745. CONSERVA DI ROSE

La rosa, questa regina dei fiori, che in Oriente ha la sua splendida reggia, fra i molti suoi pregi non sapevo che avesse pur quello singolare di trasformarsi in una buona e profumata conserva.
Fra le tante sue specie e varietà, quella che io apprezzo e ammiro di più è la rosa dalla borraccina poiché, quando i suoi boccioli cominciano a schiudersi e li considero bene, risvegliano in me, come probabilmente negli altri, l'idea simbolica della pudica verginella e forse furono essi che ispirarono all'Ariosto le bellissime ottave:

La verginella è simile alla rosa,
Ch'in bel giardin sulla nativa spina
Mentre sola e sicura si riposa,
Né gregge né pastor se le avvicina:
L'aura soave e l'alba rugiadosa,
L'acqua, la terra al suo favor s'inchina;
Giovani vaghi e donne innamorate
Amano averne e seni e tempie ornate.
Ma non sì tosto dal materno stelo
Rimossa viene, e dal suo ceppo verde,
Che quanto avea dagli uomini e dal cielo
Favor, grazia e bellezza, tutto perde.
La vergine che 'l fior, di che più zelo
Che de' begli occhi e della vita aver de',
Lascia altrui corre, il pregio ch'avea innanti
Perde nel cor di tutti gli altri amanti.

Una buona e vecchia signora, la cui memoria porto scolpita nel cuore, coltivava a preferenza questa specie di rose nel suo giardino, e sapendo la mia predilezione per quei vaghi e poetici fiori, ogni anno a maggio me ne donava. La stagione più opportuna per fare questa conserva è quando le rose sono in piena fioritura dai 15 di maggio ai 10 di giugno.
Occorrono rose dette maggesi, che sono di colore roseo ed odorose. Sfogliatele e recidete ad ogni foglia la punta gialliccia che trovasi in fondo alla medesima gettandola via e, per far questa operazione con meno perdita di tempo, prendete con la sinistra tutto il ciuffo, ossia la corolla della rosa, e con la destra, armata di forbici, tagliatela giro giro poco più sopra della base del calice. Ecco le dosi:

Zucchero bianco, fine, grammi 600.
Foglie di rose al netto, grammi 200.
Acqua, decilitri 6.
Un mezzo limone.
Breton, un cucchiaino.

Ponete le rose in una catinella con grammi 200 del detto zucchero e il sugo del mezzo limone e con le mani strofinatele, tritatele più che potete per ridurle quasi una pasta. Sciogliete al fuoco il resto dello zucchero nell'acqua suddetta e gettatecele per farle bollire fino a che il siroppo sia condensato, il che si conosce se, prendendone una goccia fra le dita, comincia ad appiccicare; ma badate che non arrivi a fare il filo. Prima di ritirarle dal fuoco date loro il colore col breton, del quale potete fare anche a meno, se al bel colore non ci tenete. E il breton un liquido vegetale rosso, innocuo, così chiamato dal suo inventore, per colorire ogni sorta di dolci.
Codesto, che vi ho descritto, è il modo più semplice e da me preferito per fare la conserva di rose, ma le foglie rimangono durettine. Volendole più tenere bisognerebbe farle bollir prima nell'acqua indicata per cinque minuti, levarle, strizzarle e pestarle nel mortaio il più possibile coi 200 grammi dello zucchero e il sugo del limone, poi sciogliere nella stessa acqua il rimanente zucchero, gettarvi le rose pestate e pel resto regolarsi come si è detto.
Quando la conserva è diaccia ponetela nei vasetti per conservarla come tutte le altre consimili.