

COLLANA
PASSIONE BOTANICA

Le Aromatiche

Cura e difesa delle piante aromatiche.



 Copyr

Indice

Introduzione

Coltivazione	3
Piccole regole per grandi soddisfazioni	4
Essenze da coltivare	5
Come riprodurre le piante aromatiche.....	6
Metodi e tecniche per la riproduzione delle piante aromatiche.....	6
Raccolta e conservazione delle erbe aromatiche	7
Le regole da seguire sono abbastanza semplici.....	7

Le Erbe Aromatiche

Aglio	10
Alloro	12
Aneto	14
Basilico	16
Borragine	18
Capperi	20
Cedrino	22
Cerfoglio	24
Dragoncello	26
Erba Cipollina	28
Finocchio	30
Maggiorana	32
Melissa	34
Menta	36
Mirto	38
Origano.....	40
Peperoncino	42
Rosmarino	44
Salvia	46
Timo Comune	48

Le Spezie

Anice Verde	54
Cannella.....	56
Chiodi di garofano.....	57
Coriandolo.....	58
Cumino	60
Curcuma	62
Noce Moscata.....	64
Vaniglia	65
Zafferano	66

Parassiti e Malattie

I parassiti e le malattie più frequenti.....	71
Il Piretro, naturalmente efficace....	72
Come “ri-conoscere” e curare le malettie con la forza del Piretro	73

Guida e difesa delle piante aromatiche: belle in giardino e buone in cucina.

Prefazione

La seguente guida vuole fornire consigli su come coltivare le erbe aromatiche in un angolo del giardino, sul terrazzo o semplicemente in vaso sul balcone, ma vuole anche dedicare un piccolo spazio alle spezie maggiormente utilizzate in cucina. Le erbe aromatiche e le spezie rappresentano da sempre una componente preziosa in cucina, dove vengono normalmente aggiunte in qualità di condimento allo scopo di esaltare l’aroma e il sapore delle pietanze.

Le erbe aromatiche sono coltivate in climi temperati ed è preferibile utilizzarle fresche, aggiunte a crudo o solo negli ultimi istanti di cottura, in modo da conservarne l’aroma. Basilico, prezzemolo, menta, salvia, rosmarino, timo, alloro, finocchio, maggiorana, erba cipollina, capperi, vengono regolarmente usati per insaporire anche i piatti più semplici. L’intenso odore che si sprigiona, talvolta semplicemente sfiorandole, è dovuto alla presenza di sostanze chiamate “oli essenziali”, contenute all’interno di specifiche parti delle piante (foglie, semi, frutti, fiori, radici o rizomi).

Il termine “spezie” è utilizzato per indicare le specie vegetali esotiche, originarie di Paesi tropicali e subtropicali (lo stesso nome spezie deriva dal latino “species”, che significa merce speciale, non comune), di cui si utilizzano parti diverse della pianta (radici, rizomi, cortecce, foglie, fiori, frutti, semi) come aromi alimentari commercializzati allo stato secco. Le spezie vengono quasi sempre essiccate, macinate e ridotte in polvere. In alcuni casi vengono utilizzate nella loro forma originale.

Coltivazione

Le piante aromatiche hanno grande capacità di adattamento, sono rustiche, tollerano anche le basse temperature, sono facili da coltivare e permettono di avere un raccolto per tutto l’arco dell’anno. Nelle zone meridionali le piante aromatiche trovano il loro habitat ottimale; ma possono essere coltivate senza problemi anche in vaso. Alcune sono di piccole dimensioni (basilico, maggiorana, menta, malva, timo), altre invece (rosmarino, salvia, alloro, lavanda) si allargano in modo considerevole durante la crescita. La maggior parte sono piante perenni che crescono anno dopo anno senza problemi, altre invece, come ad esempio l’aneto o il basilico, sono annuali e vanno messe a dimora ogni anno. Possiamo coltivarle tra le verdure, utilizzarle come bordure per delimitare le aiuole, oppure integrarle alle ornamentali, così da migliorare esteticamente l’aspetto di un

giardino. Volendo possiamo semplicemente coltivarle dedicando loro una piccola area, in modo da creare un angolo degli “aromi”, in una commistione di intensi e piacevolissimi profumi, e averle sempre a disposizione per insaporire piatti e stuzzichini.

Le piante aromatiche da coltivare sono numerosissime e le loro esigenze di coltivazione sono simili a qualunque altra pianta rustica. Per coltivarle al meglio è necessario conoscere le principali tappe della loro vita e ciò che influisce sulla crescita: luce, acqua, terreno, temperatura ed elementi nutritivi. La scelta di una o un'altra essenza deve essere sempre fatta tenendo conto delle condizioni climatiche delle zone in cui si vive e in base alle specifiche esigenze di coltivazione della pianta. In piena terra le aromatiche crescono senza particolari problemi, ma se coltivate in vaso il rischio è quello di costringerle in uno spazio troppo ristretto. Quindi se coltivate in vaso usiamo sempre il buon senso, meglio qualche bella piantina che troppe e dalla crescita stentata.

Piccole regole per grandi soddisfazioni

Il trapianto è il metodo migliore per iniziare la coltivazione delle erbe aromatiche;

- prima di iniziare la coltivazione sul balcone di casa è necessario organizzare bene gli spazi. Una semplice soluzione potrebbe essere quella di utilizzare portavasi che si sviluppano in altezza o piantare in un unico vaso più essenze. Possibili consociazioni in unico contenitore sono: basilico - maggiorana, timo - dragoncello, rosmarino - menta - salvia, cedrina - lavanda, alloro - origano - erba cipollina;
- i vasi in terracotta assicurano alle piante le migliori condizioni dal punto di vista funzionale e salutare. I vasi in plastica o vetroresina assicurano invece leggerezza e maneggevolezza. Utilizzare contenitori rettangolari di circa 50 cm di lunghezza, 20 cm di larghezza e 20 cm di profondità;
- garantire alle piante un'esposizione favorevole. L'esposizione più indicata per le erbe aromatiche è soleggiata (alcune specie come la rucola, la menta, la melissa, sopportano anche una parziale ombra);
- da evitare l'esposizione al vento, le zone fredde, l'ombra;
- curare in maniera ottimale il drenaggio e non eccedere con le irrigazioni;
- concimare, una o due settimane prima della messa a dimora, utilizzando concimi organici o chimici. Le erbe aromatiche non necessitano di particolari interventi di concimazione;
- nelle zone più miti durante l'inverno si possono lasciare sul balcone o sul davanzale; mentre nelle zone fredde vanno ricoverate al chiuso;
- è raccomandabile controllare periodicamente le piante per individuare parassiti e malattie fungine, in tal modo si potrà intervenire tempestivamente.

Essenze da coltivare

Tra le erbe aromatiche perenni

- Alloro
- Dragoncello
- Finocchio selvatico
- Erba cipollina
- Maggiorana
- Malva
- Melissa
- Menta
- Rosmarino
- Origano
- Salvia
- Ruta
- Timo

Tra le erbe aromatiche annuali

- Aneto
- Basilico
- Anice verde
- Coriandolo
- Rucola
- Borragine
- Cumino
- Santoreggia

Tra le erbe aromatiche biennali

- Prezzemolo
- Cerfoglio

Come riprodurre le piante aromatiche

Molte piante aromatiche si riproducono per seme (aneto, basilico, borragine, cerfoglio, coriandolo, finocchietto selvatico, maggiorana, cumino, dragoncello, erba cipollina, origano, peperoncino, prezzemolo) alcune si propagano anche per via vegetativa (lavanda, timo, salvia, origano, ecc.) altre solamente per via vegetativa (alloro, lavandino, menta x piperita, camomilla romana, dragoncello, rosmarino) e il periodo più adatto per la loro moltiplicazione è il riposo vegetativo o la tarda estate (v. tabella). Il nuovo materiale vegetativo si pone direttamente a dimora se si tratta di stoloni, di bulbi, di rizomi, mentre le talee verranno poste in appositi substrati a base di torba e sabbia, per facilitare l'emissione delle radici.

Metodi e tecniche per la riproduzione delle piante aromatiche

	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Aglio		■	■								■	■
Alloro							■	■	■			
Aneto			■	■	■							
Basilico												
Borragine			■	■	■			■	■			
Cappero							■	■	■			
Cedrina			■	■	■	■	■	■				
Cerfoglio			■	■	■	■	■	■				
Dragoncello			■	■	■							
Erba cipollina			■	■	■							
Finocchio selvatico			■	■	■	■						
Maggiorana		■	■	■	■							
Melissa							■	■	■	■	■	■
Menta			■	■						■	■	
Mirto							■	■	■			
Origano			■	■	■							
Peperoncino			■	■	■							
Prezzemolo			■	■	■	■	■	■				
Rosmarino		■	■	■								
Salvia		■	■	■								
Timo			■	■	■	■	■	■	■			

■ Bulbilli ■ Talea ■ Semina ■ Semina o Talea ■ Rizoma

Ricordiamo che i dati sono indicativi e possono variare in funzione della zona geografica. Le semine e/o i trapianti possono essere anticipati e/o posticipati in funzione dell'andamento climatico.

Raccolta e conservazione delle erbe aromatiche

Se passiamo le mani sulle foglie di menta o di basilico ne sentiremo l'odore e un'inebriante percezione invaderà i nostri sensi. Se mastichiamo dei semi di finocchio, di cumino o di anice ne avvertiremo l'aroma. L'intenso sapore che si sprigiona è dovuto alla presenza di oli essenziali. La concentrazione di queste sostanze varia nel corso del ciclo di vita della pianta, in alcuni casi anche nell'arco di una sola giornata - è inoltre influenzato dall'ambiente di coltivazione, dall'andamento climatico, dall'altitudine. Ogni pianta aromatica ha il suo "tempo balsamico", cioè quel periodo dell'anno e dello sviluppo vegetativo, in cui è maggiore nella pianta il contenuto di oli e principi essenziali. Le parti interessate alla raccolta possono essere le foglie, i fiori, le radici, la corteccia, le gemme, i frutti oppure l'intera pianta. L'ideale sarebbe raccogliere le piante (o la parte che ci interessa) nelle prime ore del mattino o al tramonto. Non raccogliere in giornate di pioggia o ventose, ma in giornate di tempo bello e secco, quando la rugiada è evaporata.

Le regole da seguire sono abbastanza semplici

- le foglie vanno raccolte, e conservate, prima della fioritura;
- le sommità fiorite si raccolgono durante la fioritura, comprendendo alcune foglie;
- i frutti vengono raccolti in piena maturazione, mentre i semi, in particolare quelli delle specie appartenenti alla famiglia delle Apiaceae (aneto, anice, cumino, finocchietto, coriandolo) si raccolgono prima che si staccino e cadano;
- radici, tuberi, bulbi e rizomi vanno estratti al termine del periodo di riposo vegetativo - in linea di massima in autunno per le annuali e all'inizio della primavera per le perenni - quando è massimo l'accumulo delle sostanze di riserva.

Ricordiamo che risulta difficile determinare una regola generale per la raccolta delle erbe aromatiche - ogni specie ha delle regole proprie e a volte esistono differenze tra ogni singola pianta.

Una volta raccolte, le erbe aromatiche possono venire essiccate. Il modo più semplice è quello di appenderle in mazzetti all'ombra, in locali asciutti e ventilati. Per evitare che polvere e insetti possano finire sui mazzetti messi ad asciugare, copriamoli con un sacchetto di carta aperto sul fondo. Non utilizzare mai sacchetti di plastica, non garantirebbero un'efficace aerazione e favorirebbero le fermentazioni. Il tempo di essiccazione può variare da pianta a pianta.

Possiamo essiccare le erbe aromatiche anche in forno. Le temperature ideali non dovrebbero superare i 30° C, altrimenti gli oli essenziali evaporano.

Volendo si possono essiccare le erbe nel forno a microonde. Controllate sempre il grado di essiccazione.

Le erbe essiccate vanno conservate in sacchetti di carta o in barattoli di vetro a chiusura ermetica. Conserviamoli in luoghi asciutti e al riparo dall'umidità. Le erbe essiccate vanno

utilizzate entro l'anno, poiché con il tempo perdono le loro caratteristiche.

Alcune erbe possono essere surgelate (prezzemolo, basilico, borragine, rosmarino, salvia, erba cipollina, dragoncello, cerfoglio).

Per il congelamento si utilizzano sacchetti in plastica oppure vasetti di vetro - le erbe così conservate si sbriciolano all'occorrenza nelle pietanze.

Un buon metodo per conservare l'aroma e il profumo delle erbe aromatiche consiste nell'aromatizzare alcuni degli ingredienti usati in cucina per condire come il sale, l'olio e l'aceto.

Il sale grosso va passato al mixer o al mortaio con un paio di cucchiaini di foglie fresche di erbe aromatiche. Quindi mettere il composto in vasetti di vetro e conservarlo in frigorifero.

Per ottenere l'olio aromatizzato le erbe - pulite e fatte asciugare - si lasciano in infusione nell'olio d'oliva per circa 2-3 settimane, ma possono rimanervi anche per un periodo indeterminato. Possiamo utilizzare più erbe allo stesso tempo, e aggiungere anche grani di pepe, peperoncino e aglio.

Nell'aceto, invece, il tempo di macerazione non deve essere superiore ad una settimana. Trascorso questo tempo si deve filtrare il tutto.

In sintesi

la quantità di “aromi” utilizzati in cucina per insaporire dipende dal gusto individuale, ma anche dal tipo di essenza usata. La regola generale è: equilibrio. Cioè, ogni aroma non deve prevalere nettamente sugli altri, ma deve essere riconoscibile e armonizzato nell'insieme.



Le Erbe Aromatiche



Aglione (*Allium sativum*)

L'aglio (*Allium sativum*) è una pianta erbacea perenne bulbosa, coltivata come annuale, appartenente alla famiglia



delle Alliaceae. Probabilmente si tratta di una specie originaria dell'Asia centrale. Anche nel più piccolo orto familiare non dovrebbe mai mancare un bel filare di aglio. L'aglio è una pianta poco esigente, facile da coltivare e ben resistente alle avversità. Esistono due tipi di aglio: aglio a tunica bianca e aglio a tunica rosa. Quello bianco resiste più al freddo ed è più adatto alla conservazione.

La parte utilizzata è il bulbo. Ogni bulbo contiene da 6 a 14 bulbilli o spicchi stretti fra loro e ricoperti da scaglie membranose.

Usi in cucina: l'aglio è impiegato diffusamente in cucina come una comune spezia, ma è anche un alimento con numerose virtù nutritive. L'aglio viene impiegato in moltissimi piatti, dalle insalate ai sughi, minestre, verdure cotte, sformati, arrostiti, soffritti.



