**RABARBARO** (Rheum palmatum L. o Rheum officinale)

Il nome Rabarbaro deriva da *Rha* e da *barbarum*, cioè radice che i barbari raccolgono nelle regioni del fiume Volga; a sua volta Rha deriva dal latino Rheum che significa radice. E’ comunemente chiamato Rabarbaro cinese, rabarbaro dei frati, erba brusca.

Il rabarbaro appartiene alla famiglia delle Polygonacee

Pianta originaria della Cina (più pregiato) e di altre regioni dell’estremo oriente, oggi è ampiamente coltivata anche in Europa; si trova nelle zone montane del Tibet oltre i 2000 m s.l.m. Il rabarbaro è una pianta erbacea perenne, con grandi foglie ovate il cui diametro può raggiungere 50-80 cm, incise in 5/7 lobi a loro volta dentati, di colore verde pallido superiormente e grigiastre inferiormente; il lungo picciolo è consistente e carnoso. I fiori ermafroditi, di piccole dimensioni e di vario colore (rossiccio, bianco, o verdastro), sono riuniti in spighe pendule terminali, che a loro volte formano una pannocchia lunga 1-2 m; hanno 9 stami. Il rizoma o la radice vengono raccolti in Primavera o in Autunno da piante di almeno 4/6 anni, che vengono decorticate e poi seccate.

Il rabarbaro accumula grandi quantità di [ossalato di calcio](https://www.my-personaltrainer.it/salute/ossalato-di-calcio-urine.html), particolarmente nelle foglie che sono utilizzate da certe popolazioni nella produzione di [marmellate](https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/conservare-marmellata.html), succhi o quant'altro. Contiene antrachinoni, composti di natura flavonoidica (che compongono la polvere gialla) e tannini, importanti dal punto di vista erboristico, acidi grassi e glucidi.

**Proprietà**

Il rabarbaro ha proprietà lassativo-stimolanti (a dosi elevate), digestive e depurative (a piccole dosi).

Si utilizza la radice decorticata e il rizoma, frantumato in pezzetti con dimensioni variabili dai 3-5 cm ai 7-8 cm, essiccato su [graticci](https://www.my-personaltrainer.it/farmacognosia/39essicazione.html) (più pregiato) o in [stufa](https://www.my-personaltrainer.it/farmacognosia/41temperatura-essicazione.html); la radice viene utilizzata anche dall'industria liquoristica per le sue proprietà amaro-[toniche](https://www.my-personaltrainer.it/erboristeria/toniche.html), nella preparazione di grappe, liquori amari e caramelle dall’effetto digestivo