CROÈL AVERARA

97 - RABARBARO *Rheum palmatum L.*

Il nome deriva da due parole greche: *ra* (pianta) e *barbaron* che sta a indicare “coltivata da popolazioni barbare”. L’uso a scopo alimentare e medicinale ha origini antichissime: sembra che i Cinesi lo usassero già dal 2700 a.C.. L’uso alimentare in Europa risale invece ad epoche più recenti, probabilmente fu introdotto a seguito dell’espansione coloniale in Oriente. Come prodotto erboristico classico, la radice del rabarbaro si assume tal quale in polvere, come decotto, come estratto idroalcoolico. È utilizzato nel settore farmaceutico per la produzione di farmaci, nel settore liquoristico come ingrediente base di amari tonico-digestivi oppure come correttore del sapore di aperitivi e amari a base d’erbe in virtù del suo aroma gradevole che migliora il *bouquet*. Per combattere i parassiti dell’orto, sotterrando alcuni pezzi di rabarbaro nelle vicinanze di cavoli o verze si ottiene l’allontanamento di un fastidioso parassita di questi due ortaggi.

FOTO NADIA PIROLA - MMXIX