Esposizione

Le esposizioni migliori sono gli ambienti esposti a sud. L'aglio preferisce i climi temperati e asciutti, ha una buona tolleranza alle alte temperature e non teme i freddi invernali; infatti resiste fino a - 15 °C.



Coltivazione

L'aglio può essere coltivato un po' ovunque. È una pianta poco esigente, che resiste bene sia al freddo, che a periodi di siccità. Si può coltivare anche in vasi sistemati sul terrazzo o balcone, se non si dispone di un orto o giardino. Preferire terreni sciolti e ben drenati.



Messa a dimora

I periodi migliori per la coltivazione sono due: il mese di novembre-primi giorni di dicembre e febbraio-marzo. In vaso o in un cassone pieno di terra interrare i bulbilli a circa 6-8 cm di profondità con le punte rivolte verso l'alto e a 10 cm di distanza l'uno dall'altro (se si piantano più file è buona regola lasciare almeno 25-30 cm tra una fila e l'altra).



Irrigazione

Mantenete il terreno non eccessivamente umido in estate ed evitate i ristagni d'acqua. Riducete le innaffiature in inverno.



Tempo balsamico (raccolta)

La raccolta avviene a giugno nel Nord Italia, tra giugno e luglio al Sud. Si effettua quando le foglie sono quasi completamente secche estirpando la pianta e lasciandola essiccare nel terreno per circa una settimana.



Conservazione

L'aglio si conserva in un luogo fresco e asciutto. L'importante è controllare che non presenti né muffe, né fenomeni di germogliazione.



Malattie e parassiti

peronospora, muffa bianca, marciume dei bulbi, ruggine. Per quanto riguarda gli insetti può essere colpito dalla mosca *Delia antiqua*, da una tignola (*Tinea alliella*) e dal punteruolo dei bulbi. Può subire attacchi anche da parte di alcuni nematodi dello stelo e del bulbo (*Ditylenchus sp.*).



www.copygardinaggio.it

"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"





Alloro (*Laurus nobilis*)

L'alloro (*Laurus nobilis*) è una pianta appartenente alla famiglia delle *Lauraceae*. Il nome botanico dell'alloro

deriva dal termine latino *laus* che significa «lode». Diversamente "*nobilis*" sta per illustre, importante, famoso. Nella mitologia greco-romana l'alloro era una pianta sacra e simboleggiava la sapienza e la gloria: una corona di alloro cingeva la fronte dei vincitori nei giochi Pitici o Delfici. Inoltre era un albero sacro poiché considerato l'albero del dio Apollo. È una specie originaria dell'Asia minore, in seguito si è diffusa in tutta Europa. Pianta dalle molteplici destinazioni: può infatti essere considerata una semplice pianta ornamentale da tenere in giardino, spontaneizzata nei parchi, presente nelle aiuole cittadine, nei giardini privati e pubblici, utilizzata per le siepi e le bordure, oppure può essere considerata una pianta aromatica da coltivare nell'orto. Si adatta molto bene alla coltivazione in vaso. Nell'area mediterranea sono presenti due varietà: un ibrido da parco e giardini, *Laurus nobilis aurea*, con profumatissime foglie gialle; e una seconda con foglie lunghe e strette, *Laurus nobilis angustifolia*.

L'alloro è una pianta dai mille usi: le foglie si usano per rinsaporire carni e pesci, per preparare decotti rinfrescanti e dalle qualità digestive o pediluvi, per aromatizzare gli spiedini, per rendere ancora più gustosi i crostacei e molti altri cibi. Le bacche sono utilizzate per produrre liquori.



Esposizione

la pianta può essere esposta in ambienti pienamente o mediamente soleggiati, ma riparati dai venti freddi. Non sopporta a lungo i valori termici inferiori allo zero.



Coltivazione

lo sviluppo dell'alloro è piuttosto lento, quindi se vogliamo avere un bell'effetto ornamentale può valer la pena di acquistare una pianta già di dimensioni interessanti. Se si vuole però dare alla pianta di alloro la forma ad alberello occorre partire da una pianta giovane e tagliare i rami bassi fino a formare progressivamente la forma a sfera. Mentre per gli arbusti che lasciamo crescere a forma libera non è necessario effettuare alcuna potatura. Nelle regioni con clima freddo si rende necessario proteggere le radici con pacciamature per evitare i danni del gelo. Evitate i terreni troppo compatti soggetti ai ristagni idrici. Se coltivate in vaso le piantine vanno rinvasate ogni due anni in quanto anche se sono piante che non crescono rapidamente, le radici occupano molto spazio.



Messa a dimora

la moltiplicazione della pianta può avvenire per seme, per moltiplicazione dei polloni oppure per talea. La semina si effettua in autunno distribuendo i semi in file parallele su un terriccio per semi. Ideale per la germinazione una temperatura intorno ai 20° - 23°C. Le piantine, se si vuole, possono essere riposte in vaso in primavera utilizzando un buon terriccio fertile che rimanga soffice in quanto le piante non gradiscono i ristagni idrici. La moltiplicazione per talea si effettua tra la fine del mese di luglio e settembre prelevando degli apici vegetativi dalle piante lunghi circa 10 - 13 cm.



Irrigazione

moderata. Le piante adulte in piena terra resistono bene alla siccità estiva. Mentre gli esemplari giovani in vaso necessitano di annaffiature un poco più frequenti ma occorre attendere che il terreno si asciughi tra un intervento e l'altro. Attenzione ai ristagni idrici che sono la principale causa di morte delle piante di alloro.



Tempo balsamico (raccolta)

tutto l'anno. Le foglie si raccolgono in qualsiasi periodo dell'anno, però nei mesi di luglio-agosto contengono più aromi, mentre i frutti vengono raccolti a maturità, ad ottobre-novembre. Le foglie vanno essiccate all'ombra.



Conservazione

le foglie possono essere utilizzate fresche oppure secche, conservate in barattoli di vetro.



Malattie e parassiti

le foglie sono soggette a ticchielatura, cocciniglia, afidi e oziorrinco. In condizioni di ristagni idrici è sensibile ai marciumi radicali.

Aneto (*Anethum graveolens*)

L'aneto (*Anethum graveolens*) è una pianta erbacea annuale originaria dell'Asia sudoccidentale.



Famiglia delle *Apiaceae*. In Italia è coltivata e di rado naturalizzata specialmente lungo le riviere mediterranee. L'aneto è una pianta aromatica simile al finocchio, ma di misura più ridotta e con un'infiorescenza gialla raccolta a gruppi che ricordano dei piccoli ombrelli. Il nome deriva dal greco ànetos = sciolto, scapigliato, dalla forma delle foglie.

L'aneto predilige climi caldi e posizioni assolate, ma al riparo dai forti venti. Tollera valori termici di poco inferiori allo zero ma tuttavia nelle aree ad inverni rigidi va coltivato in serra o protetto.

Predilige i terreni sciolti, di medio impasto, profondi, fertili, ben drenati con pH compreso tra 5,4 e 7,8. Rifugge da suoli poveri e compatti soggetti a ristagni idrici.

Usi in cucina: dal sapore simile al finocchio e al finocchietto selvatico i semi e le foglie si usano nelle insalate, sulle patate lessate, per insaporire minestre, legumi, intingoli, carne alla griglia, pesce, formaggi freschi, uova, pesce (in particolare il salmone), molluschi.



Esposizione

soleggiata e luminosa



Messa a dimora

seminare in marzo-aprile direttamente all'aperto, in luogo soleggiato e riparato dal vento. Per avere foglie fresche di aneto, per tutta l'estate, va seminato mensilmente, a partire dalla primavera, in file distanti tra loro circa 30 - 35 cm. Visto lo sviluppo abbastanza contenuto è possibile coltivare l'aneto in contenitore. Posizionare le piante all'aperto solo in primavera inoltrata.



Irrigazione

irrigare periodicamente e liberare il terreno dalle infestanti.



Tempo balsamico (raccolta)

La fioritura va da giugno ad agosto. I frutti (*diachenii*) si raccolgono in luglio-agosto, a maturazione avvenuta, quando sono diventati bruni. Le radici e le foglie si raccolgono nel mese di ottobre.



Conservazione

le foglie si possono essiccare o surgelare. Le ombrelle (infiorescenze), una volta tagliate, si lasciano essiccare fino a che i frutti non si staccano.



Malattie e parassiti

l'aneto è una pianta poco soggetta ad attacchi di parassiti, ma tra gli insetti più pericolosi segnaliamo un lepidottero (*Papilio machaon*) le cui larve si nutrono delle parti aeree e gli afidi. Le lumache possono attaccare invece le giovani piantine. Tra i funghi si ricordano il *Pythium* (agente dei marciumi radicali), la ticchiolatura e la ruggine.



www.copygardinaggio.it

"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"





Basilico (*Ocimum basilicum*)

Il basilico (*Ocimum basilicum*) è forse l'erba aromatica più conosciuta ed ampiamente utilizzata nella nostra cucina per



insaporire pietanze e preparare salse. È una pianta erbacea annuale - originaria dell'Asia tropicale - appartenente alla famiglia delle Lamiaceae.

Il suo nome deriva dalla parola greca "*Basilikos*" = *pianta regale*; nome attribuito per la sua bontà come erba aromatica. È una pianta poco esigente che può essere coltivata in un vaso anche sul davanzale di una finestra. Per avere un basilico robusto e rigoglioso il segreto è la cimatura che evita la produzione di fiori.

Questa semplice operazione va fatta appena si nota la gemma da fiore e va ripetuta su tutte le nuove gemme. Non servono forbici o cesoie ma solo le mani perché le cime si tolgono facilmente. Tra le varietà più coltivate:

- napoletano: foglie grandi e profumo delicato;
- genovese: foglie piccole e profumo molto intenso;
- greco: foglie piccolissime e molto profumate che ricordano il timo;
- purpureo: con foglie violacee;
- limoncello: con profumo che ricorda il limone;
- a foglia di lattuga: foglie grandi, accartocciate e molto profumate.

Usi in cucina: l'aroma inconfondibile di queste profumate foglioline le rendono ideali per insaporire semplici primi piatti, come una pasta al pomodoro, ma anche insalate, capresi, minestre, formaggi. Aglio e basilico insieme vengono impiegati per la preparazione della classica salsa al pesto.



Esposizione

Le esposizioni migliori sono gli ambienti in pieno sole o mediamente luminosi e riparati dai venti. Il basilico preferisce i climi temperati caldi; le temperature ottimali per la crescita sono comprese tra 20° e 25 °C.



Coltivazione

può essere coltivato tutto l'anno. Il basilico si riproduce per seme. Nei climi più freddi occorre conservare i vasi all'interno delle abitazioni durante l'inverno. Il terreno deve essere fertile, soffice, a pH neutro e ben drenato.



Messa a dimora

la semina può essere effettuata direttamente in vaso (2 - 3 semi per ogni vaso e trapiantando poi le piantine a dimora alla distanza di 20 cm l'una dall'altra), o nell'orto, avendo cura di proteggere la zona di semina con del tessuto non tessuto (TNT) quando la temperatura non è ancora stabile. Se si preferisce si possono trapiantare direttamente le piantine.



Irrigazione

abbondanti soprattutto durante i periodi siccitosi e di gran caldo.



Tempo balsamico (raccolta)

il basilico va consumato preferibilmente fresco e quindi nel periodo che va dalla primavera a fine estate. Per godere al meglio dell'aroma è consigliabile utilizzare le foglie subito dopo la raccolta.



Conservazione

il basilico una volta lavato e asciugato può essere conservato in congelatore, sott'olio o essiccato.



Malattie e parassiti

marciume grigio sulle foglie e marciumi radicali. Sensibile all'alternariosi, all'antracnosi e all'oidio. Tra gli insetti ricordiamo la mosca minatrice (*Phytomyza atricornis*), gli afidi, gli acari. Controlliamo anche l'eventuale presenza di lumache e limacce. Tra i parassiti terribili sono molto temibili i nematodi.



www.copyrgardinaggio.it

"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"





Borragine (*Borago officinalis*)

La borragine (*Borago officinalis*) è una pianta erbacea annuale della famiglia delle *Borraginaceae*.



Originaria dell'Africa del Nord, fu introdotta in Spagna e di lì si diffuse in tutta l'area mediterranea.

Il termine scientifico "*borago*" sembra derivi dal latino "*borra = tessuto di lana ruvida*" per via dei peli che ricoprono tutta la pianta. I fiori sono azzurro - violacei, hanno forma di stella e sono disposti a grappolo. La fioritura si protrae da maggio a settembre.

I frutti della borragine sono degli acheni (frutti secchi indeiscenti che racchiudono un unico seme) contenenti dei semi di dimensioni di circa 5 - 6 mm di lunghezza. La borragine è una pianta che fornisce un nettare molto gradevole, infatti è molto ricercata dalle api che ricavano un miele con un aroma particolarmente gradevole.

Usi in cucina: la borragine è una pianta selvatica molto utilizzata in cucina; aggiunge un piacevole sapore di cetriolo, ma occorre consumarla cotta per evitare l'effetto urticante dei peli che ricoprono la pianta. I fiori sono utilizzati nelle torte come guarnizione delicata (mantengono il colore dopo la cottura al forno), nelle tisane, per il sapore delicato e gli effetti calmanti. Le foglie sono ottime fritte con la pastella oppure utilizzate per riempire ravioli e tortellini o semplicemente tritate e fatte a frittata. È uno dei componenti fondamentali del "*preboggion*" il mazzetto di erbe aromatiche tipico della cucina ligure. Le foglie (od i fiori) inseriti all'interno di cubetti di ghiaccio possono essere usati per guarnire bevande alcoliche e non. L'olio di borragine viene utilizzato per il suo rilevante contenuto in acido γ - linolenico.

Esposizione
soleggiata.

Coltivazione
la borragine è una pianta che non richiede alcun tipo di cura ed è molto facile da coltivare. Grazie ai suoi bellissimi fiori può venire coltivata anche come pianta ornamentale da esterno. Preferisce i terreni asciutti, sciolti ed esposti in pieno sole. Vive tranquillamente in terreni con pH che vanno da 5 a 8.

Messa a dimora
la borragine può essere seminata in primavera direttamente in giardino, nell'orto o in grandi vasi. Nelle regioni con clima mite si può seminare anche in autunno. La borragine tende a disseminarsi un po' ovunque e diventare infestante; per evitarne la diffusione possiamo rimuovere gli apici al termine della fioritura per impedire che vada a seme.

Irrigazione
deve essere annaffiata con moderazione. Allorché cresce spontanea basta l'acqua piovana.

