

RIBES NIGRUM L. (RIBES NERO)

* **Alberto Bianchi**



Ribes nigrum

***Ribes nigrum* L. (Ribes nero)**

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: Boessaro nero, Uva rama, Canestrei, Cassis, Uva spina nera, Ribes negro. Schwarze (ted.), Black currant (ingl.), Cassis (fr.). Grosellero negro (spagn.)

DESCRIZIONE BOTANICA

Arbusto alto circa 2 m. Fusti eretti e ramificati; corteccia dapprima chiara e liscia, in seguito scura e rugosa nei rami più vecchi.

Foglie: lungamente picciolate, con lamina palmato-lobata divisa in 3-5 lobi triangolari a margine dentato; pagina inferiore lievemente pubescente provvista di numerose ghiandole gialle.

Fiori: color panna, riuniti in infiorescenze a racemo, pendule. Calice e corolla a 5 segmenti.

Frutti: bacche globose nere contenenti numerosi e piccoli semi; all'apice rimangono i resti del calice.

HABITAT

Spontaneo nell'Europa centrale e orientale. Nelle zone temperate viene soprattutto coltivato. In boschi, luoghi umidi e ombrosi della regione montana. Prati aridi, a sottosuolo poco profondo e soggetti a siccità estiva, brughiere, pendii sassosi (0-2300 m, max 3000 m).

FIORITURA

Aprile-maggio.

NOTE COLTURALI

Predilige terreni freschi e leggeri, ma non ha grosse pretese, si adatta bene anche su terreni poveri e non teme il freddo. Riproduzione per talea, margotta e seme. Si possono mettere a dimora le piantine in autunno in file distanti 2-3 m tra loro, e 1,5-2 m sulla fila. In questo modo in 4 anni si avranno cespugli di 1 metro.

DROGA

La droga è costituita dalle foglie; si raccolgono anche i frutti.

Tempo balsamico

Giugno-luglio, foglie.

Agosto, frutti.

Componenti principali

Flavonoidi (per lo più derivati dal kamferolo e dalla quercetina), glicosidi della miricetina e dell'isoramnetina, olio essenziale, proantocianidine, oligosaccaridi diterpeni, acido ascorbico ed enzimi, tannino, acidi organici, molta vitamina C.

Conservazione e trasformazione

Le foglie si recidono senza il picciuolo e si fanno essiccare all'ombra e in locale aerato.

Si conservano in vasi di vetro o ceramica, all'asciutto e al riparo dalla luce. I frutti si raccolgono a grappoli e si trasformano subito in gelatine, sciroppi, marmellate.

Forma d'impiego

Infusi, estratto fluido, tintura vinosa, polpa dei frutti.

PROPRIETÀ E IMPIEGHI

Proprietà

Aromatizzanti, antiinfiammatorie, vitaminizzanti, aperitive, diuretiche, depurative, astringenti, protettrici vasali e della retina.

Impieghi terapeutici

Uso interno: Viene utilizzato soprattutto in medicina popolare sotto forma di infuso o di estratto come diuretico; inoltre come antiinfiammatorio contro i reumatismi, artrite, per disturbi alla microcircolazione, gotta, diarree, tossi convulsive. I frutti sono alimenti dietetici ricchi di vitamina C e P.

L'estratto di ribes nero e di mirtillo è particolarmente indicato per prevenire malattie vascolari e sono di particolare utilità per tutti coloro che lavorano in condizioni di luce insufficienti, in quanto contengono antociani che aumentano l'acutezza visiva.

Uso esterno: Come vulnerario.

Altri impieghi

In pasticceria per la produzione di marmellate, torte, paste. Buono il consumo del prodotto fresco. Nell'industria e nell'uso domestico per sciroppi, vini, conserve e colori alimentari.

Usi popolari

La tradizione popolare utilizza l'infuso di foglie contro la renella, catarri vescicali, come antiinfiammatorio intestinale. Per infiammazioni di bocca e gola.

La polpa dei frutti per le ustioni.

Xformance

green sport

Linea di integratori
per raggiungere i tuoi obiettivi.
Prepara, sostiene, rigenera.



Benvenuti in un mondo sano.

Qualità, Efficacia, Garanzia.

* UNIVERSITÀ DI PARMA
Dipartimento di Farmacia

ERBA VITA