

Area 5 - Le Erbe



Basilico (*Ocimum basilicum*; Labiatee)

Originario dell'India, dov'è tuttora considerato sacro e dove veniva usato per disinfettare le case colpite dalla malaria, il Basilico s'è diffuso ampiamente in Europa e America settentrionale. Le foglie, soavemente profumate, dividono i gourmet, alcuni dei quali trovano l'aroma fin troppo invasivo in certi piatti. Non condividono certamente questa opinione gli estimatori del pesto, condimento di cui è base. Ben coltivata, la pianta può crescere fin quasi a un metro d'altezza con le foglie che si dipartono dai rami lunghe fino a 5 cm. I fiori bianchi, raccolti in spighe, spuntano da luglio a ottobre a seconda del periodo della semina.



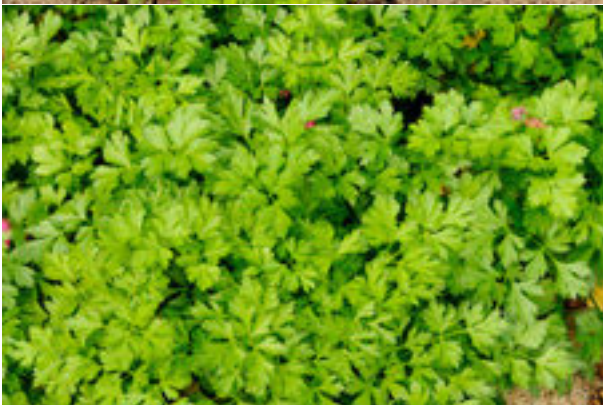
Maggiorana (*Origanum majorana*, Labiatee)

Originaria dell'Europa centrale è tuttavia una pianta che non ama freddi eccessivi. Il nome botanico deriva dal greco antico *oros*, montagna, e *granos*, gioia, bellezza. Nonostante appartenga alla famiglia dell'origano comune (*O. vulgare*), il gusto e il profumo della maggiorana sono molto diversi. Il suo fusto è alla base legnoso e ben saldo, color marrone, che si assottiglia e diventa flessibile, verde chiaro e ramoso man mano che si eleva in altezza per una ventina di centimetri. In cucina le foglie fresche o essiccate s'aggiungono a carni e salumi, alle verdure cotte, alle uova e ai ripieni.



Menta (*Mentha spicata*, Labiatee)

Di uso frequente in cucina per la sua spiccata e gradevole aromaticità, ha fusto diritto, rigido alla base, con foglie appuntite verde chiaro, opposte. L'olio essenziale che se ne estrae è impiegato nella fabbricazione di caramelle e gomma da masticare. I piccoli fiori che appaiono in agosto e settembre sono piccoli, in mazzetti che formano spighe cilindriche. Il nome botanico e comune della menta deriverebbe dal mito greco della ninfa Menta che, corteggiata dal dio degli inferi, Ade, venne trasformata in pianta dalla gelosa Persefone.



Prezzemolo (*Petroselinum crispum*; Umbelliferee)

È una pianta dalla origine antichissime, che compare addirittura in erbario greco del III secolo a.C. La fama deriva dai suoi numerosissimi impieghi in cucina come aromatizzante o guarnizione, ma anche dalle proprietà medicinali e cosmetiche che gli sono attribuite: le radici, seccate, contengono una buona quantità di vitamina C; sono toniche e diuretiche. Le foglie sono pennate, piccole, molto arricciate, e i fiori piccoli, riuniti in ombrelli, color giallo-verde.



Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*; Labiatee)

L'aroma intenso del Rosmarino, pianta diffusa e celebre per la sua capacità di rendere appetitose molte preparazioni in cucina, è ben noto a chiunque. Il nome deriva da due vocaboli latini, *ros*, rugiada, e *maris*, del mare. Il fusto è legnoso, marrone, e le foglie sempreverdi sono strette, appuntite, biancastre sul lato inferiore e verde scuro su quello superiore. I piccoli fiori appaiono con color azzurro pallido solitamente da metà primavera all'inizio dell'estate, ma in posizioni riparate possono sbocciare a intermittenza tutto l'anno.



Salvia (*Salvia officinalis*; Labiatee)

Considerata originaria della penisola Iberica s'è diffusa già in antichità sulle coste del Mediterraneo. Citata da Teofrasto, veniva usata molto dai Romani che la chiamarono appunto salvia da *salvere*, "stare bene". Le foglie, dall'aroma intenso e inconfondibile trovano largo impiego in cucina con carni, pesci, salse e farciture. Ha foglie oblunghe con punte tonde, rugose e soffici sul lato superiore, di colore verde chiaro che su quello opposto diventa grigio-verde. I fiori formano una spiga di tonalità blu-azzurrine che appare in giugno e luglio.



Timo (*Thymus vulgaris*; Labiatee)

Figura tra le erbe più utilizzate in cucina per l'aroma delizioso e caratteristico che dona a molti piatti. L'uso, comune già nell'antica Grecia dove cresceva in abbondanza allo stato selvatico, si diffuse anche tra i Romani che lo esportarono fino in Inghilterra. È apprezzato anche dagli apicoltori in quanto fiorisce a lungo richiamando continuamente le api. Nella coltivazione non richiede particolari attenzioni. Cresce bene anche in suoli poveri e rocciosi, con abbondante sole. Tuttavia, se resiste alla siccità raramente supera inverni rigidi