



Rumex acetosa

Famiglia POLYGONACEAE

ACETOSA, ERBA BRUSCA

ETIMOLOGIA - Il nome del genere deriva dal latino "rumex"=asta, lancia, con riferimento alla forma appuntita delle foglie di molte specie. Non ha consistenza la presunta derivazione da "rumen" riferita alla pratica che i Latini avevano di masticare le foglie della pianta. Il nome specifico si riferisce al sapore acidulo delle foglie.

AMBIENTE - La Rumex acetosa è pianta assai diffusa sui pendii pratosi ben esposti e riparati dai venti e nelle zone coltivate di tutta la penisola italiana; è un'erba che predilige un terreno argilloso e ricco. Diffusione altitudinale da 0÷2.000 metri sul livello del mare.

CARATTERI BOTANICI

TRONCO - è eretto, ramificato, di colore rossastro e supera sempre il mezzo metro d'altezza.

FOGLIE - Le foglie di questa erba sono disposte alternativamente lungo lo stelo e hanno forma oblunga di lancia; le superiori sono più strette delle inferiori. Quelle basali formano una rosetta e sono provviste di un lungo picciolo. La forma è del tipo astata. contengono vitamine, in particolare vitamina C, e sali minerali.

FIORI - Dalla primavera avanzata fino ad agosto sbocciano, su piante maschili e femminili distinte, i minuscoli fiori rossicci riuniti in piccole pannocchie terminali. Per favorire l'emissione di nuove foglie conviene recidere le infiorescenze.

FRUTTI -Il frutto è un achenio ricoperto dai petali persistenti che assumono un colore rosso-ruggine.

USI - Dell' acetosa vengono utilizzati:

- il decotto e l'infuso per l'anemia, come disintossicante, per l'acne e le dermatiti
- i cataplasmi delle foglie fresche per le irritazioni della pelle e le punture di insetti
- il pediluvio per decongestionare e favorire la circolazione sanguigna dei piedi
- le foglie fresche in cucina si possono utilizzare come insalata primaverile depurativa.

STORIA E CURIOSITÀ - Una particolarità di questa pianta è che è incompatibile con le acque minerali e i contenitori in rame e in metallo in genere. In passato in mancanza di pentole in acciaio inossidabile, smaltate e in vetro, si raccomandava di non tagliarla o cuocerla con utensili di ferro per non farle prendere sgradevole sapore metallico. In Vallecamonica a Corteno, i mandriani consumavano sul posto le foglie raccolte e consumate crude, accompagnate da pane di segale.