

RIBES RUBRUM L. (RIBES ROSSO)

* **Alberto Bianchi**

Ribes rubrum L. (Ribes rosso)

Ordine: Rosales

Famiglia: Saxifragaceae

Etimologia: Dall'arabo "Ribas", nome di una specie di rabarbaro di sapore acidulo, come quello dei frutti del Ribes.

Altre denominazioni: Ughetta rossa, Uva trama, Spinetta rossa, Ribes arrubiu, Ribisi, Asier, Uva spina rossa, Uva di volpi. Schwarze Johannisheere (ted.), Red currant (ingl.), Cassis (fr.).

DESCRIZIONE BOTANICA

Arbusto non spinoso alto da 1 a 1,5 m. Fusti ramificati, corteccia grigia liscia.

Foglie: grandi alterne, con lungo picciuolo pubescente, lamina palmato-lobata divisa in 3-5 lobi a margine irregolarmente dentato, pubescenti sulla pagina inferiore.

Fiori: giallo-verdastri riuniti in 8-20 racemi penduli. Calice formato da 5 sepali verdastri, corolla con 5 petali grandi la metà dei sepali.

Frutti: bacche rotonde, color rosso lucido, con polpa succosa, contenente numerosi semi. Visibili all'apice i resti del calice

HABITAT

In Italia nelle regioni montane alpine e appenniniche centro-settentrionali, fino a 2000 m. In luoghi sassosi; frequentemente coltivato, qua e là spontaneo.

FIORITURA

Aprile-maggio.

DROGA

La droga è costituita dai frutti.

Tempo balsamico

Luglio-agosto.

Componenti principali

Acido citrico, acido malico, acido tartarico, saccarosio, vitamina C, mucillagini.

Conservazione e trasformazione

I frutti vanno staccati insieme a tutto il grappolo e depositati delicatamente in un cestino. Si consumano freschi o trasformati in sciroppo, gelatine, marmellate.

Forma d'impiego

Frutti freschi, succo, polpa.

PROPRIETÀ E IMPIEGHI

Proprietà

Aromatizzanti, lassative, rinfrescanti, dissetanti, depurative, diuretiche, digestive, vitaminizzanti, anabolizzanti.

Impieghi terapeutici

Uso esclusivamente popolare.

Uso interno: I frutti freschi e il succo si usano per regolare l'intestino, aumentare la diuresi, stimolare la digestione e come anabolizzante. È d'uso far bere succo di ribes ai febbricitanti.

Uso esterno: Si applica la polpa su lievi scottature per evitare la formazione di vesciche.

Altri impieghi

Il succo viene largamente utilizzato per aromatizzare bibite dissetanti, aperitive e digestive e anche per alcune preparazioni medicinali di gusto sgradevole. La polpa può essere applicata come maschera idratante e vitaminizzante per pelli secche e irritabili.