



Capsella bursa-pastoris

Famiglia BRASSICACEAE

BORSA DA PASTORE O BORSAPASTORE COMUNE

ETIMOLOGIA - Il nome specifico "bursa-pastoris" deriva dal latino tardo "bursa" e dal genitivo di "pastor", "del pastore", probabilmente per la forma dei frutti. Il nome inglese mother's heart fa riferimento alla forma dei semi, siliqua, simili ad un cuore.

AMBIENTE - Adattandosi ad ogni tipo di clima, vegeta negli orti, nelle vigne, lungo i vecchi muri, negli incolti, nei luoghi coltivati, nelle radure dei boschi; si tratta di una specie a più cicli: i semi cadono appena nascono, per cui la si può trovare fiorita tutto l'anno.

CARATTERI BOTANICI

FUSTO - Il fusto è eretto, ma piuttosto esile; è ramificato e possiede piccoli peli molto corti. Altezza media 10–30 cm.

FOGLIE - Le foglie hanno forma estremamente variabile, le basali riunite in rosetta, hanno un breve picciolo, sono lanceolate-lobate, dentate o intere, le cauline sono sessili, hanno forma sagittata e sono amplessicauli, progressivamente intere, glabre.

FIORI - I fiori sono ermafroditi, riuniti in piccoli grappoli terminali su racemi senza foglie; di colore bianco, hanno il calice composto da 4 sepali verdi, ovali, aperti. La corolla è composta da 4 petali bianchi, opposti, più lunghi dei sepali del calice.

FRUTTI - I frutti sono siliquette appiattite, cuoriformi, con i lati rettilinei o leggermente convessi; contengono piccoli semi oblungi di colore marrone.

USI - In medicina popolare viene usata nella cura delle diarree, delle varici e delle emorroidi. Il fusto è usato contro le infezioni della pelle. In omeopatia si usa come rimedio per le emorragie e malattie biliari e renali. È una pianta commestibile dal sapore simile al cavolo.

Le giovani foglie possono anche essere mangiate come "insalata dei campi" e si dice abbia proprietà curative dell'ipertensione. La rosetta basale può servire nelle "minestre primaverili" o come "erbette per la minestra". In Cina e America Settentrionale, sui mercati alimentari, è considerata una pianta commerciale. Dai suoi semi si può estrarre un olio commestibile.

STORIA - Nel corso della prima Guerra Mondiale si affiancò come emostatico ad altre due erbe medicinali già in uso per questo scopo: la segale cornuta e l'idraste.