

FIORDALISO



Genere specie: *Cyanus segetum* Hill.

Famiglia: Asteraceae

Nome inglese: Cornflower

Nome friulano: Barburice, batisèsule

Usi culinari:

Il fiordaliso è commestibile: si può usare per guarnire un piatto di patate bollite, insalate o primi piatti.

Usi medicinali:

I fiori del Fiordaliso sono impiegati sotto forma di acqua distillata, infusi, colliri e compresse per lenire infiammazioni a carico dell'occhio (per sforzi visivi intensi, acqua di mare o di piscina, locali pieni di fumo).

Usi cosmetici:

Infusi e cataplasmi possono essere utilizzati per pulire e rinfrescare parti delicate della cute o per lavare il cuoio capelluto (per fortificarlo, diminuire la forfora e dare lucentezza ai capelli). Si può preparare un oleolito (macerato oleoso) come base per la preparazione di una crema che agisce contro vari processi di invecchiamento.

Altri usi:

Il fiordaliso è principalmente una pianta ornamentale.

Proprietà:

I fiori contengono antociani (proprietà antiossidante) e flavonoidi.

Curiosità:

La pianta è originaria della regione mediterranea.

Il nome specifico (*segetum*) deriva dalla parola latina *séges*, *-tis* (campi di grano), poiché il suo habitat più usuale sono proprio i campi di cereali.