Viperina

Viperina maggiore (*Echium italicum*). Famiglia: *Boragineae*: Sinonimi regionali: Viperina italiana.

Descrizione: Pianta erbacea biennale, con fusto eretto, provvisto di seole spinulose, alta da 30 fino a oltre un metro. Ha foglie basali, lanceolate, disposte a rosetta, lunghe da 15 a 25 cm; quelle cauline sono strette ed ellittiche, ricoperte di una peluria setolosa pungente.

I fiori addensati al fusto, lateralmente, dalla corolla imbutiforme di colore che va dal bianco al rosa o celestino, con 4 o 5 stami filamentosi che sporgono dalla corolla.

I frutti sono mericarpi di colore grigio chiaro, con contorno triangolare, ricoperti da setole. Cresce in incolti aridi e soleggiati fino a 1500 m di altitudine.

Il nome deriva da echis che significa vipera, poiché i quattro acheni sono

appuntiti come la testa della vipera.

Nella medicina popolare si sa che l'infuso curava le infezioni locali derivanti da onococriptosi.

La pianta si essicca all'ombra e si conserva con cura.

L'infuso si ottiene mediante bollitura in acqua della pianta essiccata; quindi si immerge l'area della parte lesa nella



soluzione calda.

In cucina: Alcuni con le foglie basali tenere ne fanno frittelle. Mettere a sbollentare le foglie tenere, quindi passarle nella pastella e soffriggerle con olio bollente.

Aggiungo che in natura c'è molto di meglio, ad esempio la salvia, i fiori di sambuco.

ATTENZIONE!!! Gli usi e le applicazioni sono indicati solo a mero scopo informativo, per cui si declinano tutte le responsabilità sul loro utilizzo a scopo curativo, estetico, alimentare, per i cui usi bisogna sempre richiedere il consiglio del medico farmacologo.