

Carta d'identità

Rumex scutatus L.

Famiglia: Polygonacee

Sinonimi: *Rumex aetnensis* C.Presl. (non tutti i botanici accettano la sinonimia).

Etimologia: Alcuni fanno derivare il termine *rumex* e la versione comune romice dal “ruminare” di origine latina (*rumen*) - molte piante del genere erano note come *rumex* per i Romani - per l'abitudine atavica di masticarne le foglie contro l'arsura, abitudine che permane in molte aree italiane per via della gradevolezza del loro sapore acidulo. I più danno invece al *rumex* dei romani il significato di asta o lancia, il nome di una sorta di giavelotto del tempo, con riferimento alla forma delle foglie di alcune specie molto comuni. Il termine usato per definire la specie fa chiaro riferimento alle foglie, simili a uno scudo.

Nomi comuni in Italiano: Fra tutte le romici la pianta è comunemente conosciuta fra i botanici come romice scudata, ma vista la sua diffusione nell'intera Penisola ha anche numerosi nomi dialettali, in gran parte usati anche per definire più specie di questo affollatissimo genere, dal lombardo “*erba brusca*” al siciliano “*acitazzu*”.

Somiglianze e varietà: Si segnalano *Rumex scutatus* L. var. *glaucus* Gaudin, diffusa in quasi tutta Italia, e *Rumex scutatus* L. var. *insularis* Briq., dall'areale molto ristretto. Sull'Etna poi, alle quote più alte, si rinviene una forma endemica, la forma *aetnensis*, caratterizzata da un portamento ridotto

La romice scudata

Pianta perenne, abbastanza polimorfa, alta fino a una quarantina di centimetri e suffruticosa alla base, è presente in Italia come nella maggior

parte dei paesi europei, dalla bassa collina alla montagna, su rocce, ghiaioni e terreni calcarei aridi.

Ha rami eretti che partono da fusti striscianti e foglie caratteristiche, a punta lanceolata ma larghe e con alette, sostanzialmente cuoriformi, carnose e di colore verde-azzurro.

I fiori, presenti da maggio ad agosto, sono rossastri e raccolti in grappoli penduli in cima a steli che alla base sono arrossati. I frutti sono acheni, con ali membranose e rossastre.

La pianta, come le altre romici, contiene in dosi elevate ossalato acido di potassio, che conferisce il particolare sapore acidulo alle foglie e ai fusti.

L'uso della romice scudata

La pianta è nota per l'uso comune che si fa di diverse specie del genere *Rumex*, ossia di consumare le parti giovani degli steli con le foglie più tenere, in aggiunta alle insalate miste, o cotte, insieme ad altre erbacee commestibili, o in frittate.



Rumex scutatus

L'abitudine a utilizzare le romici in cucina è decisamente più frequente man mano che ci si sposta verso Nord e i paesi dell'Europa centro-occidentale.

È segnalato per il passato l'uso, in area etnea, dei fusti striscianti, fatti seccare e poi torrefatti, come surrogato del caffè. Le parti più tenere si utilizzano in varie zone d'Italia come snack nelle passeggiate, per masticarle allo scopo di apprezzarne il succo. In questa pratica in verità non si utilizzano solo diverse specie del genere *Rumex* ma anche specie della famiglia delle Oxalidaceae (es.: *Oxalis pes-caprae* e *O. acetosella*).

Nonostante le potenziali buone proprietà terapeutiche (antiscorbutiche, diuretiche, lassative, ecc.) la pianta, come le altre romici, raramente viene utilizzata a questo scopo. L'uso alimentare della pianta dovrebbe peraltro essere limitato a modeste quantità per via della forte presenza di acido ossalico, specie se consumata a crudo, ma anche in quantità limitate

l'uso è sconsigliato se si è sofferenti di gotta o di artrite, calcoli renali o reumatismi.

Vengono segnalati alcuni usi domestici di talune specie di romici, in particolare l'utilizzo come smacchiatori.

In varie parti d'Italia si utilizzano più frequentemente altre romici, non sempre presenti su tutto il territorio nazionale, come ad esempio la romice comune (*R. obtusifolius* L.), l'acetosa (*Rumex acetosa* L.), l'acetosella (*R. acetosella* L.), il lapazio (*R. crispus* L.), l'erba pazienza (*R. patientia* L.), la romice a farfalla (*R. thyrsoides* Desf.).

