

ricavare sia l'olio essenziale di rosa che l'acqua di rosa.

Oggi i profumi si ottengono miscelando da 100 a 700 tipi diversi di essenze. I tipi di essenze miscelati e la loro composizione sono un segreto della marca. Il

gelsomino è definito il Re e la rosa la

Regina dei numerosi oli essenziali che si possono stillare dai fiori. A

differenza del gelsomino, la cui intensa profumazione è amata da alcuni ma non gradita da altri, la rosa

gode di un'enorme popolarità. Si fonde naturalmente con la maggior

parte delle altre essenze per dar vita a diversi profumi, incontrando così

Esistono oggi due regioni principali in cui vengono coltivate le rose dalle

quali si ricavano le essenze. La prima è composta da Bulgaria e Turchia, dove si coltiva soprattutto una versione perfezionata della **Rosa damascena**, la seconda comprende il Sud della



Francia e il Marocco, dove si coltiva soprattutto

la **Rosa centifolia**. Tra queste, la rosa bulgara è

nota soprattutto per la qualità superiore, poiché si ritiene che il suolo e le

condizioni climatiche della Bulgaria siano ideali per coltivare le rose. di

tutti.



La rosa, regina dei fiori



Regina dei fiori la rosa, re dei giardini il roseto che la produce. Da

sempre considerata simbolo di eleganza, di

bellezza e di fragilità, è coltivata dalla notte

dei tempi (si dice sia stato Sargon I a pro-

muoverne la coltivazione nel 2300 a.C.), è

il fiore più cantato dai

poeti e nominato dagli

antichi scrittori. Nel Vecchio Testamento, libro della Sapienza, si parla di rose, nel Cantico dei Cantici si cita la rosa di Saron,

nelle tombe egiziane si trovano rappresentate, Omero ci dice che Aurora, la dea del mattino, con "dita di rosa" dipinge di

colore il mondo ad ogni alba.

Saffo, Catullo, Anacreonte, Virgilio, Ovidio ed Erodoto, Plinio ed Ippocrate erano stregati dal suo fascino, i trovatori medio-

evali s'ispiravano al suo simbolo, Dante paragona l'amore paradisiaco al centro di una rosa.

In tempi più vicini a noi troviamo Lorenzo il Magnifico, Shakespeare che ne parla nell'"*Enrico IV*" e in "*Molto Rumore per nulla*", D'Annunzio, Giovanni Pascoli con "*Rosa di macchia*",

Pier Paolo Pasolini e Umberto Eco non hanno saputo resistere

alla tentazione di usarla come pietra di paragone per esseri umani o divini, come titolo di un'opera.

La Rosa giunge dalla Persia, dove si iniziò a coltivarla grazie alla situazione climatica e, ben prima della nascita di Cristo, venne portata in Europa. Re e regine venivano lavati e profumati con acqua di rose e durante le festività religiose veniva spruzzata nell'aria. I Romani la resero sacra e la consideravano un dono di Afrodite dea dell'Amore. Anche i templi venivano decorati dai Greci e dai Romani con tralci di rose.



Esistono oggi due regioni principali in cui vengono coltivate le rose dalle quali si ricavano le essenze. La prima è composta da Bulgaria e Turchia, dove si coltiva soprattutto una versione perfezionata della Rosa damascena, la seconda comprende il Sud della Francia e il Marocco, dove si coltiva

soprattutto la Rosa centifolia.

Tra queste, la rosa bulgara è nota soprattutto per la qualità superiore, poiché si ritiene che il suolo e le condizioni climatiche della Bulgaria siano ideali per coltivare le rose.

La Bulgaria è il maggior produttore di rose per essenze e esporta più di 1300-1400 chilogrammi di oli essenziali all'anno. Sono necessari 1400 fiori per ottenere 1 grammo di prezioso olio essenziale che rappresenta il distillato naturale di rosa. Per ottenere 1 chilogrammo di olio essenziale sono necessarie 3 tonnellate di rose. Quando arriva la stagione della raccolta dei fiori, a giugno e luglio, si chiudono le scuole e tutta la famiglia si reca nei campi a raccogliere i preziosi fiori. La raccolta inizia alle 4 del mattino e continua fino alle 10. Una sola persona può raccogliere circa 30-50 chili di rose in sei ore. La raccolta inizia al mattino



presto per ridurre al minimo la perdita di componenti profumati dovuta all'esposizione al sole, che influisce sulla qualità delle rose. I fiori raccolti vengono trattati con vapore ad una temperatura di circa 120°C e vengono distillati per 3 ore per