

Anna Peyron
**Il romanzo
della rosa**
Storie di un fiore

Prefazione di Ernesto Ferrero

© 2020 add editore, Torino
ISBN 9788867832750
addeditore.it

add
EDITORE

Indice

OGNI ROSA È UNA PERSONA, <i>Ernesto Ferrero</i>	11
ANTEFATTO	19
MALMAISON TRA BOTANICA E STORIA	27
Da Rose a Joséphine	29
21 aprile 1799	30
La collezione di rose	34
Piante, animali, uccelli	37
Quattro collaboratori speciali	39
Un pittore	40
E tre vivaisti	41
Qui vorrei essere incoronata	45
«Il me semble quelquefois que je suis morte»	49
L'EREDITÀ	53
Malmaison risorge dalle ceneri	55
La Restaurazione	58
<i>Semur, semis</i>	61
Nel nome della rosa	65
Il sogno di Giuseppina	67
Favori tra cognate	67

Un giardino all'inglese alla Reggia di Caserta	68
Un padiglione a San Pietroburgo	70
Il rilegatore di corte	70
Vicini di casa	71
Rose e politica	71
Verso Odessa	73
Rose e champagne	73
Il baronetto e il romanziere	74
Un audace rivoluzionario	76
Due donne e un'abbazia cistercense	77
Non sono un mercante	79
La Contessa delle Rose	80
DALLA CINA E DALL'AMERICA NUOVE ROSE PER L'EUROPA	83
Arrivano le Cinesi	85
C'era una volta in America	90
Lione capitale	96
Ducher e Pernet-Ducher	98
Guillot, <i>père et fils</i>	100
Cochet e Cochet-Cochet	102
Maison Meilland	104
<i>La route de la rose</i> porta a Orléans	107
LA CORSA ALLA NOVITÀ: COLORE, PROFUMO, FIORI RECISI	113
La ricerca del colore	115
La rosa blu	119
Il profumo ha una storia antica	121
La professione che sta tutta nel naso	124
In Costa Azzurra le rose corrono sulle rotaie	127
La Riviera dei Fiori	128
A Les Halles e a Covent Garden	130

ROSE & DINTORNI	133
I primi roseti pubblici	135
La Roseraie de L'Hay	135
Bagatelle	137
A Vanves, il parco per la Patria	140
A spasso nei roseti	141
Rose di cotone, di carta e di porcellana	143
<i>Fleuristes</i>	145
Il linguaggio dei fiori	147
TRA RESTAUZIONE E RIVOLUZIONE	151
Colpo di Stato degli Ibridi di tè	153
Il Reverendo Pemberton	157
Tre inglesi	161
Gertrude, la grande maestra	161
Willmott, <i>à bout de soufflé</i>	164
Ora e sempre Vita	165
«Non tornerò più a Ninfa. Ma adesso muoio felice»	166
La valle delle rose	168
GIARDINI E GIARDINIERI	171
Sudafrica	173
Americhe	175
Alcatraz	178
Le rose dei cimiteri	179
Bermuda Mystery Roses	181
Australia	183
IL VIAGGIO RICOMINCIA	185
Un ritorno di fiamma	187
Graham Stuart Thomas	187

Ippolito Pizzetti	189
Tornano le rose antiche	189
«Belle rose que j'arrose»	197
PARLIAMO (POCO) DI ME	199
La mia storia con le rose	201
Nascono amicizie	205
Inizio a scrivere	210
Uscire di scena	211
Ringraziamenti	213
Glossario	215
Cronologia di Giuseppina	221
Cronologia della Malmaison	224
Bibliografia	227
Indice dei nomi	231

Ogni rosa è una persona, *Ernesto Ferrero*

La rosa è donna. Molteplice, complessa, misteriosa, cangiante, sorprendente, altera e generosa di sé, imprevedibile nella continua elaborazione di colori, forme, profumi sempre nuovi, scrigno di simboli, fonte ininterrotta d'ispirazione artistica e letteraria: sostanzialmente irraggiungibile nel mistero della sua bellezza assoluta, anche quando crediamo d'averla finalmente raggiunta. Sinonimo di amore, «quanto si mostra men tanto è più bella», leggiamo nell'*Orlando furioso*.

Ogni rosa è una persona (sì, la parola è questa) unica per carattere, stile, portamento, storia, incanto e destino.

