

## CESOIA & RASTRELLO: le aromatiche breve vocabolario , la A

Inviato da Marista Urru  
martedì 07 aprile 2009

Aprile è mese ideale per seminare una certa varietà di piante aromatiche, alcune di esse hanno anche il vantaggio di occupare poco posto permettendo anche a chi possiede solo un balcone di predisporre un piccolo orto aromatico, per altre necessita almeno un minuscolo giardino o cortile, sulle confezioni di semi trovate tutte le indicazioni su ampiezza degli eventuali contenitori. Io comincerò un breve vocabolario che vi aiuterà ad approcciarvi a queste piante in genere di facile coltura e che spesso potrete riconoscere nelle passeggiate "fuori porta" e con un po' di attenzione raccogliere ed usare

Aneto: foto Franco Bonino

Simile al finocchio, basta buona terra d'orto, dopo la fioritura cimare le piante. La si trova anche in natura, fa parte della nostra flora spontanea, è alta con ombrello di fiorellini rosa marone.

In cucina: dà un gradevole aroma di finocchio, piacevole aggiungere i germogli crudi alle insalate, ottimi i gambi meno fibrosi a "pinzimonio".

## Anice verde

Detta anche pimpinella, è erbacea alta fino a 50 cm, anche questa è spontanea, se decidete di coltivarla procuratele terreno sabbioso, va seminata a dimora. Aromatizza dolci e arrosti

## Aglione degli orsi

È pianta spontanea, lo trovate in ombra nei campi e nei boschi, grazioso, con belle foglie lanceolate e fiori bianco rosa riuniti ad ombrelle tondeggianti.. Interrate i bulbi anche in cassette in autunno in terra soffice e concimata.

e

In cucina : in primavera le foglie son buon anche da aggiungere crude alla insalata, o nelle frittate con verdure o ancora sminuzzate per aromatizzare il burro. Ottimo impiego è quello di aromatizzare formaggi freschi , per esempio la robiola o simile

Armoracia

Conosciuta come rafano o cren, la troviamo spontanea nel Veneto. La sua radice è apprezzata per l'aroma forte e sapore piccante.

Coltivazione: procuratevi parte alta del fittone, piantatelo ed in primavera nasceranno le foglie, già in autunno potete estrarre la radice, anche se è meglio aspettare il secondo anno.

In cucina : usatela grattugiandola per i lessi, gli arrosti o anche il pesce. Grattugiatela mescolandola poi con aceto, sale, pepe, mollica di pane bagnato nel latte; buona anche mescolata alla maionese.

Angelica.

Questa di sicuro in vaso non potete coltivarla, nasce spontanea soprattutto in montagna, è anche molto bella con i suoi fiori, bianchi, verdastri o rosei.

Cresce preferibilmente a mezza ombra e la semina avviene ora in primavera, ma la divisione dei cespi avviene

in autunno.

In cucina: ottime le sue foglie cotte come contorno, i semi aromatizzano liquori, gli steli giovani pare si possano far canditi o farne ottime marmellate

Acetosa:

la conoscete tutti,  
nota come erba perpetua, emette spighe di fiorellini rossi. Necessita di terreno acido in ombra o a mezzo sole, va innaffiata regolarmente.

Ricca di ossalato di calcio viene consigliata contro le anemie e le avitaminosi per le quali si consiglia di mangiarne le foglie in insalata, mentre per le anemie dicono sia meglio consumarla cotta come spinaci.

Artemisia:

E' pianta perenne, decorativa, raggiunge anche 1 metro di altezza diventando un piccolo arbusto. E' diffusa e misconosciuta, viene chiamata anche erba reale o abrotano.

Ha bisogno di clima asciutto. Si semina ora, teme solo il ristagno della umidità, evitate di innaffiarla troppo e curate al massimo il drenaggio.

In cucina: ottima per aromatizzare carne alla griglia, arrostiti di agnello, viene usata anche nelle zuppe rustiche

Assenzio

Si trova a ciuffi nelle zone montuose, è erbacea perenne che può raggiungere il metro di altezza, fiori a capolino di colore giallo vivo

Per coltivarlo necessita di cassette ampie, ama il sole e poca acqua, si semina ora e si dividono i cespi in autunno, anche se alcuni affermano che è consigliabile invece seminare in Ottobre e trapiantare in Marzo, la mia vicina divide i cespi in marzo, ma semina in Primavera, onestamente non so che dire, il suo uso è per aromatizzare acquavite in luogo della ruta, oltre che per il noto liquore forte e secco detto anche poeticamente, la fata verde.