

La Tradizione

Per secoli e fino ad alcuni decenni fa nella Valle Scrivia (entroterra di Genova) era comunemente diffusa negli orti e giardini delle abitazioni contadine la coltivazione delle rose da sciroppo, con i petali o i frutti delle quali si producevano sciroppi, confetture e altre ricette particolari, utilizzate anche per le proprietà officinali. Le condizioni ambientali della Valle Scrivia sono favorevoli all'impianto delle rosacee in generale e in particolare delle rose; le principali varietà utilizzate a tale scopo sono fra le più antiche, rugosa e muscosa, selezionate nel tempo fino a raggiungere una rusticità e un grado di adattamento al territorio che si prestano a una coltivazione "naturale".



L'Area di produzione



I Produttori

I SOCI DELL'ASSOCIAZIONE

- Azienda **Artemisia** di Emanuela e Daniela Annetta
località Carpi Superiore 6, Montoggio (Ge)
tel. 347 0579001 - artemisia.montoggio@gmail.com
- Azienda Agricola e Agrituristica **Autra** di Alfredo Bagnasco
località Autra 2, Savignone (Ge)
tel. 010 9690992 - 340 5278201
- Azienda **Bruna** di Cinzia Moscerini
via Caiasca 1, Montoggio (Ge)
- Azienda Agricola **Camporotondo** di Mariangela Valente
località Gualdrà 15, Savignone (Ge)
tel. 010 9761053 - 338 1384792
- Azienda **Anna Carrossino**
via Vallombrosa 15, Sant'Olcese (Ge)
010 709907 - 348 1028443
- Agriturismo **Cascina Salvega** di Rita Ottonello
località Salvega, Casella (Ge)
tel. 010 9682010 - 338 5844712
cascinasalvega@libero.it - www.parks.it/agr/cascina.salvega
- Agriturismo da U **Gatto** di Rosa Aceto
località Terme 1, Montoggio (Ge)
tel. 010 9379030
- Il "**Giardino delle Dalie**" di Vivianne Crosa di Vergagni
piazza della Chiesa 1, Savignone (Ge)
tel. 339 5837572 - dalieforever@hotmail.com
- Azienda **Prato Ezio**
via Vallombrosa 14, Sant'Olcese (Ge)
010 7092611 - 349 3836494 - m.carrossino@alice.it
- Azienda **Il Roseto** di Francesco Bertuccio
località Malvasi 29, Ronco Scrivia (Ge)
tel. 010 9651075 - 349 4705325 - francesco_bertuccio@libero.it
- **Maria Giulia Scolaro**
via Ronchetto 9a, Savignone (Ge)
tel. 349 8699372 - fax 010 936912 mariagiulia.scolaro@libero.it www.parcoantola.it (sez. prodotti tipici)
- Azienda Agricola e Agrituristica **La Sereta** di Roberto Pisani
località Sereta di Tegli 47a, Fraconalto (Al) - laseretta@virgilio.it
tel. 010 9693108 - 349 5826357 - www.lasereta.it
- **Ugo Traverso**
via Bonnigher 53a, Sarissola - Busalla (Ge)
tel. 010 9640536 - 338 7067566
ugo.traverso@alice.it



Sciroppo di Rose



Associazione Le Rose della Valle Scrivia





L'Associazione Le Rose della Valle Scrivia

L'Associazione, finalizzata al recupero della produzione delle antiche cultivar di rose dell'Alta Valle Scrivia, nasce nel 2000 grazie al contributo della Provincia di Genova, dell'Ente Parco Antola e all'appoggio della Comunità Montana Alta Valle Scrivia. È composta da aziende agricole e singoli produttori, assoggettati ad un disciplinare per la coltivazione delle rose e per la produzione di sciroppi e altri derivati.

Sede dell'Associazione

Ente Parco Antola - Villa Borzino
via XXV Aprile 17, Busalla (Ge)
tel. 010 9761014 fax 010 9760147

www.consorzioaltavallescrivias.com



Il Prodotto

Attraverso ricerche sui testi e la raccolta sul campo di testimonianze sulla preparazione e l'utilizzo, si sono potute ricostruire le antiche ricette dello sciroppo e della confettura di rose, per salvare dall'oblio un prodotto tradizionale dalle molte virtù.

“L'infuso e lo sciroppo di rosa sono dei tonici fortificanti per i polmoni e svolgono un'azione tonica su tutto l'organismo: raccomando l'infuso e lo sciroppo, in particolar modo, agli abitanti delle metropoli che sono preoccupati per le condizioni del loro apparato respiratorio, ai convalescenti e agli anziani. I bambini gracili ne trarranno un prezioso aiuto per superare certe crisi della crescita”

(Maurice Mességué, *Il mio erbario*, 1983).

Lo sciroppo di rose non contiene alcun tipo di colorante né conservante; viene prodotto in piccoli laboratori coi fiori coltivati nella valle, senza l'uso di antiparassitari o prodotti chimici, e contiene solo rose, zucchero e limone.

Essendo un prodotto completamente artigianale col tempo può cambiare colore e profumo; si consiglia di conservarlo al riparo da luce e calore, e dopo l'apertura, in frigorifero.

Le Ricette

Per l'intenso e raffinato profumo e il delicato colore lo sciroppo di rose aggiunge un gusto particolare a

*Yogurt, Gelati, Granite,
Panna cotta,
Macedonia,
Crêpes.*

Può sostituire lo zucchero in té, tisane, infusi, e trova inoltre spazio in varie preparazioni, come nell'originale

Aperitivo allo sciroppo di rosa:

1/2 bicchierino di sciroppo di rose,
1 bicchierino di vodka bianca,
1/4 di bicchierino di Cointreau,
1/2 bicchierino di zucchero di canna liquido.

Versare gli ingredienti su una base di abbondante ghiaccio tritato e mescolare, aggiungere spumante brut e decorare con petali di rosa.