Abita il mondo da decine di milioni di anni, come se fosse nata perfetta, molto prima che l'uomo avviasse il suo tormentato e contraddittorio processo evolutivo. È il fiore regina su cui le civiltà d'ogni tempo e Paese hanno proiettato il loro desiderio di bellezza e di assoluto, elaborandolo in narrazioni, rappresentazioni, leggende, simboli, fantasie.

La ritroviamo nei versi di Omero, Saffo, Archiloco e Anacreonte, e nel palazzo di Minosse a Cnosso, nei vasi dell'antica Grecia. Di rose si entusiasma il re Mida, che pare possedesse una specie rara con sessanta petali.

Antefatto

Trentasette milioni di anni fa la rosa comparve sulla terra. Forse addirittura prima. L'hanno rivelato i fossili dell'Oligocene ritrovati in Oregon e in Colorado confermandoci che in tempi preistorici crescevano specie diverse di rose, le stesse presenti ancora oggi nell'emisfero settentrionale.

Secondo alcuni linguisti il nome deriva dal greco *ródon*, che a sua volta discenderebbe da un'antica radice persiana e indoeuropea.

Per trovare una correlazione tra l'uomo e la rosa, però, bisogna arrivare all'antico Egitto, molti millenni dopo: da lì Sargon il Grande, re dei sumeri (tra il 2335 e il 2280 a.C.) – conquistatore capace di coltivare relazioni commerciali e diplomatiche con l'Anatolia e l'Egitto –, insieme a viti e fichi porta con sé anche alcune rose per piantarle nella mezzaluna fertile lungo il delta del Tigri e dell'Eufrate.

Grande era l'apprezzamento riservato nella Grecia antica alla rosa, cantata in omaggio alla bellezza femminile e all'amore. Anacreonte (570-485 a.C.) ne narra così l'origine: «Quando la bella Venere, luccicante di rugiada, si formò dalla schiuma del mare e sorse dalla sua onda; quando Pallade tutta armata uscì dalla testa di Iuppiter, la terra a sua volta partorì una

Le citazioni sparse nel testo sono tratte dai volumi riportati nella bibliografia finale. Nel glossario si possono trovare brevi spiegazioni della terminologia della rosa.

pianta ammirabile, un nuovo capolavoro della natura. Desiderosi di accelerarne lo sbocciare, gli dei l'annaffiarono di nettare, e rapida si alzò maestosa, ergendosi sullo stelo spinoso».

«Oh, se fossi una rosa porporina! / Fra due seni starei, rosa fra rose» recitano i versi del poeta Crinagora di Mitilene (tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C.).

Anche a Roma la rosa, simbolo di valore e di grandezza, diventa la protagonista assoluta degli addobbi in tutte le feste e celebrazioni pubbliche. Non alloro, ma rose cingono la testa dei condottieri vittoriosi, ne inghirlandano i carri, vengono gettate al loro passaggio a formare tappeti. E nella vita privata è definito felice chi può «vivere in rosa». Tra gli unguenti più diffusi primeggia il *rhodium* o *rhodinum*, estratto di rose originario di Rodi (rosa, zafferano, cinabro, calamo, miele e fiore di sale). In occasione di un banchetto, le rose addobbano la casa e la tavola; gli stessi invitati, giovani e anziani, hanno la testa cinta di rose. Sono imbottiti di rose i materassi dei letti e sono gonfi di petali i cuscini in rete sottile. Gli schiavi che portano i cibi, i coppieri che servono il vino, i musicanti, le ballerine, tutti hanno sul capo serti di rose. Nel pieno della festa, petali profumati scendono dal soffitto sui commensali, in tale quantità che Seneca lamenta i costi di tanta opulenza.

In tavola è molto apprezzato un budino di rose, la cui ricetta suggerisce: si pestino foglie di rosa in un mortaio; si passino al setaccio; si aggiunga cervella di vitello, pepe, sale, 8 uova, ½ bicchiere di buon vino, 2 cucchiaini d'olio; si faccia cuocere il tutto in forno, dentro uno stampo ben oleato.

Per questo consumo smisurato, dovuto alla domanda pubblica e a quella privata, è richiesta una produzione sempre maggiore. Le ghirlande diventano presto merce di uso quotidiano e si possono acquistare già pronte al mercato dei fiori.

I più abbienti, per distinguersi, ignorano le rose in estate e le acquistano solo in inverno. Così, nei pressi di Roma, sorgono serre coperte di selenite (scaglie trasparenti e traslucide di un gesso cristallino da cui i greci facevano lastre che avevano funzione di vetro, non ancora conosciuto), in cui scorrono tubature di acqua calda, perché le rose possano fiorire in dicembre.