Tempo balsamico (raccolta)
raccogliere le foglie, i germogli e i fiori appena sbocciati e consumarli freschi.

Conservazione
le foglie si possono conservare nel congelatore, possibilmente già panate per i fritti. Con l'essiccazione le foglie perdono il loro caratteristico aroma.

Malattie e parassiti
la borragine è una pianta rustica, per cui ha una buona resistenza ai parassiti. Talvolta può essere colpita dagli afidi.



"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"



Cappero (*Capparis spinosa*)



Il Cappero (*Capparis spinosa*) è una specie originaria dell'area del Mediterraneo, dove cresce anche allo stato



spontaneo. Appartiene alla famiglia delle *Capparaceae*. Nel suo ambiente naturale cresce sulle rupi calcaree, su vecchie mura, nelle fessure delle rocce, nelle pietraie, formando spesso cespi con rami ricadenti lunghi anche diversi metri. Molto ricercato e apprezzato è il capperone dell'isola di Pantelleria tanto da fregiarsi del marchio di qualità IGP (Indicazione Geografica Protetta). Nel clima caldo e secco dell'isola e nei terreni di origine vulcanica il capperone trova l'ambiente più adatto al suo sviluppo. Il capperone è una pianta perenne con fusto ramificato e rami lignificati solo nella parte basale, spesso molto lunghi, dapprima eretti, poi striscianti o ricadenti. Le foglie sono verde scuro, carnose e di forma ovale con fiori di grandi dimensioni di colori bianco e rosa con delicati riflessi violacei. Le foglie contribuiscono a far del capperone una valida pianta ornamentale. Il frutto è una capsula oblunga e verde con polpa di colore rosaceo. Contiene numerosi semi. Comunemente i frutti sono chiamati cucunci o cocunci. La fioritura è molto prolungata: da maggio a settembre si formano bottoni floreali ad ogni ascella fogliare.

Usi in cucina: i boccioli, raccolti quando non sono ancora schiusi e poi conservati sotto sale o in salamoia, sono molto ricercati per il consumo alimentare. Il frutto, di sapore simile ma più delicato del capperone e anch'esso conservato sotto sale, sott'olio o sotto aceto è usato tradizionalmente per condire numerose pietanze, soprattutto a base di pesce. Il capperone è largamente usato nella cucina italiana come condimento per carni e pesci, nelle insalate, nei sughi, per insaporire stuzzichini e nella immancabile pizza.



Clima

vive bene in climi piuttosto miti, preferisce le alte temperature al freddo rigido. La temperatura minima invernale deve aggirarsi intorno ai 9° - 12°C; quando è esposto a sud, in un luogo ben riparato può resistere a temperature più rigide.



Esposizione

non è una pianta esigente ma ha bisogno di molto sole e luce: ottimi i muri rivolti a sud.



Coltivazione

questa pianta è piuttosto difficile da coltivare non perché sia esigente, ma perché per farla germogliare o attecchire è necessario riprodurre esattamente le sue condizioni naturali. In vaso fa molta fatica a vegetare. Predilige terreni sabbiosi e molto ben drenati.



Messa a dimora

si propaga per seme o preferibilmente per talee.

La talea semilegnosa, staccata dalla pianta madre, in estate, va fatta radicare in una cassetta riempita di torba e sabbia. Quando le talee hanno formato le radici, si prelevano e si invasano.

La propagazione per seme è difficoltosa dato che la germinabilità dei semi è molto bassa (5 - 10%) però questa può aumentare qualora la semina venga eseguita nei mesi invernali (Dicembre - Gennaio). Si semina in cassette, riempite di torba e sabbia, lasciate all'aperto nel periodo estivo e riparate in autunno - inverno. Nella primavera successiva si può trapiantare la nuova pianta direttamente nel terreno o singolarmente in un vaso.

La semina può avvenire anche direttamente nelle fessure di muri a secco ben esposti al sole in autunno. Altra soluzione: inserire dei semi dentro un fico maturo, inserendo poi il fico nella fessura del muro. Le piantine nasceranno verso maggio-giugno. Una volta riuscito l'attecchimento, la crescita del capperone non presenta alcun problema.



Irrigazione

poco esigente in fatto di annaffiature, si accontenta dell'acqua piovana. Eventuali irrigazioni di soccorso in caso di periodi molto siccitosi.



Tempo balsamico (raccolta)

la raccolta dei capperi è scalare: la pianta crescendo emette sempre nuovi bottoni floreali, sferici, verdastri e aromatici, dei quali i più piccoli e tondi sono ritenuti particolarmente pregiati. I boccioli vanno raccolti quando non sono ancora schiusi, a partire dalla primavera sino alla fine dell'estate. I frutti vanno raccolti prima della completa maturazione, quando sono teneri e carnosi con i semi ancora immaturi, teneri e chiari.



Malattie e parassiti

non è soggetto a parassiti o malattie specifiche. Ristagni idrici possono provocare marciumi che coinvolgono l'apparato radicale causando ingiallimento della pianta.



Cedrina (*Lippia citriodora*)

La cedrina (*Lippia citriodora*) è una pianta originaria dell'America meridionale, conosciuta anche con i nomi

di verbena odorosa, cedrina, limonaria, erba luigia. Deve il suo nome all'esploratore *Augusto Lippi* al quale Linneo la dedicò alla fine del 1700. Famiglia delle *Verbenaceae*. La cedrina è un arbusto che può superare il metro d'altezza, con foglie di colore verde chiaro, che profumano di limone. I piccoli fiori bianco-violetti sono raccolti in pannocchie terminali. La cedrina fiorisce da giugno ad agosto inoltrato.

Usi in cucina: le foglie fresche o essiccate trovano impiego in infusi o liquori d'erbe, nelle miscele aromatiche per arrosti, grigliati e marinate, nella preparazione di marmellate e gelati, e per guarnire le macedonie e i piatti da portata. La cedrina è un ingrediente tipico di alcune ricette della tradizione gastronomica italiana. L'olio essenziale viene usato in profumeria per saponi, dentifrici e cosmetici.



Clima

la cedrina preferisce i climi temperati caldi. Negli ambienti con climi rigidi, se collocata in piena terra, è consigliabile effettuare una pacciamatura per proteggere le radici, mentre se è coltivata in vaso va riparata dal freddo.



Esposizione

in pieno sole, ma riparata dal vento.



Coltivazione

facile da coltivare, anche in vaso, è diffusa all'interno di orti e giardini. Questa pianta predilige un terreno a pH neutro o alcalino. Si consiglia di eliminare le parti di pianta secche o malate e di sfovitire la vegetazione in eccesso per favorire una maggior circolazione d'aria. Fornire del letame maturo prima del trapianto.



Messa a dimora

la cedrina si moltiplica per seme, per talea e per propaggine. La semina si effettua in primavera, con temperatura di almeno 15 °C. La germinazione avviene in 2 - 3 settimane; successivamente le piantine devono essere trapiantate in vasetti e trascorsi 2 anni sono pronte per la messa a dimora in piena terra. La riproduzione per talea è più facile e permette di ridurre i tempi di attesa. Le talee lunghe almeno 10 cm - prelevate a fine primavera oppure in estate - vanno poste a radicare in ambienti ombreggiati e in un substrato di sabbia e torba. Trascorso un anno le piantine sono pronte ad essere trapiantate. La propaggine è un metodo poco impiegato.



Irrigazione

abbondante soprattutto nella stagione estiva; la siccità provoca la caduta delle foglie.



Tempo balsamico (raccolta)

il momento migliore per la raccolta delle foglie è all'inizio della fioritura.



Conservazione

l'essiccazione delle foglie deve avvenire all'ombra, in seguito si conservano nei vasetti di vetro.



Malattie e parassiti

la cedrina soffre di attacchi di alcuni parassiti, in particolare di afidi e di cocciniglie. Tra le malattie fungine è particolarmente sensibile all'oidio.



Cerfoglio (*Anthriscus cerefolium*)

Il cerfoglio (*Anthriscus cerefolium*) è una pianta erbacea annuale della famiglia delle *Apiaceae*.



Può raggiungere un'altezza di 45 cm. Le sue foglie sono piccole, profondamente incise, sottili e portate da un lungo gambo (ricordano quelle del prezzemolo). I fiori sono bianchi, mentre i frutti sono lunghi mediamente 1 cm e di forma ovale. Il profumo del cerfoglio ricorda quello dell' anice. Il cerfoglio è ricco di vitamina C, di carotene e di magnesio. Allo stato spontaneo il cerfoglio può esser confuso con alcune piante velenose e tossiche, che però non hanno il gradevole profumo del cerfoglio.

Usi in cucina: le foglie (talvolta anche i frutti) vengono utilizzate per aromatizzare diverse pietanze, per decorare e profumare verdure cotte a vapore, vellutate, insalate fresche, insaporire sughi, salse, frittate. Si consiglia di aggiungere le foglie alle pietanze a fine cottura, in modo che mantengano quasi inalterati profumo e sapore.



Esposizione

soleggiata o a mezz'ombra.



Coltivazione

facile da coltivare anche in vaso. Il terreno deve essere ben drenato, soffice e ricco di materia organica.



Messa a dimora

per avere a disposizione foglie fresche tutto l'anno si consiglia di seminare a intervalli mensili da marzo ad agosto.



Irrigazione

regolare e moderata in primavera e in estate. Evitare i ristagni idrici.



Tempo balsamico (raccolta)

le foglie si utilizzano fresche, raccogliendole al momento. Per ottenere un'aroma più forte le foglie di cerfoglio si raccolgono - in primavera - prima della fioritura.



Conservazione

il cerfoglio ha un aroma molto delicato che si perde sia con l'essiccazione che con la surgelazione.



Malattie e parassiti

afidi e nottue. Lumache e limacce. Tra le crittogame: peronospora, oidio, ruggini, alternaria, botrite e marciumi.



www.copygardinaggio.it

"Accedi libreria
Gardinaggio 2.0"



Dragoncello (*Artemisia dracunculus*)



L'estrageone o dragoncello (*Artemisia dracunculus*) è una pianta aromatica erbacea, poliennale, originaria dell'Asia centrale, della Russia Meridionale e della Siberia; spesso viene chiamata "piccolo drago" in quanto le sue radici ricordano un groviglio di serpenti, oppure "erba dragona" poiché questa pianta aveva la fama di guarire dal morso degli animali. Appartiene alla famiglia delle *Asteraceae*. Coltivata nell'Italia settentrionale e centrale. Alta fino a 1 metro, presenta fusti eretti e ramificati. Le foglie sono lineari e di colore verde chiaro. I fiori sono molto piccoli di colore giallo-verde portati da infiorescenze riunite in pannocchie. Fiorisce da luglio ad ottobre. I frutti sono degli acheni.

Le varietà principali di dragoncello sono:

- Il **dragoncello francese** (*Artemisia dracunculus v.sativa*), ovvero la varietà più nota;
- Il **dragoncello tedesco** (*Artemisia dracunculus*), particolarmente aromatico;
- Il **dragoncello russo** (*Artemisia dracunculooides*), dal sapore più aspro.

Usi in cucina: del dragoncello si utilizzano le sommità fiorite e le foglie dei giovani rametti. Tutta la pianta ha un odore pungente e sapore aromatico gradevole.

Conosciuta per le numerose proprietà aromatiche e digestive è tuttavia utilizzata prevalentemente in ambito alimentare. Il suo sapore è molto simile all'anice e al sedano; leggermente amaro e pepato, è paragonabile a un esaltatore di sapore ed è indicato per essere usato per aromatizzare uova, pesce, frutti di mare, carni; le foglie fresche possono essere unite alle insalate e alle salse.

Con le foglioline e gli steli freschi si può preparare l'aceto di dragoncello, ingrediente fondamentale della salsa tartara.



Esposizione

predilige una posizione soleggiata e riparata. Sopporta temperature di qualche grado superiori allo zero, ma dove gli inverni sono molto rigidi le radici e i cespi, dopo una leggera potatura autunnale, vanno protetti con uno spesso strato di paglia o foglie.



Coltivazione

si adatta bene alla coltivazione in vaso.



Messa a dimora

si può seminare in primavera, ma è molto semplice anche moltiplicarlo dividendo i cespi, sempre in primavera, o facendo talee, in estate. Il terreno di coltivazione deve preferibilmente essere ben concimato, leggero e non umido.



Irrigazione

costante. Aspettare che il terreno sia asciutto prima di irrigare nuovamente.



Tempo balsamico (raccolta)

la raccolta delle sommità fiorite e degli steli freschi avviene all'inizio della fioritura, nella seconda metà di luglio, quando il contenuto in principi attivi è massimo.



Conservazione

le foglie essiccate si possono conservare in contenitori ben chiusi, in luogo fresco e asciutto e lontano dalla luce.

Le foglie essiccate, se conservate a lungo, perdono il tipico aroma. Si consiglia di utilizzare il dragoncello fresco per apprezzarne al meglio il tipico sapore, in cui si riconoscono tonalità di anice. Il dragoncello si conserva più a lungo se tritato e congelato. Un modo particolare di conservare il dragoncello è quello di impastarne le foglie tritate con del burro ammorbidito (ideali due cucchiaini di dragoncello ogni 100 g di burro).

L'impasto si conserverà in frigorifero o nel congelatore protetto con un foglio di alluminio. Il burro così preparato potrà essere utilizzato per condire a fine cottura i piatti che lo richiedono.



Malattie e parassiti

sensibile alla ruggine e all'oidio. Nematodi e lepidotteri.



www.copygiardinaggio.it

"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"





Erba cipollina (*Allium schoenoprasum*)

L'erba cipollina (*Allium schoenoprasum*) è una pianta bulbosa perenne appartenente alla famiglia delle *Liliaceae*.

È conosciuta anche come aglio selvatico. La pianta è originaria dell'Europa, dell'Asia e dell'America del Nord. L'erba cipollina è diffusa in tutto il bacino mediterraneo. Il nome specifico deriva dal greco "schoenos", giunco e "prasos", porro perché le foglie ricordano quelle di piccoli giunchi ed il loro gusto assomiglia a quello del porro. È una piccola erbacea che non supera l'altezza di 30 - 40 cm. Le foglie, generate direttamente dal bulbo sotterraneo, sono di un bel verde scuro con riflessi glauci e se stropicciate emanano il caratteristico aroma di cipolla. I fiori, di un tenue colore rosa-lilla, compaiono in estate all'apice di uno stelo florale centrale. L'erba cipollina possiede uno sviluppo tappezzante che le permette di allargarsi e colonizzare lo spazio circostante in breve tempo. Se sistemata in piena terra potete usarla anche come bordura di aiuole essendo una pianta molto decorativa per la sua graziosa fioritura color lilla. In commercio è possibile trovare anche l'erba cipollina cinese (*Allium tuberosum*): una specie molto simile, sia come coltivazione sia come usi gastronomici. Si differenzia solo per le foglie piatte e non cilindriche, la fioritura color bianco latte invece che violetto e per avere una produzione più tardiva.

