foglie, persistenti e coriacee, sono lunghe 2–3 cm e larghe 1–3 mm, sessili, opposte, lineari-lanceolate addensate numerosissime sui rametti; di colore verde cupo lucente sulla pagina superiore e biancastre su quella inferiore per la presenza di peluria bianca; hanno i margini leggermente revoluti; ricche di ghiandole oleifere. I



**fiori** ermafroditi sono sessili e piccoli, riuniti in brevi grappoli all'ascella di foglie fiorifere sovrapposte, formanti lunghi spiccastri allungati, bratteati e fogliosi, con fioritura da marzo ad ottobre, nelle posizioni più riparate ad intermittenza tutto l'anno.

La corolla di colore lilla-indaco, azzurro-violacea o,



Nome comune	<b>Rosmarino</b>
Nome scientifico	<i>Rosmarinur officinalis</i> (Linneo, 1753)
Famiglia	Lamiaceae
Ordine	Lamiales
Classe	Magnoliopsida

più raramente, bianca o azzurro pallido, è bilabiata.

L'**impollinazione** è entomofila, cioè è mediata dagli insetti, tra cui l'ape domestica, attirati dal profumo e dal nettare prodotto dai fiori.

I frutti sono tetracheni, con acheni liberi, oblungi e lisci, di colore brunastro.

## Ecologia e usi

Il rosmarino è considerata la **pianta balsamica per eccellenza** conosciuta e utilizzata fin dai tempi più antichi per le sue **proprietà medicinali**.

È una pianta **ricchissima di oli essenziali** quali in pinene, conforene, limonene, flavonoidi, acidi fenolici, tannini, resine, canfora e contiene anche l'acido rosmarinico che ha **proprietà antiossidanti**. Le sue proprietà sono: stimolante, tonico, stomachico, antispasmodico, eupeptico, antiossidante, antinfiammatorio e antisettico. L'olio essenziale di rosmarino è un potente antibatterico e fungicida. Oltre agli usi medicinali il rosmarino viene utilizzato come **pianta ornamentale nei giardini**, per bordure, aiuole e macchie arbustive, o per la coltivazione in vaso su terrazzi, nell'industria cosmetica come shampoo per ravvivare il colore dei capelli o come astringente nelle lozioni; nelle pomate e linimenti per le proprietà toniche, in profumeria, l'olio essenziale ricavato dalle foglie, viene utilizzato per la preparazione di colonie, come l'Acqua d'Ungheria, come insettifugo o deodorante nelle abitazioni (se ne bruciano i rametti secchi), per la produzione di un miele monoflorale in quanto **i fiori sono particolarmente bottinati dalle api** (pianta mellifera).

In campo alimentare, sotto forma di estratto, viene usato come additivo dotato di proprietà antiossidante ed etichettato con la sigla E392.

## Minacce e conservazione

Il passaggio frequente del fuoco e il pascolo eccessivo rappresentano in alcune zone dei fattori di minaccia non marginali.