Tre sono i principali luoghi di produzione in Italia: Preneste, a sud di Roma, Leporia e Paestum, a sud di Napoli, dove si possono fare due raccolti l'anno, uno naturale in primavera e un secondo in serra, in inverno. Cantano e celebrano Paestum, con i suoi rossi roseti riflorenti, i versi dei poeti del tempo. La fama della città campana non è dovuta solo alla bellezza dei suoi campi di rose: una solida realtà imprenditoriale occupa e sostiene un considerevole numero di abitanti e, dal punto di vista ambientale, conferisce alle campagne sapientemente coltivate una fisionomia di grande bellezza fatta di colore e di profumo. L'acquisto di rose è privilegio di ricchi e potenti, fino a quando Diocleziano, nel 301 d.C., interviene con l'editto sui prezzi massimi (*Edictum de pretiis rerum venalium*) che, solo per le rose, impone un prezzo a calmiera: 8 denari per 100 rose fresche, come per 200 castagne, 200 noci secche, 100 noci verdi, 50 fichi di prima scelta, 8 uova.

La produzione nazionale diventa presto insufficiente e si deve ricorrere all'importazione. I fornitori stranieri sono i Paesi dell'Africa del nord, in particolare l'Egitto, ma anche Cartagine e Cirene. Come le rose giungano fresche nonostante la traversata di circa sei giorni, è un mistero: forse vengono tenute a bagno in acqua dolce, almeno così possiamo supporre.

Orazio lamenta che sempre più campi e uliveti d'Italia vengono coltivati a rose, mentre Marziale, amaro, fa del sarca-

simo contro le importazioni: «Mandateci grano, Egizi, noi vi pagheremo con rose!».

Negli ultimi tempi dell'Impero, il grande consumo di rose fresche inizia a scemare. A Paestum, delle ricche e gentili distese profumate rimarrà imperitura solo la memoria letteraria, quella che aveva eletto i suoi roseti tra le meraviglie d'Italia e quella mitico-poetica che li raccontava alla stregua di Scilla e Cariddi o degli Scogli delle Sirene.

Le rose che arrivano da luoghi come Nishapur, Teheran, Isfahan, Shiraz, Caucaso, Siria, Marocco e Spagna, sono quelle coltivate nei giardini degli harem e delle moschee, i giardini ottomani, quelli dei mori di Andalusia. Giardini ricchi di padiglioni, di fontane zampillanti, di sedili di marmo finemente lavorato, di gabbie per uccelli canori. Giardini circondati da alte mura per racchiudere, come tesori preziosi, il profumo di rose, garofani, gelsomini, zagare e nascondere agli occhi indiscreti le presenze femminili con i loro canti e giochi. Tutte queste rose sono chiamate indistintamente rose di Damasco (o Damascene, Damas, Damask, che è la stessa radice di *darmassin*, le prugne piemontesi) e già il nome esotico evoca la seduzione di ciò che arriva da lontano, che non si conosce, che ci regala nuovi sapori, nuovi e diversi saperi, nuovi profumi.

Così la rosa accompagna la storia dell'evoluzione, dall'Oligocene fino al XVI secolo e inizia a diffondersi l'arte del «creatore di profumi», apprezzata e ricercata presso le corti rinascimentali. La diffusione e il perfezionamento degli apparecchi di distillazione – procedimento fondamentale per creare essenze – fa nascere l'industria di questo fiore. È grazie alla distillazione che l'Europa occidentale scopre l'olio es-

senziale di rosa, l'*attar*, termine derivato dall'antica lingua babilonese che significa essenza di fiori. L'olio essenziale è ricavato seguendo un metodo di estrazione originario dell'India: alcuni scavi archeologici hanno riportato alla luce alambicchi di rame, utilizzati per la sua produzione, che risalgono al 3000 a.C. circa.