Usi in cucina: molto usata in cucina per il suo sapore caratteristico che però è meno intenso di cipolla e aglio; possiede anche proprietà digestive, depurative e diuretiche. Si usa quasi esclusivamente fresca poiché ha un aroma lieve che si perde facilmente. Innumerevoli gli usi in cucina: per aromatizzare formaggi freschi, patate, zuppe, sughi e torte salate, piatti a base di uova, nelle frittate, nelle insalate verdi o di pomodoro, nel soffritto al posto della cipolla. L'erba cipollina rientra, insieme al dragoncello, al cerfoglio e al prezzemolo, nella composizione delle fines herbes (miscela di erbe molto usata in



Francia per condire e aromatizzare insalate, minestre e uova).

Esposizione

posizione luminosa e soleggiata tutto l'anno.



Coltivazione

si può coltivare in vaso per averla sempre a disposizione.



Messa a dimora

può essere seminata in un substrato leggero e ben drenato. La semina si effettua in primavera. I ciuffetti d'erba cipollina, dopo che sono ben sviluppati dovranno essere trapiantati nel terreno a distanza di circa 30 - 40 cm oppure possono essere messi direttamente in vasetti in posizione soleggiata. Deve essere messa a dimora però quando il rischio di gelate è scongiurato. Nelle zone con climi più rigidi è buona regola proteggerla dalle gelate. Mantenere il terreno con un giusto grado di umidità e concimare regolarmente all'incirca una volta al mese. Per avere steli più aromatici e non esaurire le piante è consigliabile recidere i fiori non appena sono sbocciati; in ogni caso ne appariranno altri dopo poche settimane.



Irrigazione

annaffiature regolari e moderate per tutto il periodo vegetativo, da marzo ad ottobre.



Tempo balsamico (raccolta)

la raccolta va fatta con delle forbici o con il coltello, avendo cura di lasciare qualche centimetro e non di reciderle dalla base, in modo da favorire la ricrescita. Le foglie vanno raccolte durante la fase vegetativa (primavera - estate).



Conservazione

l'erba cipollina può essere essiccata, surgelata oppure messa sott'olio, sempre dopo averla lavata, asciugata e tritata. Si usa quasi esclusivamente fresca poiché ha un aroma lieve che si perde facilmente.



Malattie e parassiti

solitamente questa pianta non soffre dell'attacco di parassiti e di malattie. In alcuni casi può essere colpita dagli afidi.



"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"



Finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*)



Il finocchio (*Foeniculum vulgare*) è una pianta erbacea perenne, aromatica, a portamento elegante, dal sapore delicato e piacevole. Originario dell'Asia Minore e delle regioni mediterranee, ormai diffuso in tutte le zone temperate, ama il terreno arido, in quanto teme i ristagni d'acqua, ma ricco di sostanze nutritive, leggero, sciolto; poco tollerante invece al clima freddo e umido e ai terreni argillosi e compatti. Appartiene alla famiglia delle *Apiaceae*. La pianta è caratterizzata da un fusto ramificato, alto fino a 2 m circa; le foglie, che ricordano il fieno (*da cui il nome foeniculum*), sono di un intenso colore verde. In estate produce ombrelle di piccoli fiori gialli. I frutti sono acheni oblungi, glabri, marcatamente costolati, prima verdi e poi grigiastri. Tutte le parti della pianta emanano un intenso profumo, prodotto da alcuni oli essenziali.

Usi in cucina: del finocchio selvatico (o *finocchietto*) si utilizzano i germogli, le foglie, i fiori e i frutti. Largamente usato in cucina per insaporire carni ed insalate e per preparare insaccati come salsicce e salami. I rametti essiccati si usano nella preparazione della porchetta, nelle olive sotto sale o in salamoia; i semi si utilizzano nella preparazione di dolci, nelle tisane digestive, nel pane, nei liquori casalinghi; le foglie verdi per insaporire piatti a base di pesce, la pasta con le sarde, di tradizione siciliana. Con altre aromatiche fa parte delle insalate "misticanze", tipiche delle regioni meridionali.



Clima

il finocchietto selvatico predilige i climi mediterranei caldi e asciutti.



Esposizione

soleggiate.



Coltivazione

sconsigliata la coltivazione in vaso poiché necessita di molto spazio. Il finocchietto tende a diventare, in breve tempo, infestante, e per questo motivo dopo la raccolta dei frutti si può tagliare la pianta alla base, in modo da permettere ai nuovi germogli di svilupparsi. Esistono varietà particolarmente decorative e ugualmente aromatiche.



Messa a dimora

il finocchio si mette a dimora ricorrendo alla semina diretta, nel mese di marzo, o al trapianto delle piantine in file distanti 60 cm. Il diradamento va effettuato a distanza di 30 cm tra una piantina e l'altra. Le piante adulte possono essere riprodotte anche per divisione dei cespi, in primavera.



Irrigazione

sopporta molto bene la siccità, ma si può agire con interventi irrigui periodici nei periodi molto siccitosi.



Tempo balsamico (raccolta)

la raccolta dei fiori si protrae dalla metà d'agosto fino a settembre inoltrato. I semi si possono raccogliere all'inizio dell'autunno, quando è avvenuta la trasformazione del fiore in frutto.



Malattie e parassiti

il finocchio è una pianta piuttosto soggetta ad attacchi di parassiti; tra i funghi si ricordano la peronospora (*Phytophthora syringae* e *Plasmopara nivea*), la cercosporiosi (*Cercospora foeniculi*), la sclerotinia, la muffa grigia e l'oidio (*Erysiphe umbelliferarum*). Gli insetti più pericolosi sono gli afidi e le nottue.



www.copyrgiardinaggio.it

"Accedi libreria
Giardinaggio 2.0"





Maggiorana (*Origanum majorana*)



La maggiorana (*Origanum majorana*) appartiene alla famiglia delle *Lamiaceae*. Origano dal latino *origanu(m)*, greco *origanon*, di origine straniera. L'etimo del nome deriva dalle parole greche *oros*, "montagna", e *ganò*, "io mi compiaccio", allusivo ad un concetto di delizia od ornamento della montagna. Maggiorana: di etimologia incerta; forse dal latino *amaracus*, greco *amàrakos*, con significato di "pianta odorosa". La maggiorana è originaria dell'Europa e delle regioni centrali e meridionali dell'Asia. Pianta perenne cespugliosa estremamente variabile nell'aspetto, gradevolmente profumata, alta mediamente 60 cm. Le foglie emanano un intenso odore. I fiori di colore biancorosato sono raccolti in spighe. Fiorisce da luglio a settembre. I frutti sono capsule ovali contenenti numerosi semi.

La maggiorana ha proprietà simili all'origano (*Origanum vulgare*), anche se le sue caratteristiche aromatiche risultano più delicate.

Usi in cucina: in cucina la maggiorana rientra in pietanze in cui è necessario un sapore deciso ma dolce, come pizza, carni in umido, ripieni, fagioli, insalate miste, melanzane, zucchini, torte salate, funghi, legumi, salse, polpette, formaggi, crostacei ed anche aceti e olii aromatici.



Clima

preferisce i climi temperati, però si adatta anche a quelli temperati freddi.



Esposizione

completamente soleggiata ma ben riparata.



Coltivazione

coltivata soprattutto negli orti e nei giardini famigliari, ma anche in pieno campo. La maggiorana è spesso utilizzata anche come ornamentale e trova posto in giardino o sul terrazzo, o in una grossa ciotola, magari con altre piante aromatiche, in una commistione di intensi piacevolissimi profumi.



Messa a dimora

moltiplicazione per talea in aprile-maggio o per seme in febbraio-marzo.



Terreno

si adatta a qualsiasi tipo di terreno, fertile e ben drenato.



Irrigazione

frequente soprattutto durante la fioritura e la crescita.



Tempo balsamico (raccolta)

le foglie e le sommità fiorite si raccolgono da giugno ad agosto. Se si usa fresca si raccolgono i rametti all'occorrenza.



Conservazione

le foglie di maggiorana vanno conservate, come anche le infiorescenze, in recipienti di vetro o porcellana al riparo dalla luce e dall'umidità.



Malattie e parassiti

se coltivata su terreni soggetti ai ristagni idrici può essere colpita dai marciumi radicali. Le foglie possono subire attacchi da parte di coleotteri (*Chrysomela menthastri* Suff.), lepidotteri minatori, e cicadellidi. È sensibile anche alle ruggini.



www.copyrgiardinaggio.it

"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"



Melissa (*Melissa officinalis*)

La melissa (*Melissa officinalis*) è una specie originaria dell'Asia occidentale e del bacino del Mediterraneo; nel nostro Paese



cresce allo stato spontaneo in aree incolte, ombreggiate ed in prossimità delle siepi fino ad un'altitudine di 1000 m. Dal latino *melissaphyllon*, greco *melissòphyllon*: *melissa* = ape, *phyllon* = foglia: "foglia per le api". È una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae*. Può raggiungere un'altezza che varia dai 30 ai 100 cm.

Ha fusti eretti e ramificati; le foglie presentano bordi seghettati, di color verde chiaro, con le nervature ben evidenti e ricoperte di peli ghiandolari che emettono un forte profumo che ricorda quello del limone (la pianta è conosciuta anche con il nome di *Cedronella* o *Erba Limona*). I fiori, riuniti in infiorescenze, sono minuscoli e poco appariscenti. La fioritura si verifica durante l'estate, nel pieno di questa fase i fiori diventano azzurri. Il frutto è un achenio, il seme è piccolo e di colore scuro. La varietà "*Melissa aurea*" ha foglie maculate di giallo.

Usi in cucina: le foglie e le sommità fiorite profumano di limone. Le foglie sono usate per dare sapore a minestre, pesce, verdure, formaggi; vanno aggiunte all'ultimo momento perché con la cottura si perde gran parte dell'aroma. La melissa torva impiego anche nella preparazione di dolci e gelatine, torte, liquori e sciroppi.



Esposizione

la melissa è una pianta rustica e si sviluppa senza problemi in qualsiasi posizione, preferendo le posizioni semi-ombreggiate.



Coltivazione

non esige particolari cure e può essere coltivata facilmente in piena terra o anche in vaso.



Messa a dimora

si può riprodurre facilmente per seme e per divisione del cespo. La semina può essere eseguita in autunno o in marzo - aprile. La divisione del cespo si può eseguire sempre alla fine dell'inverno, fino agli inizi di aprile.



Irrigazione

la melissa non necessita di grandi quantità d'acqua. Eccessi di annaffiature o terreni poco drenati possono favorire l'insorgenza di marciume radicale. Volendo si può concimare con del concime organico nel periodo che va da marzo a settembre.



Tempo balsamico (raccolta)

foglie a maggio e sommità fiorite prima della completa fioritura (giugno). Le foglie possono essere usate fresche o essiccate (ma perdono parte del loro caratteristico aroma).



Conservazione

i rami in piccoli fasci si appendono ad essiccare in un locale fresco e asciutto.



Malattie e parassiti

fra i patogeni fungini: il mal bianco della menta, la septoriosi e la ruggine. Tra gli insetti: larve e adulti di alcuni coleotteri.



www.copyrgiardinaggio.it

"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"





Menta

La menta è un genere che comprende circa 25 - 30 specie perenni, da rustiche a semirustiche, diffuse in tutta Europa, in Asia e Africa. Si può facilmente trovare tra gli incolti, lungo i sentieri, in terreni freschi e umidi. Il nome *Mentha*, secondo la mitologia Greca, deriva da quello di una ninfa: Minte, amata da Ade, che Proserpina, sua moglie, per gelosia, tramutò in pianta. La menta, secondo la specie, è un'erba alta da qualche cm a poco più di un metro, con

steli eretti e radici rizomatose che si espandono notevolmente nel suolo. Le foglie della menta sono ovali, più raramente rotonde, verdi, ma anche variegata con bordi crema o viola, sempre profondamente nervate. I fiori sono raccolti in spighe terminali, coniche, che fioriscono a partire dal basso verso l'alto. I singoli fiori, sono piccoli, di colore bianco, rosa o viola. La fioritura avviene in piena estate e prosegue fino all'autunno. Il frutto è una capsula che contiene da 1 a 4 semi.

Le specie più coltivate sono:

Mentha aquatica - cresce in Italia allo stato spontaneo in zone umide; i fiori sono globosi e sbocciano da giugno a settembre.

Mentha arvensis - con foglie che possono raggiungere anche 4 cm di larghezza; cresce spontanea in Toscana e Abruzzo e viene invece coltivata in Cina e Giappone.

Mentha citrata (o *Mentha bergamotto*) - è una pianta che raggiunge i 30 cm. di altezza con foglie molto scure e un profumo rinfrescante, ha fiori color porpora e foglie color bronzo; cresce in Europa.

Mentha gentilis - ha foglie e stelo molto pelosi e fiori color porpora.

Mentha aurea - con foglie striate di giallo.

Mentha piperita - originaria dell'Inghilterra, è un ibrido tra la *Mentha aquatica* e la *Mentha viridis* ed è tra le più conosciute della sua specie. Ha foglie color verde intenso, con sfumature porpora lungo il fusto e per questo si distingue in menta bianca o menta nera; ha i fiori, roseo - violacei, a spiga campanulati e può raggiungere fino a un metro e mezzo di altezza. Molto diffusa in Italia settentrionale, da essa si estrae un olio molto usato nelle industrie dolciarie e in farmacia.

Mentha pulegium - non più alta di 40 cm. ha foglie ovali, piccole e vellutate, ha fiori rosei o lilla in mazzetti ascellari distribuiti lungo l'intero caule ed è diffusa in tutta Italia in due varietà: "erecta" che cresce lungo le strade o nei fossi e tomentosa che cresce in ambienti aridi.

Mentha requienii - di origine corsa, dal portamento prostrato e con foglie molto piccole e fiori color malva.

Mentha rotundifolia - o mentastro. È una pianta spontanea diffusa in tutta Europa. Di aspetto cespuglioso; ha foglie piccole e rotondeggianti con peluria biancastra. I suoi fiori sono piccoli e di color bianco o porpora.

Mentha longifolia - Spontanea in tutta Italia. Raggiunge un'altezza tra i 40 e gli 80 cm; i fiori sono a spiga di color bianco o rosa.

Mentha spicata (o *Mentha viridis*) - Di probabile origine euro-asiatica, la si trova naturalizzata in tutti i continenti. Cresce in luoghi incolti e prati. Quest'ultima è usata per aromatizzare dentifrici e "chewing gum".

