



Famiglia Brassicaceae
Genere Capsella
Specie C. bursa-pastoris

ETIMOLOGIA

La borsa del pastore è così chiamata per la somiglianza col borsellino di vecchio stile utilizzato tipicamente dai pastori per raccogliere i semi delle piante. E' chiamata nello stesso modo in Francia e in Germania. La pianta ha accompagnato gli europei in tutte le loro migrazioni e si è affermata ovunque essi si sono stabiliti a coltivare la terra. Ha sempre trovato il modo per radicarsi al suolo e crescere, anche se ha raggiunto sempre solo l'altezza di qualche centimetro

CARATTERISTICHE BOTANICHE

La pianta è verde e presenta una piccola peluria. Le foglie principali, che vanno da 2 a 6 centimetri di lunghezza, sono molto variabili nella forma. Quando non è in fiore, si può distinguere per la sua parte radiante, e i suoi lati esterni si trovano vicino alla terra. Lo stelo sottile, che sale dalla corona della radice, dal centro della rosetta di foglie radicali, di solito è ramificato. E' liscio, tranne che nella parte inferiore, e presenta alcune piccole foglie oblunghie, a forma di freccia alla base, e sopra le foglie vi sono numerosi fiori, piccoli, bianchi e poco appariscenti. L'odore della pianta è particolare e piuttosto sgradevole, il sapore è aromatico e pungente, ma è meno acre della maggior parte delle Crucifere, ed è stata usata in passato come un'erba ornamentale. Le foglie della pianta provocano contaminazione del latte quando vengono mangiate liberamente dai bovini da latte. I frutti di questa pianta sono piatti e a forma di cuore rovesciato.

Contengono diversi semi oblunghi dal colore marrone chiaro. I semi, quando si inumidiscono, si ricoprono di una sostanza vischiosa in grado di catturare ed uccidere piccoli insetti. Per questo motivo si pensa che questa pianta sia una protocarnivora. Non è considerata una vera pianta carnivora perché, sebbene sia stata dimostrata la produzione di enzimi digestivi e la capacità di assorbimento dei nutrienti derivati dalla preda, non si sa ancora se e quanto la pianta si avvantaggi da questa situazione

DIFFUSIONE

L'origine è mediterranea, è diffusa in quasi tutto il mondo e spesso è considerata infestante. In Italia è presente su tutto il territorio. Si adatta a qualsiasi tipo di clima e di terreno; vegeta negli orti, sui prati incolti ma anche coltivati, ai margini delle strade, sui muri, nelle radure e boschi e aree antropizzate.

PROPRIETA'

La pianta è usata sin dai tempi più antichi come astringente nella diarrea, ed era molto usato come decotto. E' stato impiegato anche come decotto di foglie fresche, contro le emorroidi, la diarrea cronica e la dissenteria, e localmente per arrestare l'epistassi, con l'applicazione di ovatta nelle narici. Viene anche usato come nelle affezioni reumatiche, ed è stato verificato il suo potere curativo in varie emorragie uterine, soprattutto quelle associate a crampi uterini e coliche, e anche in varie emorragie passive delle superfici delle mucose. Si tratta di un rimedio di primaria importanza in condizioni catarrali della vescica e ureteri, anche in condizioni di ulcera e ascesso della vescica. Aumenta il flusso di urina. La sua azione antiscorbutica, stimolante e diuretico fa sì che la pianta possa essere molto utilizzata in disturbi renali. Principi attivi: colina, acetilcolina, tiramina, acido protocatetico, inositolo, saponine triterpeniche, flavonoidi, diosmina e rutina, sali di potassio, tannino .

UTILIZZO

È nota soprattutto per il suo uso alimentare ed è poco utilizzata in erboristeria. In fitoterapia si riduce ad usi domestici, anche se come rimedio sembrerebbe efficace nel trattamento di molte patologie ad esempio per contrastare i disturbi del ciclo mestruale. È impiegata in cucina soprattutto al centro nord. Viene utilizzata lessata e variamente condita, inoltre entra a far parte di insalate miste ed è sostituita allo zenzero.

COLTIVAZIONE

La specie fiorisce da marzo a dicembre ma nei luoghi caldi fiorisce tutto l'anno. I semi germogliano appena cadono e in una stagione si possono avere molte generazioni. Il periodo di raccolta è dalla tarda primavera all'autunno si recidono le piante intere (prima della fioritura), che possono essere utilizzate fresche oppure fatte essiccare a mazzetti per la preparazione di infusi e decotti.