



Rheum undulatum Famiglia POLYGONACEAE

RABARBARO

ETIMOLOGIA - Il nome del genere deriva dal tardo latino reubarbārum e dal greco ῥῆ βαρβαρον, letteralmente "radice barbara". Il nome della pianta si è alterato su influsso delle varie zone di provenienza, in particolare la pianura del fiume Volga e oltre l'Estremo Oriente.

AMBIENTE - La pianta predilige un terreno fertile, ricco di humus e ben drenante ma lo si può trovare anche in terreni pesanti che trattengono l'umidità. Cresce in maniera spontanea oltre i 3000 m

in montagna ma lo si può tranquillamente coltivare nelle serre o nell'orto. Predilige zone esposte al sole o a mezz'ombra. Non teme le gelate e si caratterizza più per uno sviluppo invernale. Il clima ideale è quello continentale e mediterraneo ma può sopravvivere a forti escursioni termiche (-10° e 40°).

CARATTERI BOTANICI

TRONCO - robusto rizoma carnoso che può raggiungere altezze anche superiori ai 200 cm.

FOGLIE - di grandi dimensioni e riunite in una rosetta basale, disposte con fillotassi alternata, con piccioli lunghi cilindrici e carnosi e lembo variabile da ovato-cordato a reniforme, semplice o palmato-lobato.

FIORI - in grandi pannocchie giallastri, verdastri o rosso vivo.

FIORITURA: maggio - giugno

FRUTTI - noce trigona con spigoli prolungati in un'ala membranosa.

USI - La radice è un alimento prezioso in fitoterapia e medicina. Le foglie possono essere utilizzate come succedaneo degli spinaci mentre i piccioli servono per la preparazione di torte, gelatine, marmellate, sciroppi, canditi e vino. In Italia viene fatto il liquore a base di Rabarbaro, ottimo come digestivo o aperitivo. Inoltre è uno dei componenti della formulazione della tintura vegetale hennè biondo.

Ma il loro consumo è piuttosto dannoso in quanto i rabarbari sono ricchi di acido ossalico infatti sono da evitare in maniera assoluta durante la gravidanza o l'allattamento, come in caso di occlusione intestinale e diverticoli.

STORIA E LEGGENDE - Marco Polo ci dà breve cenno sui luoghi di origine del rabarbaro e dice testualmente: "Nella provincia di Tangurh et per tutti li suoi monti si trova rheubarbaro perfettissimo in grandissima quantità, et i mercanti che ivi lo cargano lo portano per tutto il mondo".

Inoltre sembra che i Cinesi lo usassero già dal 2700 a.C. e che rientrasse fra gli alimenti tradizionali delle popolazioni mongole. L'uso alimentare fra le popolazioni occidentali, soprattutto di cultura anglosassone, risale invece ad epoche più recenti, probabilmente introdotto a seguito dell'espansione coloniale delle superpotenze europee.