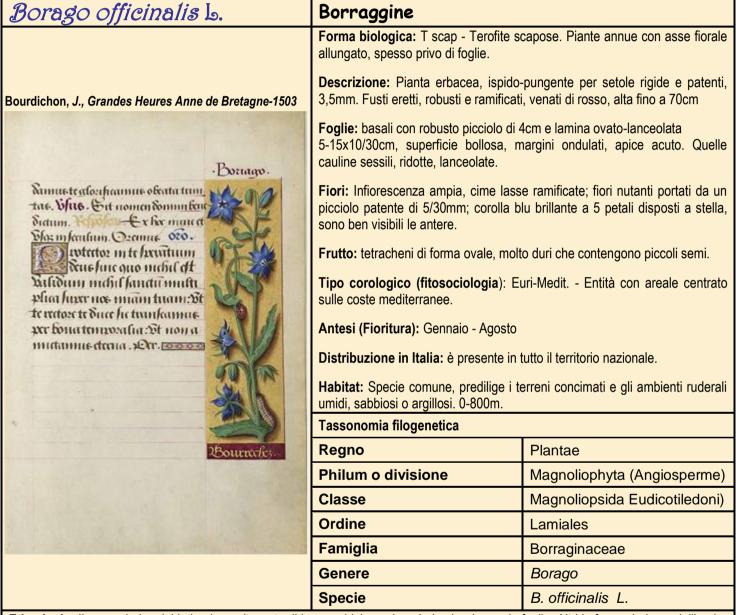


# CLUB ALPINO ITALIANO SEZIONE DI DOLO

"Riviera del Brenta" Fondata nel 1952

#### Scheda di Botanica N. 85 - Fg. n. 1



**Etimologia**: Il nome deriva dal latino borra (tessuto di lana ruvida), per la peluria che ricopre le foglie. Altri lo fanno derivare dall'arabo abu araq (= padre del sudore), attraverso il latino medievale borrago, forse per le proprietà sudorifere della pianta.

Proprietà ed utilizzi: Specie commestibile officinale - Le foglie giovani sono variamente impiegate in cucina. L'uso tradizionale è allo stato cotto delle foglie, che vengono utilizzate in molti piatti regionali per minestroni, ripieni per ravioli e pansoti in Liguria, torte e frittate. I fiori azzurri sono usati per colorare e guarnire i piatti e per colorare l'aceto; Si estrae l'olio dai semi, ricco di acido gamma linolenico (GLA; 18:3.OMEGA.6). Il gusto lieve, la rende gradevole per insaporire il té freddo e bevande di frutta.

I bellissimi fiori azzurri sono usati canditi in pasticceria, possono anche essere congelati in cubetti di ghiaccio per aggiungere qualcosa di originale alle bibite e come colorante naturale. Buona mellifera.



### Scheda di Botanica N. 85 - Fg. n. 2 Borago officinalis L.









Fotografate: Monti Berici

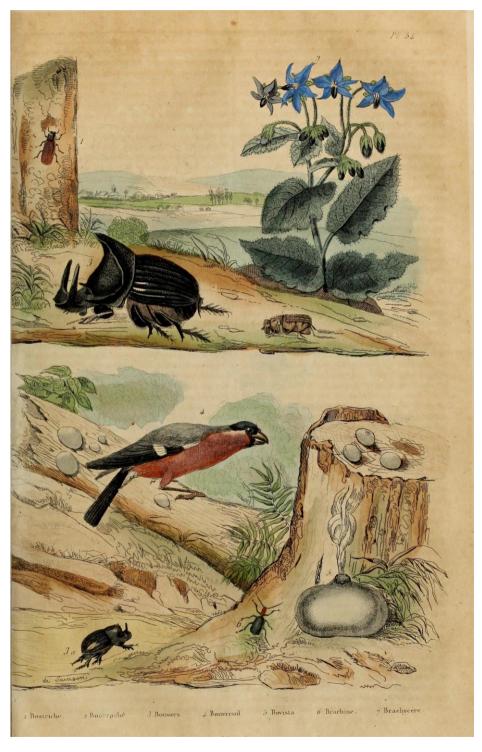
© Piera Pellizzer, Emilio Rosso



# CLUB ALPINO ITALIANO SEZIONE DI DOLO

"Riviera del Brenta" Fondata nel 1952

### Scheda di Botanica N. 85 - Fg. n. 3 Borago officinalis L.



**Bibliositografia**: Archivio personale; Flora d'Italia S.Pignatti, Edaglicole, 2' ediz. Flora Alpina D. Aeschimann & Al. 2004 – Flora d'Italia Fiori e Paoletti – www.biolib.de, biblioteca biologica virtuale; Immagini e dati nel pubblico dominio perché non c'è il relativo copyright;