Usi in cucina: l'uso della menta in cucina, è molto diffuso in Italia, Spagna, India, Medio Oriente ed in Nord Africa. Il suo sapore esalta pomodori, cetrioli, patate novelle, melanzane, zucchine, ma anche tutte le carni con sapore molto deciso come agnello, anatra e montone. Rientra nelle preparazioni a base di frutta come macedonie e dolci vari. Non bisogna poi dimenticare il classico uso nel Mojito. Essiccata, viene usata anche per tisane e per aromatizzare thé e altre bevande. È largamente impiegata nell'industria cosmetica, farmaceutica, dolciaria, come correttivo del gusto e nell'industria dei liquori.



Esposizione

preferisce il sole o le zone di ombra parziale. Il terreno deve essere fertile e fresco, umido ma ben drenato. Resiste a temperature piuttosto rigide.



Coltivazione

è una pianta molto resistente e facile da coltivare. Occorre tenere presente però che la vitalità della menta è tale da renderla addirittura una pianta infestante per cui occorre contenerne lo sviluppo limitandone la crescita con appositi bordi o contenitori profondi collocati nel terreno.



Messa a dimora

la propagazione della pianta avviene per divisione durante la primavera o l'autunno, oppure con il prelevamento di talee apicali in primavera o in estate.



Irrigazione

deve essere annaffiata regolarmente in particolare nei periodi caldi e siccitosi.



Tempo balsamico (raccolta)

della menta si utilizzano le foglie, che vengono raccolte a giugno, e le sommità fiorite, da luglio fino all'autunno.



Conservazione

le foglie vanno essiccate in un luogo ombreggiato e ventilato, per poi essere riposte in recipienti di vetro. I rametti di menta possono anche venir congelati.



Malattie e parassiti

tra i parassiti animali: afidi, coleotteri, mosche bianche e nematodi.

Le foglie di menta sono molto appetite dalle lumache. Tra le crittogame la malattia più temibile è la *Puccinia menthae* (ruggine della menta) che colpisce le foglie. Può essere colpita anche dall'oidio (mal bianco). Gli eccessi idrici possono favorire i marciumi radicali.



Mirto (*Myrtus communis*)

Il mirto (*Myrtus communis*), detto anche mortella, è una pianta arbustiva della famiglia delle *Myrtaceae*, tipica della



macchia mediterranea. In Italia la pianta è diffusissima in Sardegna e in Sicilia, dove cresce spontanea, spesso in consociazione con altri elementi caratteristici della macchia mediterranea, quali il lentisco ed i cisti, nella fascia litoranea e collinare. Il sostantivo *Myrtos* è legato al mito greco di Myrsine, una fanciulla dell'Attica invincibile nelle gare ginniche, che dopo aver battuto un suo coetaneo in una gara, fu uccisa dall'amico del ragazzo, accecato dalla rabbia in un impeto di gelosia, ma la dea Pallade trasformò il suo corpo esanime in un delizioso arbusto che fu chiamato *Myrsine* e che oggi noi tutti chiamiamo mirto. Il mirto è un arbusto sempreverde, non spinoso e dal portamento compatto, che può raggiungere facilmente i due metri d'altezza. Le foglie sono ovali o lanceolate, appuntite e un poco coriacee e con punti traslucidi; se schiacciate le foglie emettono una gradevole fragranza che ricorda il profumo dell'arancio ed è dovuta alla presenza del mirtenolo, un olio dotato di proprietà balsamiche. I fiori sono molto profumati, lungamente pedunculati, di colore bianco o roseo. Fiorisce dalla tarda primavera fino a settembre. I frutti sono bacche globoso-ovoidali di colore nero-azzurroastro, rosso-scuro o più raramente biancastre, con numerosi semi reniformi. Maturano a partire dalla fine del mese di novembre fino a tutto gennaio. I fiori sono utilizzati per la preparazione di profumati pout-pourri - una composizione realizzata con petali di fiori secchi ed oli essenziali, utilizzata per profumare o abbellire gli ambienti.

Usi in cucina: il mirto trova impiego in campo erboristico e farmaceutico e soprattutto liquoristico per la preparazione del tipico Liquore di Mirto. Le foglie e le bacche del mirto sono molto usate, in tutta l'area mediterranea, per insaporire piatti a base di carne e pesce. Con i frutti si preparano salse, usate per condire varie pietanza.



Esposizione

il mirto ama il sole e desidera un'esposizione aperta e arieggiata, o a mezz'ombra nelle regioni più calde, e al riparo dai venti; sopporta bene la siccità ma teme il gelo; predilige un substrato sabbioso, ben sciolto, permeabile e privo di ristagni d'acqua.



Coltivazione

il mirto è una pianta molto rustica e resistente che può venire coltivata anche in vaso (ma la pianta deve essere portata al riparo quando le temperature diventano troppo rigide). L'abbondante fioritura in tarda primavera o inizio estate o la presenza per lungo tempo delle bacche (di colore nero bluastro o rossastro o rosso violaceo) nel periodo autunnale rendono questa pianta adatta per allegrare i colori del giardino come arbusto isolato, allevato a cespuglio o ad alberello. Esistono numerose varietà coltivate a scopo ornamentale come il *Myrtus communis* var. variegata alta fino a 4,50 m con foglie dalle eleganti striature colorate di bianco-crema e fiori profumatissimi.



Messa a dimora

il metodo di riproduzione più semplice consiste nello staccare i polloni che quasi sempre si formano al piede della pianta madre; questa operazione si effettua in primavera avanzata. Si può procedere alla moltiplicazione mediante margotta o al distacco di talee nella tarda estate.



Irrigazione

solo in caso di prolungata siccità; in vaso mantenere il terreno leggermente umido evitando ristagni d'acqua.



Tempo balsamico (raccolta)

i fiori si raccolgono in luglio-agosto, nel momento in cui sbocciano; le foglie durante tutto l'anno; le bacche in autunno.



Conservazione

le foglie e le bacche essiccate si possono conservare in sacchetti di tela o in barattoli di vetro.



Malattie e parassiti

la pianta può essere attaccata con una certa facilità dalla cocciniglia e dagli afidi. La malattia fungina più frequente è l'oidio (o mal bianco).



Origano (*Origanum vulgare*)

L'origano (*Origanum vulgare*) è una pianta erbacea perenne, originaria dell'Europa e dell'Asia occidentale. Appartiene

alla famiglia delle *Lamiaceae*. In Italia cresce allo stato spontaneo nelle macchie, nelle garighe e sui pendii assolati ed asciutti dal livello del mare fino a circa 1500 m circa. Presenta fusti alti fino a mezzo metro, generalmente poco ramificati, rossastri e con spigoli poco marcati. Le foglie a seconda della specie possono essere lisce o ricoperte da una fitta peluria.

I fiori sono rosa o bianchi. La fioritura va da giugno ad agosto. Il frutto è una capsula di colore scuro. L'origano, simile al timo per il profumo e la composizione chimica dell'olio essenziale, ha proprietà profumanti, aromatizzanti, digestive, balsamiche. Trova impiego nella industria cosmetica, alimentare, farmaceutica e in quella liquoristica.

Usi in cucina: le foglie, sia fresche che essiccate, si usano in cucina, per insaporire pizze, pomodori, uova, carni, formaggi, arrostiti, insalate fresche di stagione e molti altri piatti mediterranei. In Ungheria viene utilizzato nel gulasch, in Polonia è un ingrediente del borsch, una zuppa a base di barbabietola.

Esposizione

ben soleggiata e luminosa.

Coltivazione

cresce senza difficoltà sia al nord che al sud, dal mare alla montagna, ma predilige i climi temperato - caldi. Ideale un terreno asciutto, sassoso, calcareo. L'origano si adatta alla coltivazione in vaso ma nei climi più freddi è necessario proteggerlo con un telo TNT (tessuto non tessuto).

Messa a dimora

la moltiplicazione dell'origano può avvenire per divisione dei cespi, per talea o eventualmente per semina: tutte queste operazioni vanno effettuate in primavera inoltrata, quando la temperatura è stabile e decisamente mite.

Irrigazione

le annaffiature devono essere regolari. Gli eccessi idrici possono favorire i marciumi radicali.

Tempo balsamico (raccolta)

le foglie si raccolgono, a seconda delle necessità, in ogni stagione, ma, se si devono conservare, il momento migliore per raccogliere è prima che si aprano i fiori. Le sommità fiorite vanno invece colte tra giugno e agosto.

Conservazione

la parte aerea si taglia alla base a fine estate e si fa essiccare all'ombra, in luogo ventilato e asciutto. Dopo l'essiccazione potrà essere sminuzzato e conservato in sacchetti di carta o vasetti di vetro a chiusura ermetica. L'origano è un'erba aromatica che con l'essiccazione, condotta in maniera corretta, guadagna in sapore.

Malattie e parassiti

possibili attacchi di cicaline e di afidi neri.



www.copygardinaggio.it

"Accedi libreria
Gardinaggio 2.0"





Peperoncino

Il peperoncino appartiene al genere *Capsicum*, della famiglia delle Solanaceae.



Allo stesso genere appartiene il peperone dolce, dal quale il peperoncino si distingue per il contenuto di "capsicina" - sostanza responsabile della piccantezza - decisamente più elevato. Il peperoncino può essere coltivato praticamente ovunque; in giardini, terrazzi e balconi. Lo sviluppo ottimale è favorito da una temperatura compresa tra i 21° e i 28 °C e da una notevole umidità atmosferica. Nei luoghi d'origine (i tropici e le regioni subtropicali) è un arbusto perenne di dimensioni variabili da 30 - 40 cm a circa 2 m e può vivere alcune decine di anni. Nei nostri climi, causa la brevità della stagione calda, viene coltivato come annuale. Il frutto, ovvero il peperoncino, è una bacca che può avere colore rosso, verde o giallo di dimensioni e forme diverse in base alla varietà. Internamente si trovano numerosi semi tondeggianti e giallognoli, nei quali si trova la maggior concentrazione di capsicina. Il peperoncino vanta proprietà vasodilatatrici e anticolesterolemiche.

Le cinque specie più conosciute e coltivate di peperoncino sono:


- *Capsicum annum*, che comprende le varietà più diffuse tra cui il peperoncino comune in Italia, il peperoncino di *Cayenna* e il messicano *Jalapeño*;
- *Capsicum baccatum*, la specie più nota è il famoso *Aji*;
- *Capsicum chinense*, che comprende l'*habanero*, il peperoncino più piccante del mondo e lo *Scotch Bonnet*;
- *Capsicum frutescens* che include il *Tabasco* e *Malagueta*;
- *Capsicum pubescens* che comprende il noto peperoncino peruviano *Rocoto*.


La macinazione di semi e di bacche di diversi tipi di peperoncino (essiccato) dà origine a miscele di intensità e colorazione diverse, quali:


- *la Paprika* - le principali varietà sono la "dolce" (dal colore rosso intenso e sapore caldo e leggermente dolciastro) e la "forte" (dal colore più chiaro e gusto più piccante);
- *Il Chili* - una miscela di origine messicana ottenuta da diverse varietà di peperoncini piccanti, uniti al cumino, all'aglio, all'origano e altre erbe.


Usi in cucina: il peperoncino è uno dei principali condimenti della cucina mediterranea, in particolare delle regioni del sud (Calabria, Basilicata e Sicilia) che ne hanno fatto la base per i prodotti tipici regionali. Ideale per ravvivare qualunque pietanza; può essere utilizzato sia crudo che essiccato in polvere per insaporire salse, sughi, ma anche carni, formaggi e salumi. Viene anche utilizzato nella preparazione di dolci, gelati e cioccolato. All'estero il peperoncino è molto utilizzato in Messico, suo paese di origine, nelle salse e nel chili con carne, ed in India.


 **Esposizione**
in pieno sole.

 **Coltivazione**
facile da coltivare. Il peperoncino oltre ad essere ampiamente utilizzato in cucina, è diffuso a scopo ornamentale.

 **Messa a dimora**
può essere seminato in semenzaio a partire dai mesi di gennaio/febbraio nel sud Italia, mentre è consigliabile aspettare marzo nell'Italia settentrionale.

 **Irrigazione**
ogni 3-4 giorni. Il clima asciutto, unito ad irrigazioni scarse, fa ottenere frutti più piccanti.

 **Tempo balsamico (raccolta)**
il tempo di maturazione dei frutti è abbastanza variabile, da un minimo di circa 50-60 giorni (*Capsicum annum*) ad un massimo di 100 - 120 giorni per i *Capsicum chinense* (*habanero bianco*). È buona regola lasciare appassire i peperoncini il più lungo possibile attaccati alla pianta. Le piante vanno estirpate alla fine del ciclo vegetativo. La maggiore concentrazione in principi attivi si realizza in agosto-settembre.

 **Conservazione**
per la conservazione i peperoncini si possono essiccare, appendendoli sotto forma di coroncine, all'ombra; successivamente si possono anche macinare. Possono essere conservati anche surgelati, sott'olio o sott'aceto. Il peperoncino fresco si può conservare nel freezer o in sacchetti di carta.

 **Malattie e parassiti**
tra gli insetti, i più temibili sono gli afidi e il ragnetto rosso.
Tra i funghi, la muffa grigia.



Prezzemolo

Il prezzemolo è una pianta che non può mancare nell'orto familiare. È una delle piante aromatiche più diffuse, sia per la presenza in molti piatti sia perché di facile coltivazione. Si tratta infatti di una specie piuttosto rustica. Il prezzemolo appartiene alla famiglia delle *Apiaceae* (ex *Umbelliferae*, come la carota ed il sedano).

Le due principali specie coltivate di prezzemolo sono:

- Il *Petroselinum hortense*: prezzemolo comune con foglie piccole e di colore verde scuro, particolarmente aromatico. Di questa specie esistono numerose varietà.
- Il *Petroselinum crispum*: prezzemolo a foglie ricce. Anche di questa specie esistono numerose varietà.

Tra le varietà di prezzemolo più coltivate ricordiamo: 'Gigante d'Italia', 'Genovese', 'Riccio'.

Usi in cucina: Le foglie e i fusti, e più raramente la radice, sono le parti utilizzate, sia per il consumo fresco sia per la preparazione di salse, per dare sapore a minestre, pesce, verdure, formaggi. Questa erba ravviva il sapore delle altre erbe, è sempre presente nei bouquet garni (mazzetto di erbe aromatiche, legate insieme con dello spago da cucina, essenziali per la preparazione di brodi, minestre, stufati, spezzatini, sughi e tantissime altre preparazioni) e nelle fines herbes (una miscela di erbe aromatiche composte da un trito di prezzemolo, dragoncello, cerfoglio ed erba cipollina e talvolta anche di crescione d'acqua e di foglie di finocchio). Il prezzemolo va consumato crudo perché non si perdano sapore e benefici, o comunque aggiunto sempre a fine cottura.



