

Otello Edison



Liquore artigianale al rabarbaro 35° vol.

Questo è uno degli amari più complessi nella preparazione.

La radice viene fatta prima bollire con acqua pura e poi schiacciata. Il liquido così ottenuto viene fatto riposare per 7 giorni, dopodiché si aggiungono l'alcool e lo zucchero e viene lasciato riposare di nuovo per altri 15 giorni con i chiodi garofano. Trascorso questo tempo viene filtrato, fatto riposare per due mesi e finalmente imbottigliato.

Il gusto del liquore risulta essere corposo e avvolgente con un leggera punta di amarognolo.

Proprietà

La pianta ha proprietà amaro-digestive se assunto in piccole dosi. Con dosi più elevate agisce come lassativo. È inoltre indicato nel trattamento delle malattie croniche del fegato.



RABARBARO
rheum palmatum

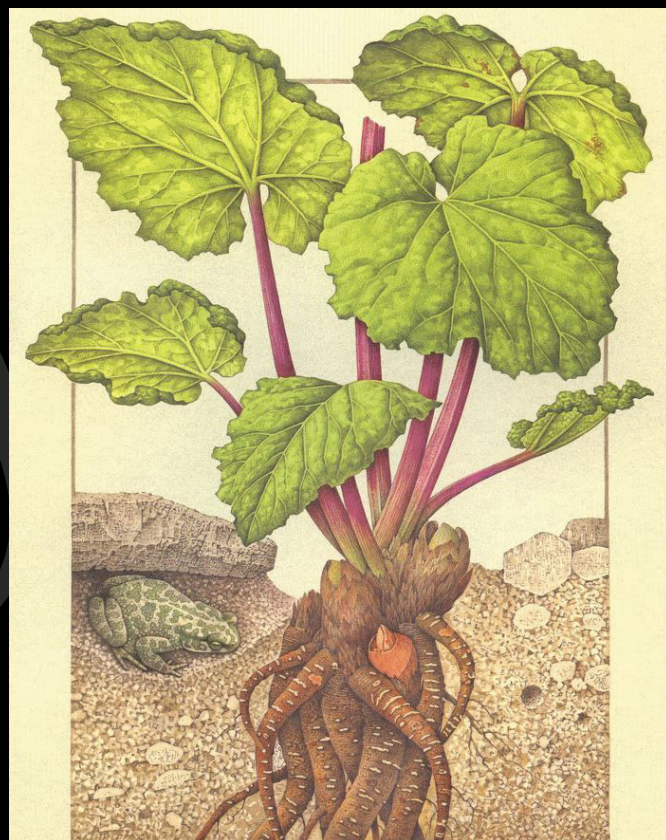
Leggende e curiosità

La storia del Rabarbaro nasce almeno 2000 anni fa in Cina. Le sue azioni sono descritte per la prima volta in un libro: il Ben Cao 本草 (Il Grande Libro delle Erbe). Il vero autore è sconosciuto, ma la leggenda narra che sia il mitico imperatore Shen Nong 神农, inventore dell'agricoltura, che per scoprire le proprietà di ogni pianta le assaggiò tutte e si curò dall'avvelenamento causato dalle sostanze tossiche bevendo il tè (la cui scoperta viene ancora attribuita a lui stesso).

Il Rabarbaro, se piantato vicino a cavoli o verze, tiene lontani i parassiti che potrebbero attaccarle.

Si pensa che indossare un pezzo di radice di rabarbaro intorno al collo su un laccio protegga contro i dolori di stomaco.

Inoltre, è considerato una pianta magica: si dice che servire una torta all'amato possa indurlo a restare fedele.



Importante

Evitare l'uso della pianta per i bambini al di sotto dei 12 anni di età.

Non usare le foglie in quanto contengono acido ossalico che risulta essere tossico.