

CONSIGLI VIRIDEA

PIANTE

## Le aromatiche: belle e utili



Tutto quello  
che avete sempre voluto sapere  
e non avete mai  
osato chiedere.



*Un angolo del balcone o del giardino dedicato alle aromatiche permette di avere a disposizione aromi per la cucina, ma anche di godere di belle fioriture e gradevoli colorazioni del fogliame.*

### Facili da coltivare

Si tratta di specie rustiche: non richiedono particolari cure e sono resistenti sia a caldo e freddo sia alle malattie.

- Per coltivarle scegliete un angolo **luminoso** e **riparato** da correnti d'aria.
- Raggruppate insieme specie con **medesime necessità** di acqua e luce. Piuttosto formate due gruppi, uno con aromi

che amano il sole e un altro con quelli che prediligono l'ombra.

- Il terreno deve consentire un buono **scolo dell'acqua**: un'eccessiva umidità, oltre ad agevolare lo sviluppo di malattie fungine, può compromettere le proprietà aromatiche.
- Mantenete il terreno **libero da erbacce**, zappettando spesso la superficie per arieggiarlo.
- Periodicamente **ripulite le piante** da rami secchi, foglie morte e fiori appassiti. A fine stagione, eliminate la vegetazione vecchia o morta.
- In primavera eseguite una **leggera concimazione** con fertilizzante organico.

### La conservazione

Per il consumo fresco raccogliete le parti secondo necessità, senza precauzioni particolari. Se invece desiderate essiccare le erbe per conservarle, evitate di raccogliere umide; non lavatele in acqua, ma per pulirle strofinatele delicatamente con un panno. Per essicarle appendetele in mazzi in locali ombrosi, ventilati e asciutti nei quali vi sia una temperatura costante di 20-30 °C. Quando la pianta è completamente seccata potrete separare le foglie e i fiori dai rami, conservandoli poi in barattoli a chiusura ermetica.

### Aromi più profumati

Ciascuna specie aromatica è caratterizzata da un particolare **tempo balsamico**, un periodo cioè in cui è maggiore il suo contenuto di oli e principi essenziali. Giugno è il mese di borragine, erba cipollina, rosmarino, salvia e timo; luglio di melissa e menta; agosto di cerfoglio, coriandolo, maggiorana, origano e santoreggia; settembre dell'aneto; novembre dell'alloro. Per le erbe destinate alla conservazione, conviene sempre effettuare la raccolta durante il tempo balsamico.