Esposizione

il prezzemolo cresce bene nelle zone a clima temperato anche in pieno sole ma preferibilmente a mezzombra.



Coltivazione

il prezzemolo si può coltivare facilmente in vaso o in cassette. Per poter coltivare il prezzemolo nel periodo invernale, quando le temperature raggiungono lo zero, è necessario proteggerlo con un telo TNT (tessuto non tessuto).



Messa a dimora

la semina si effettua da marzo a luglio. I semi si adagiano su file distanti tra loro una ventina di centimetri avendo cura di coprirli con un sottile strato di terreno alto circa 2 cm. La temperatura ideale di germinazione è attorno ai 18 °C. Per favorire la germinazione risulta utile porre i semi per una notte in acqua calda prima della semina.



Irrigazione

costanti, per mantenere umido il terreno.



Tempo balsamico (raccolta)

la raccolta del prezzemolo si effettua da maggio a dicembre con l'asportazione delle foglie delle piantine a circa 2 cm dal terreno. Il prezzemolo è una pianta che, una volta tagliata, getta di continuo, per cui si potrà tagliare qualche stelo man mano che serve; bisogna tagliare anche tutti gli steli che vanno a fiore altrimenti la pianta non produrrà nuovi getti.



Conservazione

le foglie, quando non si possono consumare fresche, vanno essiccate o congelate.



Malattie e parassiti

il prezzemolo teme le lumache, i topi, il maggiolino, gli afidi, la mosca e le larve di elateridi che attaccano le radici. Tra le malattie crittogamiche il prezzemolo soffre l'attacco di muffe, ruggine e peronospora.



www.copygardinaggio.it

"Accedi libreria
Gardinaggio 2.0"





Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)



Il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*) è una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae*. Originario dell'Europa, Asia e Africa, il rosmarino è ora spontaneo nell'area mediterranea nelle zone litoranee, garighe, macchia mediterranea, dirupi sassosi e assolati dell'entroterra, dal livello del mare fino alla zona collinare, ma si è acclimatato anche nella zona dei laghi prealpini e nella Pianura Padana nei luoghi sassosi e collinari. Il nome latino *ros* (rugiada) - *marinus* (marino) si riferisce all'azzurro dei fiori che ricorda, per l'appunto, il colore del mare.

È un arbusto sempreverde, che raggiunge anche altezze di circa 3 metri, molto ramificato, legnoso, con rami generalmente eretti o prostrati in alcune cultivar. Le foglie, numerose, sono lineari, coriacee, odorose e riunite su giovani rametti. Le foglie sono di colore verdi - lucide sulla pagina superiore, biancastre e tomentose su quella inferiore, sessili (prive di picciolo) a margine intero. I fiori, di colore lilla-indaco, azzurro-violaceo o, più raramente, bianco o azzurro pallido, ermafroditi sono sessili e piccoli, riuniti in brevi grappoli all'ascella di foglie fiorifere sovrapposte, formanti lunghi spicacstri (tipica infiorescenza delle *Lamiaceae*, formata da gruppi di fiori che spuntano all'ascella di foglie opposte) allungati, con fioritura da marzo a ottobre. Il frutto è un achenio.

È una pianta mellifera. Esistono varietà di rosmarino meno aromatiche ma più adatte a scopo ornamentale come:

Albus: a fiori bianchi;

Foliis aureis: dalle foglie a margine di colore giallo;

Piramidalis: a portamento piramidale.

Usi in cucina: il suo uso in cucina è vastissimo. Di solito si usa per aromatizzare la carne alla brace e nell'industria degli insaccati. Inoltre è un ottimo aromatizzante per arrosti, patate, verdure in padella, pane, focacce e caciocagione. L'olio essenziale che si ricava dal rosmarino è usato in profumeria nella preparazione di colonie, come l'Acqua d'Ungheria. Trova impiego anche nella industria cosmetica nella produzione di shampoo e tonici.



Esposizione

per la sua coltivazione richiede una posizione soleggiante al riparo dai venti gelidi; un terreno leggero, morbido e ben drenato. È una pianta poco resistente ai climi rigidi e prolungati.



Coltivazione

la pianta può essere facilmente coltivata anche in vaso o sul terrazzo. In primavera si rinnova l'impianto cimando i getti principali, per ottenere un aspetto cespuglioso. Spessissimo presente in ogni giardino coltivata sia come singola macchia di colore che come bordura o siepe.



Messa a dimora

si moltiplica facilmente per talea apicale dei nuovi getti in primavera prelevate dai germogli basali e dalle piante più vigorose; oppure si semina in aprile-maggio, si trapianta in settembre o nella primavera successiva; oppure si moltiplica per divisione della pianta in primavera.



Irrigazione

necessita di irrigazione moderata.



Tempo balsamico (raccolta)

del rosmarino si possono raccogliere le foglie e le sommità fiorite tutto l'anno.



Conservazione

le foglie si possono essiccare, ma perdono parte dell'aroma. I rametti tagliati e raccolti in mazzetti si appendono ad essiccare a testa in giù all'ombra e si conservano in vasetti di vetro o in sacchetti di carta.



Malattie e parassiti

è una pianta molto rustica e di solito non è soggetta a particolari malattie. Può però subire gli attacchi del fungo *Ascochita rosmarini*, del lepidottero *Tortrix pronubana*, che può rovinare foglie e germogli e del coleottero *Chrisolina americana*, che colpisce foglie e fusti.



Salvia (*Salvia officinalis*)

La salvia (*Salvia officinalis*) è una specie perenne appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae*. Il suo nome



deriva dal latino "salvus=sano, salvo" o "salus=salute" che indicano le sue virtù come pianta curativa. Originaria del bacino mediterraneo, ora è acclimatata in tutta l'Europa centrale. In Italia cresce spontanea nelle zone centromeridionali e nelle isole; diffusa come pianta coltivata sia in pianura sia nella fascia collinare submontana fino alla quota di circa 900 m s.l.m. La Salvia è un piccolo arbusto sempreverde con foglie finemente dentate, ricoperte di peluria, di un bel colore verde-grigiastro e di odore caratteristico. I fiori violacei sono raccolti in infiorescenze erette. Fiorisce a partire dalla primavera. I frutti si formano alla base dei fiori e contengono minuscoli semi ovoidali di colore marrone.

Della salvia officinale esistono diverse varietà tra le quali:

la *S. officinalis albiflora*, a fiori bianchi, è la migliore per l'uso culinario; la *S. officinalis purpurascens*, ha i fiori rossi anch'essa utilizzata in cucina e interessante per le sue proprietà terapeutiche. Esistono poi diverse specie utilizzate per lo più come piante ornamentali. Tra queste: *Salvia dorisiana* (dall'aroma fruttato), *Salvia greggii* (dal delicato profumo di pesca), *Salvia rutilans* (dal profumo di ananas).

La salvia è una pianta mellifera.

Usi in cucina: la salvia trova impiego in cucina per insaporire arrosti di carne e patate, gnocchi, per preparare sughi, tortellini, alcuni formaggi alle erbe, zuppe, pesci, legumi, olii e aceti aromatici.

Le foglie impanate e fritte accompagnano numerosi aperitivi. Viene impiegata per aromatizzare vini, liquori e bevande, rendendoli più digestivi, per profumare gli armadi e in cosmetica nella preparazione di bagnoschiuma, shampoo e dentifrici.



Esposizione

ama il caldo e il sole.



Coltivazione

la salvia è una pianta rustica e molto facile da coltivare. Vive su suoli aridi, alcalini, neutri o leggermente acidi (pH 6,5-8,5), predilige suoli permeabili ricchi di scheletro e ben aerati. Può essere allevata anche in vaso, ma è all'aperto e in piena terra che cresce al meglio. Per evitare che la pianta si spogli eccessivamente alla base è buona regola poterla energicamente in primavera, prima dell'emissione delle nuove foglioline. Sopravvive con difficoltà negli ambienti con inverni lunghi e freddi.



Messa a dimora

per la moltiplicazione della pianta si possono prelevare le talee nei mesi di marzo-aprile o di giugno-luglio per trapiantare le giovani piantine rispettivamente in maggio-giugno o in autunno. Le semine si effettuano a febbraio-marzo.



Irrigazione

è una pianta che va annaffiata con moderazione, stando attenti a non lasciare ristagni idrici nel terreno. Sopporta anche la siccità e non ama l'eccessiva umidità atmosferica.



Tempo balsamico (raccolta)

il momento migliore per procedere alla raccolta delle foglie è poco prima della fioritura: l'essiccazione deve avvenire lentamente e all'ombra. Le sommità fiorite vanno colte tagliando anche una porzione erbacea del fusto.



Malattie e parassiti

la salvia officinale è soggetta ad alcune crittogame, quali l'oidio o mal bianco e la ruggine. I ristagni idrici possono favorire i marciumi radicali. Fra i parassiti animali sono temibili gli afidi, la cicalina della salvia, alcuni lepidotteri, le cocciniglie e la mosca minatrice conosciuta con il nome di *Phytomyza atricornis*.



Timo comune (*Thymus vulgaris*)

Il timo comune (*Thymus vulgaris*) è un piccolo arbusto perenne, originario della regione mediterranea occidentale.



Appartiene alla famiglia delle *Lamiaceae*. Cresce spontaneo in tutta l'area mediterranea fino a 1500. In Italia è spontaneo in quasi tutte le regioni nei luoghi collinosi e montani, nei terreni solati e le colline sassose e aride. Viene coltivato in Francia, Spagna, Grecia, Portogallo e Stati Uniti. La parola Timo, dal latino "thymum-i", proviene dal termine "thymiana-atis", che vuole significare "molto profumato". Tutta la pianta emana un odore aromatico gradevole, simile alla canfora. È un suffrutice (pianta che ha fusto legnoso per breve tratto e consistenza erbacea nella parte superiore), alto 20 - 60 cm, con fusti ramificati che tendono a lignificare dopo 4 - 5 anni di vita. Presenta foglie opposte, brevemente spicciolate, a margine revoluto (ripiegato generalmente verso il basso o l'esterno), lanceolate, di colore grigio-verde, più chiaro nella pagina inferiore per la presenza di peli. L'apparato radicale è fascicolato e di consistenza legnosa. I fiori sono piccoli, tubolari, di colore rosso violetto, raggruppati in spicaghi (gruppi di fiori che spuntano all'ascella di foglie opposte) all'ascella delle foglie. La fioritura si ha da giugno a settembre. Il frutto è un tetrachenio.

Allo stato spontaneo esistono svariati tipi di timo tra i quali:

il *Thymus serpyllum* una varietà di timo molto apprezzata in cucina per la delicatezza dell'aroma; rispetto al timo comune contiene infatti una minor quantità di timolo e di

olio essenziale. Presenta fusti striscianti, radicanti, con foglie ellittiche e fiori simili al timo comune, ma con profumo più debole; per il suo aspetto particolarmente grazioso è spesso impiegato a scopo decorativo. Si adatta perfettamente alla realizzazione di splendidi tappeti erbosi fitti, colorati e emananti, soprattutto quando li si calpesta, un inebriante profumo di limone, di cumino o di pino, cioè l'aroma tipico della varietà messa a dimora. Altre specie importanti sono il *T. capitatus*, il *T. albus*, il *T. citriodorus* e altri. Viene utilizzato dall'industria alimentare, cosmetica, farmaceutica e liquoristica.

Le sue proprietà aromatiche ed antisettiche ne fanno una pianta molto utile per la conservazione dei cibi

Nei tempi antichi l'aroma del timo, forse perché tanto intenso e vigoroso, era ritenuto capace di infondere coraggio, quindi i soldati tonificavano il corpo lavandolo con acqua di timo, e rinvigorivano l'animo bevendo tisane di timo. Le leggende narrano che, grazie al suo profumo, il fiore del timo sia il preferito dalle fate, e la realtà afferma che, per la stessa caratteristica, è molto amato dalle api.



Esposizione

il timo come tutte le piante rustiche non ha esigenze particolari ma preferisce i luoghi soleggati e caldi.



Coltivazione

può essere coltivato anche in vaso. Si adatta facilmente a tutti i tipi di terreno, anche se predilige i terreni calcarei e leggeri, ben soleggati; sopporta male i terreni pesanti e mal drenati. Non tollera inverni umidi e freddi con minime molto al disotto dello zero.



Messa a dimora

il timo si moltiplica per talea in primavera inoltrata o in agosto. La semina è preferibile alla talea e si effettua in semenzali tra giugno e inizio agosto, mentre il trapianto delle piantine, in pieno campo, verrà effettuato nel periodo autunnale o all'inizio della primavera successiva.



Irrigazione

annaffiare frequentemente somministrando poca acqua per evitare il ristagno idrico.



Tempo balsamico (raccolta)

le foglie vanno asportate quando la pianta è in fiore e l'aroma è massimo.



Malattie e parassiti

le principali patologie riscontrate sul timo sono l'*Alternaria oleracea* Milb. che danneggia i frutti; la *Puccinia Menthae* Pers., l'*Aecidium Thymi* Fuck. e la *Thyelaia Microspora Apinis* che attaccano le foglie. Vi sono poi alcuni insetti minatori fogliari; le larve di un lepidottero (*Tortrix ronubana* Hb) e un nematode (*Meloidogyne haple* Chitwood) che danneggiano l'apparato ipogeo.



Le Spezie



Anice verde (*Pimpinella anisum*)

L'anice (*Pimpinella anisum*) appartiene alla famiglia delle *Apiaceae*. Dal greco *aniemi* = scacciare (i gas e i vermi) per



le sue proprietà di favorire la digestione e porre rimedio al meteorismo.

Originaria dell'Oriente, è coltivata nella maggior parte del territorio europeo, oltre che in Asia minore, India, Nord-Africa e Messico. L'anice si è talmente diffuso nella nostra Penisola da potersi considerare una pianta spontanea. Il fusto è sottile, ramificato all'apice, cavo, eretto, striato, verde e rotondeggiante. Le foglie basali sono solitamente di forma rotondeggiante, seghettate e lobate; le foglie intermedie hanno una forma trifogliata; quelle più in alto presentano delle incisioni strette e un picciolo corto. In estate produce grandi infiorescenze ad ombrello, costituite da fiorellini bianchi, talvolta così pesanti da piegare i fusti che le portano. Il frutto è un achenio. L'anice comune non va confuso con l'anice stellato (*Illicium verum*), un grande arbusto alto 4-5 m, della famiglia delle *Illiciaceae*, originario della Cina e del Vietnam. I frutti, dalla caratteristica forma a stella, hanno otto valve a punta, ognuna delle quali contiene un seme.

