

# ***Gunnera tinctoria* (Molina) Mirb., 1805**

## **(Gunnère du chili)**

**Identifiants : 1741/guntin**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 19/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Gunneraceae ;

- **Synonymes :** *Panke tinctoria* Molina 1782 (=) basionym, *Gunnera chilensis* Lam. 1789, *Gunnera scabra* Ruiz & Pav. 1798 (synonyme mais nom illégitime, selon TPL) ;
- **Synonymes français :** rubarbe géante du Chili, nalca, pangue ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** panke, Chilean rhubarb, nalca, pangue ;



(jeunes pétioles <math>\mu</math> <math>0</math>, <math>27</math>

- **Note :** \*\*\*/\*

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (jeunes <math>\mu</math> <math>5</math>+, <math>27</math>+) <math>\mu</math> pétioles <math>\mu</math> (dp\*) <math>\mu</math> tiges des feuilles <math>\mu</math> <math>0</math>(5(+), +x) <math>\mu</math> / pédoncules foliaires <math>\mu</math> <math>27</math>(+x) <math>\mu</math> de préférence <math>\mu</math> <math>(dp^\*)\mu</math> pelés <math>\mu</math> <math>0</math>(5(+), +x) <math>\mu</math> [nourriture/aliment <math>\mu</math> <math>(dp^\*)\mu</math> {comme légume <math>\mu</math> <math>0</math>(5(+), +x), <math>27</math>(+x) <math>\mu</math>, ingrédient <math>\mu</math> <math>0</math>(+x)(dp\*) <math>\mu</math>] et/ou assaisonnement <math>\mu</math> <math>(dp^\*)\mu</math> {ingrédient <math>\mu</math> <math>0</math>(+x)(dp\*) <math>\mu</math>} : crus ou cuits <math>\mu</math> <math>5</math>(+)<math>\mu</math>] comestible <math>\mu</math> <math>0</math>(5(+), +x) <math>\mu</math>. ;

Le jeune <math>\mu</math> <math>5</math>+, <math>27</math>+) <math>\mu</math> pétiole <math>\mu</math> (dp\*) <math>\mu</math> (tige de la feuille <math>\mu</math> <math>0</math>(5(+), +x) <math>\mu</math> / pédoncule foliaire <math>\mu</math> <math>27</math>(+x) <math>\mu</math>) est pelé <math>\mu</math> <math>0</math>(5(+), +x) <math>\mu</math>, cuisiné <math>\mu</math> <math>5</math>+) <math>\mu</math> puis <math>\mu</math> (dp\*) <math>\mu</math> consommé <math>\mu</math> <math>0</math>(+x) <math>\mu</math>, localement <math>\mu</math> <math>27</math>(+x) <math>\mu</math>, comme légume <math>\mu</math> <math>0</math>(5(+), +x), <math>27</math>(+x) <math>\mu</math> et/ou utilisé comme ingrédient dans les viandes douces et pour faire des conserves, et aussi en confiserie <math>\mu</math> <math>0</math>(+x) <math>\mu</math> ; il peut être également mangé cru ; il est acide et rafraichissant <math>\mu</math> <math>5</math>+ <math>\mu</math>. ;



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Catégories :** pscf ;

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

Par Houtte L. van (Flore des serres et des jardin de l'Europe, vol. 18: t. 0, 1845), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Gunnera\\_tinctoria\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gunnera_tinctoria_(en_français)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Gunnera\\_tinctoria\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Gunnera_tinctoria_(source_en_anglais)) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-30664> ;

**dont classification :**

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

**dont Google (recherche de/pour) "Gunnera tinctoria" : [pages](#), [images](#) | "Gunnère du chili" : [pages](#) ;**

**dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 151 [Gunnera chilensis Lam.], par Louis Bubenicek) ;**

**dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 658 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 121 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 335 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 161 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 117 ; Ladio, A. H. & Lozada, M., 2000, *Edible Plant Use in a Mapuche Community of North-western Patagonia, Human Ecology*. Vol. 28, No. 1. pp. 53-71 ; Ladio, A. H., 2001, *The Maintenance of Wild Edible Plant Gatherings in a Mapuche Community of Patagonia. Economic Botany*, Vol. 55, No. 2, pp. 243-254 ; Rapoport, E., H., et al, 2003, *Plantas Nativas Comestibles de la Patagonia Andina Argentino/Chilena Parte 1, Department de Ecologi Centro Regional Universitario Briloche* p 40 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 106 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 104 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 120 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 177 ; [www.chileflora.com](http://www.chileflora.com)