Uno studio sulle migliori varietà di rose da profumo, condotto in Francia agli inizi del Cinquecento, elogia quelle coltivate nel territorio di Provins, distante una giornata da Parigi, che «pur montagnoso e pietroso produce le rose le più squisite, le più profumate, le più rosse che, una volta seccate, più a lungo di tutte conservano il loro buon aroma». Grazie all'abilità dei suoi artigiani, farmacisti, erboristi, confettieri, Provins conquista in breve tempo la reputazione di capitale della rosa ed eccelle per le sue conserve, il suo miele, il suo sciroppo e le sue *coussines*, piccoli cuscini riempiti di petali essiccati della celebre *Rosa gallica* 'Officinalis'. Così descrive la Rose de Provins un mercante parigino, di quel tempo: «Sono fiori di un rosso scuro e vellutato [...] crescono in così grande abbondanza nei dintorni di questa cittadina, assoluta dimostrazione di quanto questa terra sia adatta alla coltivazione e alla crescita di questa varietà di rosaio [...] superano in bellezza e bontà tutte quelle che provengono da altre parti e ciò che contribuisce maggiormente alla loro perfezione, è che gli abitanti del luogo sono abili a farle essiccare in modo che si conservino più a lungo di tutte le altre, e mantengano sia il colore che il profumo».

La più antica produzione di Provins è quella del miele rosato (*conserva mellis rosarum*), composto di due ottimi prodotti di quel territorio: la *Rosa gallica* e il miele giallo della Champagne. Una seconda specialità è la *conserva rosarum mollis* ottenuta dai petali delle rose rosse, mondati dell'unghia (la

parte bianca alla base del petalo), pestati e mescolati a zucchero fine. L'impasto è lavorato ogni giorno con una spatola, per un mese in modo che questa conserva si mantenga per due anni, molto bella e molto buona». Una terza specialità è la *conserva rosarum solida*, preparata come la precedente, con l'aggiunta di succo di limone e mescolata a zucchero sciolto separatamente in acqua di rose e cotta fino a ottenere un impasto quasi solido.

Di *conserva*, molle o solida non si sa, è molto ghiotto il piccolo Delfino, quattro anni, futuro Luigi XIII, che scrive al padre in una lettera che porta la data del 17 ottobre 1605: «Papà, [...] date alla mia compagnia un'altra guarnigione, perché i miei gendarmi amano tanto la conserva di rose che ho paura me la mangino tutta e non me ne resti più. Ne mangio tutte le sere, quando vado a dormire...». Lo racconta François Joyaux in uno dei suoi articoli sulla rivista «Rosa Gallica».

Per tutto il XVI e il XVII secolo la scelta di rose coltivate è piuttosto limitata. I botanici del tempo ne menzionano soltanto una decina o poco più; sono quelle in gran parte già coltivate nel Medioevo, nei giardini dei conventi, a scopo medicinale insieme alle erbe officinali. Agostino del Riccio, monaco domenicano appassionato di botanica, nel suo trattato *Agricoltura sperimentale* (1595 circa), elenca 10 sorti di rosai che fa seguire da 14 sorti di limoni, 20 di gigli, 16 di garofani, 9 di papaveri, 11 di anemoni. Una lunga lista «per i vasi fatti con artificiosa mano et adornati di colore verde che devono abbellire il Giardino di un Re». I trattati rinascimentali non prevedono rose coltivate come esemplari isolati o a gruppi in zone a loro riservate. Solo nobili rose moscatelle sono consigliate per pergolati, «a far ombra sopra le strade delli orti

et giardini. O per far siepe, rosai domestici e dei selvatici rossi incarnati che fan la rosa di cinque foglie, ottima a far aceto come quella di Damasco».

Alla fine del Cinquecento si ha notizia di una rosa rifiorente di cui parla Montaigne che, viaggiando alla volta di Roma, durante una sosta a Ferrara s'imbatte in una rosa che gli dicono fiorisca ogni mese dell'anno. Né Montaigne né alcun altro suo contemporaneo ci danno maggiori informazioni su questa rosa né ci fanno sapere se si tratti di un fiore reciso o di una pianta. Cinquant'anni dopo, nel 1633, il botanico Ferrarri menziona in un suo studio una *Rosa Italica flore pleno* perpetua che viene chiamata '*Omnium Mensium*'. Vent'anni dopo, John Ray, naturalista e zoologo inglese, parla di una rosa molto somigliante alla *Rosa damascena bifera* che in Italia può fiorire per sette mesi. Si tratta della rosa di Montaigne? O di un'altra? Non lo sapremo mai. Di certo c'è solo che è una rosa proveniente dall'Italia.

Ineludibile Umberto Eco che conclude *Il nome della rosa* con la locuzione latina *stat rosa pristina nomine, nomina nuda tenemus* (la rosa primigenia esiste solo nel nome, possediamo soltanto nudi nomi), parafrasi di un verso del *De contemptu mundi* di Bernardo di Cluny, monaco benedettino del XII secolo, in cui al posto di Rosa c'era Roma.

Ma per l'inizio di questo romanzo bisogna arrivare al 1799.