Usi in cucina: l'anice ha un sapore dolce e piccante. Trova impiego nel settore alimentare come spezia per aromatizzare cibi sia dolci che salati e nel settore liquoristico per la produzione di bevande alcoliche. Rientra nella preparazione di torte, biscotti, panepati, pandolci, ma anche per aromatizzare salati, carni di pollo, maiale e coniglio.



Clima

preferisce i climi temperati, le temperature ottimali per il suo sviluppo variano da 15° a 25°C; tollera valori termici di poco inferiori allo zero e teme le gelate tardive.



Esposizione

ben soleggiata e riparata dal vento.



Coltivazione

rifugge i terreni argillosi o umidi. Preferisce terreni freschi e ricchi di. Il pH ottimale è compreso tra 6.3 e 7.3. Volendo la si può coltivare anche in vaso, ma dà il meglio di sé in piena terra.



Messa a dimora

la semina dell'anice si esegue in marzo-aprile. Il seme dell'anice impiega circa 30 giorni per germinare, ma lo sviluppo vegetativo prosegue molto rapidamente dopo l'emissione delle prime foglie.



Irrigazione

l'irrigazione viene eseguita durante i periodi siccitosi o molto caldi.



Tempo balsamico (raccolta)

il frutto deve essere raccolto a completa maturazione (agosto - settembre).



Conservazione

i frutti si conservano in sacchetti di carta, in ambiente asciutto.



Malattie e parassiti

le avversità più temibili sono i marciumi sia di origine fungina (*Sclerotinia libertiana*) che batterica (*Erwinia carotovora* e *Pseudomonas sp.*), che possono interessare il grumolo (il grumolo è costituito da un insieme di guaine fogliari, bianche, spesse, serrate, che sovrapponendosi le une alle altre alla base del fusto, assumono una forma globosa. Simile a quello del finocchio).



www.copygardinaggio.it

"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"



Cannella (*Cinnamomum zeylanicum*)



La cannella (*Cinnamomum zeylanicum*) è un albero sempreverde originario dell'Asia tropicale e specificatamente dell'isola di Sri Lanka. Famiglia delle *Lauraceae*. La spezia che si ricava dalla corteccia dei giovani rami, si arrotola quando viene essiccata. Infatti il suo nome "cannella" deriva dal latino "*canna = canna*" per la forma che aveva quando giungeva dai paesi di origine.

Usi in cucina: la cannella viene utilizzata in prevalenza per dolci, conserve, liquori, composte di frutta, nella lavorazione del cioccolato, per aromatizzare creme, nelle meringhe, nei gelati.

Viene usata anche per aromatizzare il tè. Per evitare che perda il suo aroma si consiglia di usarla in bastoncini piuttosto che in polvere.



Conservazione

i bastoncini di cannella si conservano a lungo se tenuti in barattoli ermeticamente chiusi, al riparo dall'umidità, dalla luce e dal calore.

Chiodi di garofano (*Syzygium aromaticum*)



I chiodi di garofano sono una spezia ricavata dai boccioli di un albero sempreverde, *Eugenia caryophyllata*. Questa specie è originaria dell'Indonesia, del Madagascar e di Zanzibar. I boccioli, di un bel colore porpora, si raccolgono quando non sono ancora sbocciati, e vengono fatti essiccare al sole. Hanno un profumo delicato, mentre l'aroma è caratterizzato

da una punta di pepato e di "caldo".

Usi in cucina: Aggiunti negli arrostiti classici, nella selvaggina, nelle preparazioni a base di carne a lunga cottura (salmi, stufati), nei brodi, nei formaggi stagionati, ma anche nelle verdure dolci, come cipolle, cipolline, carote. Trovano impiego soprattutto nei dolci e nella frutta cotta e nelle conserve. Sono usati per aromatizzare il tè.



Coriandolo (*Coriandrum sativum*)

Il Coriandolo (*Coriandrum sativum*) è una pianta erbacea annuale originaria dei paesi del Mar Mediterraneo, e



spontanea in Italia. È coltivata in modo estensivo in India, Egitto, Asia Minore, Europa centrale, Stati Uniti. Appartiene alla famiglia delle *Apiaceae*. I frutti sono aromatici e i fiori bianchi e a ciuffi simili a un ombrello. Conosciuta anche come prezzemolo cinese, appartiene alla stessa famiglia del cumino, dell'aneto, del finocchio e naturalmente del prezzemolo. Il coriandolo possiede una radice fittonante poco ramificata, con fusto diritto di forma cilindrica, alto fino a 50 cm circa, con la parte superiore ramificata.

Le foglie presentano la lamina divisa in lacinie (incisioni più o meno profonde di una foglia) filiformi. I fiori del coriandolo sono piuttosto piccoli e sono raggruppati in ombrelle. La fioritura avviene in giugno-luglio. Il suo frutto è globoso con un colore che può andare dal giallo-paglierino al marrone chiaro. Il Coriandolo trovò impiego fin nell'antichità come pianta aromatica e medicinale, in alcune tombe egizie viene raffigurato come offerta e i Greci e i Romani lo utilizzavano moltissimo in cucina.

Curiosità: dai semi rivestiti di zucchero prendono nome i coriandoli di Carnevale.

Usi in cucina: del coriandolo si utilizzano principalmente i frutticini, dal lieve aroma di scorza d'arancia. È uno dei principali ingredienti del curry. Generalmente si macinano prima dell'uso per insaporire cipolle, patate, lenticchie, barbabietole. Da vivacità ai piatti a base di pesce, ma anche agli arrostiti.



Esposizione

in zone ben esposte e soleggiate.



Coltivazione

la coltivazione è relativamente facile. Non richiede cure particolari e cresce su vari tipi di terreno.



Messa a dimora

seminare in primavera direttamente all'aperto, in zona soleggiata e su terreno fertile e sciolto. La temperatura ottimale di germinazione è compresa tra 12° e 15°C.



Concimazione

si avvantaggia di una concimazione organica.



Irrigazione

non necessita di irrigazione, eventualmente solo quella di soccorso. Da evitare i ristagni d'acqua.



Tempo balsamico (raccolta)

la raccolta del coriandolo deve essere effettuata nel mese di luglio, prima che i semi cadano perché troppo maturi. Una volta estirpate le piante vanno appese in luogo fresco. Quando sono secche, si deve batterle delicatamente per raccogliere i frutticini essiccati.



Conservazione

i frutti del coriandolo si conservano in recipienti di vetro con chiusura ermetica.



Malattie e parassiti

tra gli insetti fitofagi sono da segnalare attacchi da parte di alcuni lepidotteri, tisanotteri e imenotteri. Marciumi, oidio e ruggini tra le malattie fungine.



www.copyrgiardinaggio.it

"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"



Cumino (*Cuminum cyminum*)



Il Cumino (*Cuminum cyminum*), anche noto come Cumino romano, è una pianta erbacea annuale, appartenente alla



famiglia delle *Apiaceae*, originaria del Mediterraneo. Presenta un fusto sottile e ramificato alto circa 30 cm. Le foglie sono molto simili a quelle del finocchio: glabre e composte da segmenti quasi capillari. La fioritura (fiori piccoli, di colore bianco o rosa) compare nella tarda primavera ed è seguita da frutti bruni (acheni) ovoidali-fusiforimi, lunghi 4-5 mm, contenenti un singolo seme.

I semi del cumino sono simili a quelli del finocchio e dell'anice, ma sono più piccoli e di colore scuro. Da non confondere con il cumino dei prati o kummel (*Carum carvi*) che presenta frutti simili, più corti e tondeggianti, con un aroma completamente differente.

Curiosità: masticare i frutti maturi combatte l'alitosi, peculiarità citata in un racconto di "Gente di Dublino" (una raccolta di racconti scritta da James Joyce) in cui il personaggio mascherava l'odore dell'alcool masticando cumino.

Usi in cucina: i semi di cumino sono usati come spezia per il loro aroma particolare, specialmente nella cucina nordafricana, del medio oriente, in quella indiana, cubana e nella cucina messicana.

Viene utilizzata in cucina su carni, formaggi e verdure. E' uno degli ingredienti base del curry.



Esposizione

il cumino vive bene in pieno sole in posizioni riparate dai venti. In primavera, quando non è più presente il rischio di bruschi abbassamenti di temperatura, è possibile spostarlo all'aperto.



Coltivazione

la coltivazione del cumino richiede una estate lunga e calda, che duri 3 - 4 mesi, con temperature diurne intorno ai 30 °C; tollera la siccità e viene coltivato prevalentemente nei climi mediterranei. Richiede un terreno fertile e ben asciutto.



Messa a dimora

nei luoghi ove il clima è freddo il cumino deve essere seminato tardi, quando le temperature siano stabilmente miti, cioè verso maggio.



Tempo balsamico (raccolta)

l'epoca della raccolta va da luglio a settembre a seconda della zona di coltivazione: le ombrelle si raccolgono quando cominciano ad ingiallire, prima che giungano a completa maturazione.



Malattie e parassiti

capita spesso che gli afidi neri ricoprano quasi completamente le infiorescenze, rendendo difficoltosa la raccolta dei semi. Sensibile anche alle cocciniglie.



www.copygiardinaggio.it

"Accedi libreria
Giardinaggio 2.0"



Curcuma (*Curcuma longa*)



La *Curcuma longa* (o "zafferano delle Indie" o più semplicemente *curcuma*) è una specie originaria dell'Asia



sud-orientale largamente impiegata come spezia soprattutto nella cucina indiana, medio-orientale, thailandese e in altre aree dell'Asia. Famiglia delle *Zingiberaceae*.

È coltivata in moltissime aree tropicali o subtropicali, in particolare in Asia e in Africa.

In natura è un'erba perenne che raggiunge un'altezza di circa 2 metri; i fiori sono raccolti in una vistosa infiorescenza con brattee di colore verde in basso e bianco-rosate in alto. Le brattee proteggono i fiori, di colore giallo, e a volte con sfumature arancioni.

La radice ed il rizoma (parte del fusto sotterraneo) vengono schiacciati e polverizzati; la polvere che si ricava - di un'intensa colorazione giallo-ocra dovuta alla presenza di una sostanza, la curcumina - è utilizzata in cucina per preparare salse, creme e per aromatizzare formaggi, riso, carni, dolci. Questa pianta è da sempre utilizzata come colorante per i tessuti e per gli alimenti. Da alcuni anni diverse specie di curcuma sono state introdotte in Italia come piante da appartamento, come ad esempio la *Curcuma alismatifolia*.

Usi in cucina: la curcuma è ottima aggiunta a zuppe, risotti, verdure, legumi, ma anche in piatti a base di carne e pesce.

Il gusto della spezia è leggermente piccante, muschiato e amaro. La polvere di curcuma è uno degli ingredienti principali del curry (garam masala, nella lingua originale indiana). Molto apprezzata anche in Occidente, la curcuma rappresenta un ingrediente fondamentale di numerosissime ricette asiatiche, come il piatto nepalese chiamato momos (gnocchi a base di carne), le specialità thailandesi "*Kaeng Tai Pla*", "*fish kidneys*" e "*Kaeng luang*", e il famoso piatto della tradizione indiana il Chicken tikka masala, cioè il **pollo al curry**, assai apprezzato anche in Italia.



Coltivazione

coltivata in moltissime aree tropicali o subtropicali, in particolare in Asia e in Africa.



www.copygardinaggio.it

"Accedi libreria
Gardinaggio 2.0"



Noce Moscata (*Myristicaceae*)



La noce moscata è il seme decorticato di un albero sempreverde (*Myristica fragrans*) originario della Nuova



Guinea, dell'Indonesia, e del Banda, arcipelago delle Molucche. Il frutto, simile ad una piccola pesca, si apre a maturità in due valve che mettono in luce un involucri rosso scarlatto (detto macis) avvolgente un seme (la noce moscata).

Usi in cucina: aggiunta a dolci, budini, creme e torte ma anche a purè di patate e besciamella. Viene spesso usata per ripieni a base di carne, formaggio o spinaci e per tortellini, ravioli o cannelloni. La noce moscata viene anche utilizzata per la produzione di alcune bevande alcoliche.

Vaniglia (*Vanilla planifolia*)



La vaniglia (*Vanilla planifolia*) è una liana erbacea della famiglia delle *Orchidaceae* ed è originaria dell'America centrale. Per crescere, la vaniglia ha bisogno di un clima caldo e umido e di un supporto d'ancoraggio (vive ancorata agli alberi). Attualmente è coltivata principalmente in Madagascar e in Indonesia.

I fiori sono di colore bianco, giallo pallido o verdastro. Il frutto è un baccello lungo fino a 30 cm, di consistenza carnosa, che contiene numerosi semi molto piccoli e di colore nero. I baccelli, raccolti quando sono ancora acerbi, vengono sottoposti ad un lungo processo di lavorazione che dura circa tre mesi.

Il particolare aroma è dovuto ad una serie di composti aromatici differenti, ma la molecola aromatica principale è la vanillina.

Usi in cucina: la vaniglia in cucina viene utilizzata per aromatizzare dolci, creme, zucchero, latte, cioccolato, liquori, bevande; ma viene anche impiegata in piatti salati, come zuppe di pesce, brasati di vitello, ragù e brodi.



Pepe (*Piper nigrum*)

Con il nome di Pepe si indicano diverse specie botaniche appartenenti alla famiglia delle *Piperaceae* usate come spezia. La parola pepe deriva dal sanscrito "pippali", si trasforma in "piper" in latino e "pipor" in inglese antico.

La parola pepe deriva dal sanscrito "pippali", si trasforma in "piper" in latino e "pipor" in inglese antico.

L'albero del pepe (*Piper Nigrum*) è una pianta perenne arborea che raggiunge i quattro metri di altezza. La pianta è nativa dell'India del sud ed è coltivata in modo estensivo

sia in India che nei paesi tropicali (Malesia, Madagascar, Brasile, Indonesia, Cambogia e Ceylon). Le foglie sono lunghe dai cinque a dieci centimetri e larghe da tre a sei. I fiori sono piccoli e sbocciano su un gambo pendulo, lungo circa otto centimetri, legato all'attaccatura delle foglie. Il gambo raggiunge la lunghezza di 7 - 15 cm quando i frutti sono maturi.

I frutti sono rappresentati da piccoli grappoli di frutti sferici che maturando cambiano colore: da verdi diventano rossi e poi marroni a maturità.

Il frutto, attraverso procedimenti di lavorazione diversi, è utilizzato per produrre il pepe bianco, il pepe nero e il pepe verde.

