

Una delizia estiva

Mondoverde - Arriva dalla Cina del passato ed è utile in cucina, il suo nome è rabarbaro

/ 09.08.2021
di Anita Negretti

L'anno scorso ho ricevuto in dono da una cara amica, Laura, un vasetto di marmellata di fragole e rabarbaro assicurandomi del fatto che fosse deliziosa. È bastato un piccolo assaggio per capire che aveva perfettamente ragione: la dolcezza delle fragole ben si mescola con il gusto più amaro degli steli di rabarbaro.

Ho così deciso di mettere una pianta di rabarbaro in un'aiuola insieme alle piante aromatiche per osservarne lo sviluppo, e raccogliere successivamente i suoi steli.

Originario della Cina occidentale e del Tibet, il *Rheum officinale* si presenta come un'erba perenne e ha uno sviluppo medio sui 150 centimetri (anche se molti libri di piante scrivono che raggiungerebbe facilmente i tre metri d'altezza).

Durante le prime giornate soleggiate di aprile dal terreno sono spuntate le gemme che nel giro di poche settimane hanno dato vita alle lunghe foglie dalla strana forma reniforme e con lobi dentati. Molto grandi, le foglie arrivano a misurare anche 90 centimetri.

In estate sbocciano i fiori, solitamente bianchi, anche se alcune varietà possono presentare infiorescenze che tendono al rosa pallido o sul verde chiaro. I fiori vengono spesso tolti recidendo lo stelo alla base, in maniera tale da favorire lo sviluppo delle foglie.

La coltivazione del rabarbaro venne introdotta in Francia dalla Société française d'acclimatation intorno al 1800, grazie a un dono del console francese in Tibet che consegnò tutto il necessario ad alcuni floricoltori e vivaisti dell'epoca.

Rustico, il rabarbaro ama esser bagnato di frequente e preferisce la mezz'ombra, ideale quella fornita da una pianta da frutto, dove la convivenza risulta essere perfetta grazie all'irradiazione in inverno e in primavera, quando la fruttifera è spoglia, per poi goderne l'ombra in piena estate.

I consigli per coltivare al meglio il rabarbaro non sono molti e possiamo così riassumerli: è fondamentale concimarlo bene in primavera, irrigarlo settimanalmente e dividere le sue radici ogni 7-8 anni cambiandogli posizione.

Ogni pianta adulta per potersi sviluppare al meglio necessita di almeno 1 metro quadrato di terreno, ed essendo esente da attacchi di funghi o insetti (per cui non richiede nemmeno l'impiego di pesticidi), trova molti usi nelle cucine: gli steli delle foglie si raccolgono da giugno in avanti e una volta privati della parte filamentosa e cotti in acqua zuccherata, vengono impiegati per la preparazione di marmellate o crostate. I fiori, se non eliminati in precedenza, possono essere raccolti e cotti in acqua salata, mentre le radici vengono utilizzate in liquoreria.