



# FLORA ABRUZZESE



Durante l'anno scolastico 2017/2018, noi studenti della classe 4E del Liceo Isabella Gonzaga di Chieti abbiamo frequentato per una settimana il museo Universitario D'Annunzio Chieti-Pescara dedicandoci ad un percorso sull'agrobiodiversità del nostro territorio e la sua valorizzazione.

Il fine del percorso è stato quello di conoscere in maniera più approfondita le piante che accompagnano la nostra vita, che vediamo e usiamo tutti i giorni e di cui, spesso, ne sappiamo a mala pena il nome.

Attraverso una metodologia utilizzata dall'etnobotanica, che prevede interviste alla popolazione autoctona, abbiamo individuato e selezionato una serie di piante legate alla storia dei nostri paesi.

L'elaborato finale è dedicato ai nostri familiari e amici che si sono pazientemente prestati alle nostre «interviste», nonché ai nostri insegnanti che ci hanno offerto la possibilità di effettuare questa esperienza.



## La Borragine

*Borago officinalis*

<i>Luogo interessato all'indagine:</i>	Bucchianico La località è posta su un colle, tra le valli del fiume Alento e del fiume Foro. La cultura prevalente è di tipo seminativo (cereali e legumi) ma presenta anche coltivazioni arboree di vigneti e uliveti. Il territorio, inoltre, è inciso dai calanchi (caratteristiche forme di erosione).
<i>Caratteristiche geografiche e geologiche</i>	
<i>Nome comune in italiano</i>	Borragine
<i>Nome dialettale della pianta</i>	Verraje
<i>Sistematica</i>	Ordine: Lamiales Famiglia: Boraginaceae Genere: Borago
<i>Descrizione</i>	Pianta erbacea annuale, alta da 15 a 100 cm. dai caratteristici fiori blu a forma di stella. La sua fioritura va da aprile fino a ottobre.
<i>Uso tradizionale prevalente</i>	Cucina La borragine è utilizzata anche per abbassare la febbre e calmare la tosse.
<i>Altri usi</i>	Borragine impanata frita: miscelare farina, acqua e sale fino ad ottenere un composto denso. Prendere le foglie della borragine, impanarle alla pastella e poi friggerle.
<i>Ricette, leggende, proverbi, credenze legate alla pianta</i>	



## Il Finocchietto selvatico

*Foeniculum vulgare*

<i>Luogo interessato all'indagine:</i>	Chieti Si trova a 330 metri sul livello del mare, su un colle situato tra il fiume Aterno-Pescara ed il fiume Arento. La città gode di una favorevole posizione geografica, per la vicinanza alla riviera adriatica ed alle masse montuose della Majella e del Gran Sasso
<i>Caratteristiche geografiche e geologiche</i>	
<i>Nome comune in italiano</i>	Finocchietto
<i>Nome dialettale della pianta</i>	Spogne
<i>Sistematica</i>	Ordine: Apiales Famiglia: Apiaceae Genere: Foeniculum
<i>Descrizione</i>	Cresce spontaneamente in tutto l'Abruzzo, predilige i terreni collinari. Il finocchietto è una pianta dal fusto ramificato che possiede foglie che ricordano il fieno ma di colore verde. Durante l'estate produce piccoli fiori gialli e frutti, si raccoglie non appena si apre il fiore.
<i>Uso tradizionale prevalente</i>	Uso alimentare come erba aromatica
<i>Altri usi</i>	Uso carminativo, con proprietà diuretiche e antinfiammatorie e proprietà medicinali
<i>Ricette, leggende, proverbi, credenze legate alla pianta</i>	I fiori possono essere usate per aromatizzare le castagne, i funghi, le olive in salamoia e carne di maiale. I semi si usano invece per aromatizzare i tarallini, le ciambelle o le tisane. L'espressione "lasciarsi infinochiare" deriva dall'abitudine dei cantonieri di offrire spicchi di finocchio a chi si presentava per acquistare il vino