- **Pepe nero** - comunemente chiamato pepe, viene ottenuto dall'essiccazione del frutto. I grani del pepe nero sono piccanti e aromatici;
- **Pepe bianco** - ottenuto dalla lavorazione del solo seme del frutto privato della polpa. I grani del pepe bianco sono più piccoli di quelli neri e hanno un sapore più dolce e meno forte;
- **Pepe verde** - il frutto viene raccolto prima della maturazione e messo in una soluzione di acqua e sale (salamoia) che consente di conservare a lungo i suoi aromi e gusto;
- **Pepe mignonnette** - è una miscela di bacche, bianche e nere, macinate grossolanamente. Il suo utilizzo è molto comune in Francia.

Le numerose specie si differenziano tra loro dalla forma delle foglie e dalle caratteristiche del frutto, ma solo alcune rivestono un interesse commerciale. Tra queste:

Il **pepe lungo** (*Piper longum*) è uno stretto parente del pepe (*Piper nigrum*) ed ha un sapore molto simile al pepe. I frutti neri conici della lunghezza di 1,5 cm circa, dal gusto dolce e intenso, vengono comunemente usati in Estremo Oriente e in India, mentre in

Occidente il loro uso è abbastanza raro.

Cubeba (*Piper cubeba*) è una pianta che presenta una bacca molto simile a quella del pepe nero, col quale spesso è stato confuso, per questo è stato anche chiamato pepe grigio. Utilizzato nella cucina marocchina e indonesiana.

Le bacche del pepe rosa, appartengono ad una specie differente di pepe (*Schinus molle*), un albero sudamericano della famiglia delle *Anacardiaceae*, che spesso causa allergie (non bisogna abusarne poichè possono risultare tossiche).

Il pepe rosa ha bacche dal sapore delicato, aromatico e resinoso, lievemente piccante.

Usi in cucina: il pepe è ricco di potassio, calcio e fosforo.

La piccantezza è data dalla piperina, una sostanza che si trova sia nella polpa che nel seme. La piperina è contenuta in quasi tutte le specie ma è nel *Piper nigrum* che si trova in maggiore quantità.

Il pepe è usato in tutto il mondo come condimento da tavola e per insaporire tutti i tipi di piatti salati; i grani interi si usano nei brodi, nelle miscele per salamoia, in alcuni salami e salsicce.

Il pepe bianco sostituisce quello nero nelle salse bianche ma solo per un fatto estetico; i grani di pepe verde invece, più teneri, schiacciati si aggiungono a burro, salse alla panna per pesce, ecc. Nell'antichità era ritenuto così pregiato da essere utilizzato come merce di scambio e per il pagamento di tributi e riscatti insieme all'oro e altri beni preziosi. Il segreto principale per potere sfruttare tutte le caratteristiche organolettiche del pepe è proprio di macinarlo al momento e di aggiungerlo alla pietanza quasi al termine della cottura.



"Accedi libreria Giardinaggio 2.0"





Zafferano (*Crocus sativus*)

Lo zafferano è una spezia che si ricava dagli stimmi (lo stimma è la parte superiore del pistillo: la sua funzione è



quella di ricevere e trattenere il polline) di una pianta nota con il nome di *Crocus sativus* (fam. *Iridaceae*). La coltivazione si concentra principalmente nelle aree dell'Asia minore, in Spagna, in Grecia e in alcune zone d'Italia (Sardegna, Abruzzo, Umbria, Toscana, Liguria e Sicilia). Per ottenere un chilo di zafferano occorrono circa 100.000 fiori, ed è per questo che lo zafferano è una tra le spezie più care al mondo.

Usi in cucina: lo zafferano viene utilizzato in numerosi piatti nella cucina di tutto il mondo: nel risotto alla milanese, nella paella spagnola, nella bouillabaisse francese, nel cous cous. In India si usa per aromatizzare agnelli, polli e dessert. Rientra tra i componenti del curry. Entra a far parte della fabbricazione di numerosi liquori, come ad esempio la Chartreuse.



Conservazione

Lo zafferano viene venduto in polvere o stimmi (molto più pregiati). Si conserva in un recipiente ermetico, al riparo dalla luce e dall'umidità. Per ottenere un aroma ed un colore più pronunciati, mettete gli stimmi in un mortaio e pestateli.

Parassiti e Malattie



I parassiti e le malattie più frequenti.

Le cure alle piante aromatiche e la lotta ai parassiti e alle malattie sono le stesse da seguire per l'orto comune.

In determinati periodi, possono verificarsi attacchi di diversi parassiti, quali **cicaline, cocciniglie, afidi, tripidi, acari, lumache, limacce, bruchi, nematodi**.

Per verificare la presenza o meno di insetti basta controllare con attenzione gli apici fogliari e sotto le lamine delle foglie.

Le crittogame che possono colpire le piante aromatiche sono numerose. L'andamento climatico influisce sullo sviluppo di alcune malattie fungine.

Ad esempio l'**oidio** (mal bianco) pur essendo favorito dall'umidità si può sviluppare anche in assenza di particolari condizioni di umidità o, addirittura, di asciutto. Anche la temperatura non ha una grande influenza, in quanto il fungo inizia la sua attività già con temperature relativamente basse.

Per l'**alternaria** invece le condizioni climatiche predisponenti sono piogge frequenti e alta umidità.

Mentre la **peronospora** è favorita da piogge, elevata umidità relativa e temperature comprese tra 10 e 25° C.

Altre malattie fungine: **ruggine, fusariosi, antracnosi, ticchiolatura, marciumi, septoria**.

Se si nota la presenza di parassiti occorre intervenire subito con un trattamento insetticida o fungicida.

Il Piretro, naturalmente efficace.

Nasce e cresce in zone con notti fresche, giornate con intensa insolazione e piogge abbondanti il fiore del piretro, della specie *Chrysanthemum cinerariaefolium*.

Simile ad una margherita, il piretro è esclusivamente di origine naturale: non esiste infatti il piretro si sintesi.

Il piretro presenta caratteristiche molto particolari.

È **abbattente**, cioè elimina l'insetto bersaglio molto rapidamente.

È **insetto-repellente**: non solo uccide gli insetti, ma contribuisce a tenerli lontani dagli ambienti trattati.

È **snidante**: ha cioè la capacità di far uscire alcuni insetti, come gli scarafaggi, dai propri rifugi in modo tale che sia più facile colpirli con un trattamento insetticida.

Ha una scarsa residualità: non lascia residui nell'ambiente e nelle derrate trattate, con un intervento pre-raccolta estremamente breve e quindi adatto per trattamenti prossimi alla raccolta.

Il piretro è un insetticida ad ampio spettro, che presenta efficacia sia contro gli insetti succhiatori (afidi, aleurodidi, ma anche zanzare, flebotomi, metcalfa, psille, tripidi, ecc) sia contro gli insetti masticatori (dorifora, larve di lepidotteri e di coleotteri, formiche, scarafaggi, ecc).

L'efficacia del piretro non è infatti limitata ad un'azione "aficida": lo spettro d'azione è vasto e con un uso corretto i risultati sono ottimi contro numerosi parassiti.

Il piretro infatti si può utilizzare in ogni stagione dell'anno, contro numerosi insetti e su un elevato numero di colture.

Un uso corretto e razionale degli insetticidi a base di piretro costituisce uno strumento sicuro ed efficace per la difesa delle colture, nel rispetto dell'ambiente.



Come "ri-conoscere" e curare le malattie,



ACARI (ragnetto rosso)

SINTOMI
Decolorazioni dai riflessi argentei ed ingiallimento delle foglie, che finiscono per disseccare e cadere. Se non si interviene rapidamente si può arrivare alla morte della pianta. Sulle foglie si può notare l'abbondante presenza di ragnatele.

INTERVENTI
Trattamento con un acaricida

PRODOTTI CONSIGLIATI
BOTANIGARD 22 WP
(ammesso in Agricoltura Biologica)



AFIDI (o pidocchi delle piante)

SINTOMI
Le foglie, i germogli, i boccioli si deformano e si ricoprono di gocce zuccherine (mielata) sulle quali si sviluppano le fumaggini.

INTERVENTI
Trattamenti con insetticidi sistemici o di contatto.

PRODOTTI CONSIGLIATI
KENYATOX VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
PIRETRO VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
METEOR
GARDIUS
MEDIATOR EXTRA SL (sistemico)



COCCINIGLIE

SINTOMI
Maculature, decolorazioni, disseccamenti e deformazioni delle foglie, germogli e rami.

SINTOMI
Infestazioni massicce di cocciniglia possono produrre abbondante melata, favorendo così lo sviluppo di fumaggini (funghi saprofiti).

INTERVENTI
Trattamento con olio minerale all'inizio della primavera oppure in autunno-inverno al fine di soffocare gli insetti adulti e le uova.

PRODOTTI CONSIGLIATI
OLIO MINERALE



LARVE DI LEPIDOTTERI (bruchi)

SINTOMI
Crescita stentata, con gravi danni per le colture.

INTERVENTI
Trattamenti con insetticidi di contatto.

PRODOTTI CONSIGLIATI
KENYATOX VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
PIRETRO VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
METEOR
GARDIUS
MEDIATOR EXTRA SL (sistemico)



Come "ri-conoscere" e curare le malattie,



ALEURODIDI (mosche bianche)

Deperimenti vegetativi associati a presenza di fumaggine.

SINTOMI

Trattamenti con insetticidi sistemici o di contatto.

INTERVENTI

KENYATOX VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
PIRETRO VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
METEOR
GARDIUS
MEDIATOR EXTRA SL *(sistemico)*
LIMAVAL

PRODOTTI CONSIGLIATI



LUMACHE, CHIOCCIOLE E LIMACCE

Crescita stentata.
Causano ingenti danni.

SINTOMI

Trattamenti specifici.

INTERVENTI

**TRAPPOLA PER LUMACHE
SLUGX**
(trappola biologica che si attiva con la semplice aggiunta di birra)

PRODOTTI CONSIGLIATI



GRILLOTALPA, NOTTUE, MAGGIOLINO

Dimorano nel terreno, mentre la sera agiscono indisturbati.

SINTOMI

I danni consistono dapprima nell'erosione superficiale di parti della pianta, poi in vere e proprie gallerie scavate all'interno dei fusti che causano il collasso della pianta o il danneggiamento della parte edule.

Trattamenti specifici.

INTERVENTI

TEFLUSTAR
METEOR
GARDIUS

PRODOTTI CONSIGLIATI



OIDIO (o mal bianco)

Su boccioli e germogli, ma anche su foglie e frutti, compare una muffa grigia che provoca avvizzimento e seccume.

SINTOMI

Antibiotritici e fungicidi a base di rame.

INTERVENTI

IDRORAME FLOW
(ammesso in Agricoltura Biologica)
OSSICLOR 20 FLOW
(ammesso in Agricoltura Biologica)
COMET SC *(citotropico)*

PRODOTTI CONSIGLIATI



Come "ri-conoscere" e curare le malattie,

	RUGGINE		PERONOSPORA
SINTOMI	Formazione di piccole macchie gialle sul lato superiore della foglia, mentre nella parte inferiore si notano degli ammassi polverulenti di colore giallo. Col passare dei giorni queste macchie diventano sempre più scure fino ad assumere un colore nerastro. Le piante colpite deperiscono lentamente.	SINTOMI	Le foglie ingialliscono e poi assumono un colore nerastro traslucido e argenteo, per poi seccarsi e cadere.
INTERVENTI	Trattamenti con fungicida specifico.	INTERVENTI	Trattamenti con fungicidi base di rame.
PRODOTTI CONSIGLIATI	IDRORAME FLOW <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i> OSSICLOR 20 FLOW <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i> POLTIGLIA BORDOLESE <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i>	PRODOTTI CONSIGLIATI	POLTIGLIA BORDOLESE <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i> ANTIPERONOSPORICO RIFLE 4 - 24 R <i>(azione endoterapica)</i>
			

con la forza del Piretro

	TICCHIALATURA		MARCIUMI RADICALI E DEL COLLETO
SINTOMI	Sulle foglie compaiono macchie di colore bruno, olivaceo, marrone, a volte contornate da un leggero alone giallo. Le macchie si accrescono e tendono a confluire. Le foglie colpite cadono precocemente determinando la defogliazione della pianta.	SINTOMI	Arresto della crescita, ingiallimento del fusto e/o delle foglie e avvizzimento della parte aerea dovuta alla ridotta traslocazione di linfa. Negli stadi più avanzati si assiste ad una marcescenza del colletto e della radice che interessa infine tutta la pianta, così da condurre la pianta al collasso.
INTERVENTI	Trattamenti con fungicidi base di rame.	INTERVENTI	Trattamenti con fungicidi specifici
PRODOTTI CONSIGLIATI	POLTIGLIA BORDOLESE <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i> IDRORAME FLOW <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i> OSSICLOR 20 FLOW <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i>	PRODOTTI CONSIGLIATI	IDRORAME FLOW <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i> OSSICLOR 20 FLOW <i>(ammesso in Agricoltura Biologica)</i>
			



Copyr nasce nel 1961 come Compagnia del Piretro per dedicarsi all'importazione dell'estratto di piretro dall'Africa ed entro breve tempo entra in joint venture con Wellcome Foundation.

Sin dalla sua nascita, il piretro ha rappresentato il core business di Copyr nei mercati sia dell'igiene ambientale (disinfestatori professionali e collettività) sia dell'agricoltura professionale e dell'Home & Gardening.

Ancora oggi Copyr vuol dire piretro: è l'azienda con le migliori capacità formulative dei prodotti a base di piretro (aerosol, concentrati, pronti all'uso) e con le migliori capacità e potenzialità di approvvigionamento a livello mondiale per quanto riguarda la materia prima.

Se da oltre quarant'anni Copyr ha fatto del piretro il proprio core business, il binomio è divenuto negli ultimi tempi ancora più indissolubile grazie al sostegno che Copyr ha fornito alla molecola nel contesto delle Direttive europee di revisione delle molecole (91/414 e 98/8).

Copyr ha quindi fatto della ricerca e sviluppo uno dei propri punti di forza. È proprio grazie a queste capacità, alle competenze regulatory, alla capacità di industrializzazione e ai progetti di sviluppo che Copyr ha acquisito a livello nazionale e internazionale un ruolo sempre più attivo e rilevante.

Copyr fa oggi parte del gruppo farmaceutico spagnolo Zeltia insieme a Zelnova, sua azionista di riferimento.



COLLANA
PASSIONE BOTANICA



COPYR S.p.A.
via Stephenson 29
20157 Milano - Italy
tel. +39 02 390368.1
www.copyrgiardinaggio.it
copyr@copyr.it