

CONTRIBUTI

La Borragine

di Vittoria Salerno

PERCORRENDO TRA MAGGIO e settembre uno dei sentieri che circondano la nostra isola, lo sguardo verrebbe sicuramente attratto da particolari fiori penduli di colore blu-viola. Osservandoli più da vicino, ci si accorge che presentano cinque petali disposti a stella, al centro dei quali sono ben visibili le antere derivanti dall'unione dei cinque stami che al loro interno contengono diversi semi di piccole dimensioni. Le spesse foglie dalla forma ovale appuntita di colore verde-scuro sono rugose e ispide e lo stelo è ricoperto di peli. Incuriositi, decidiamo allora di raccoglierne alcuni esemplari e col nostro trofeo ritorniamo in paese per chiedere alle nostre nonne maggiori informazioni.

È così che scopriamo finalmente il nome di questa pianta: la *Vurraenea*.

Le nonne raccontano che le foglie vengono raccolte e utilizzate in cucina, più spesso bollite e condite semplicemente con olio e limone o sotto forma di polpettine con aggiunta di mollica o pangrattato fritte in olio bollente; possono essere servite anche crude ma la sgradevole sensazione al palato delle sue foglie "pungenti e pelose" ne sconsigliano la degustazione. A quel punto la nostra curiosità non è del tutto soddisfatta e decidiamo di saperne di più. La *Borago officinalis*, L., borragine, è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Boraginaceae. È probabilmente originaria dell'Oriente, cresce spontanea nei campi fino ai 1.800 metri di altezza ed è comune in tutto il bacino del Mediterraneo, dalla Spagna alla Turchia, dall'Italia alle coste dell'Africa, ed anche in America Centrale. Ama un terreno fertile, privo di



Borago officinalis, in dialetto *Vurraenea*. (Foto B. Campolo)

ristagni d'acqua. Alcuni fanno derivare il suo nome dal latino *bora*, tessuto di lana ruvida, per la peluria che ricopre le sue foglie; altri, dall'arabo *abu araq*, padre del sudore, forse per le proprietà sudorifere attribuite, evolutosi nel latino medievale in *borago*.

Fin dall'antichità ha fama di svegliare gli "spiriti vitali". Il primo a descriverla e ad impiegarla a scopo curativo fu Sant'Alberto Magno nel XIII secolo. Ancora prima, gli antichi Greci la usavano per curare il mal di testa da sbronza. Dai Romani veniva aggiunta al vino per curare la malinconia e la tristezza. Plinio, nell'opera *Naturalis Historia*, la chiamava *Euphorosinum*, come attesta l'antico verso "Ego Borago - Gaudia semper ago", perché rende l'uomo euforico; riteneva inoltre, che la *Borago* fosse il famoso *Nepente*, che Omero cita nel libro IV dell'Odissea e che mescolata al vino dava allegria ed oblio. Anche gli antichi Celti erano soliti bere il vino con la borragine perché pensavano che infondesse coraggio prima della battaglia; infatti la parola Celtica *borrach* significa "coraggio". I fiori messi a macerare nell'aceto lo rendevano aromatico e gli cedevano il loro colore azzurrino; per questa caratteristica erano molto ricercati dai tintori. Veniva tradizionalmente usata anche per decorare le case in occasione dei matrimoni. Il Tranchina, nell'opera *L'Isola di Ustica MDCCLX ai nostri giorni* (1886), così la descrive: "pianta a fiori ordinari, celesti; ha le foglie scabre; serve di cibo nonché a vari usi medicinali; è un'er-

ba eminentemente fresca."

Nei vecchi testi di medicina popolare e nella stessa cultura erboristica, da sempre si afferma che l'infuso della Borragine, in quanto foglie e fiori contengono sostanze quali nitrato di potassio, calcio, mucillagini e vitamina C, ha effetti depurativi, diuretici ed emollienti. L'olio, ad alto contenuto di acido linolenico, è impiegato nel trattamento degli eczemi e di altre affezioni cutanee, grazie alle sue proprietà antinfiammatorie.

Analizzandola invece da un punto di vista più strettamente scientifico, dobbiamo affermare che attualmente l'uso terapeutico della borragine viene sconsigliato sia per l'insufficienza delle evidenze mediche e per le difficoltà di dosaggio, ma soprattutto per il fatto che i petali e le foglie conterrebbero in quantità non ancora ben definite alcaloidi pirrolizidinici tossici per il fegato e cancerogeni quando assunti per via orale. Tali studi ci impongono di rivedere la classificazione di questa pianta, soprattutto per toglierla dal gruppo delle piante medicinali propriamente dette ed inserirla tra quelle non sicure.

Rimane invece l'indicazione all'impiego dell'olio estratto a freddo dai semi. Questo infatti è privo degli alcaloidi ed è risultato molto utile in particolare nella prevenzione e terapia della dermatite atopica, ma anche come coadiuvante nella cura di varie malattie infiammatorie croniche, sia intestinali che del connettivo.

Infine, in campo agricolo si ritiene che eserciti la funzione di tenere i bruchi alla larga dalle piante di pomodoro. La cenere ottenuta dalla combustione degli steli secchi, dato l'alto contenuto di minerali, fornisce un ottimo concime ecologico ed economico.

VITTORIA SALERNO

Vittoria Salerno, ustica, è una giovane entusiasta collaboratrice del Centro Studi sin dalla sua fondazione.