Cesoia & Rastrello di M&M Dragoncello o erba serpentaria facile da coltivare utile in cucina

Inviato da Marista Urru
lunedì 01 febbraio 2010

L' estragone (o dragoncello) è una pianta erbacea, poliennale, originaria della Russia centrale. Se ne conoscono due varietà, una di origine tedesca e uno detto francese o piemontese.

Quello tedesco è un arbusto che arriva a 2 metri, usato anche per fare liquori. Quello così detto francese è più piccolo, lo potete piantare anche in vaso, raggiunge al massimo 60/70 cm, aromatizzante, si usa in cucina.

Tutte e due le specie chiedono terreno fertile ed umido, comunque ben irrigato, collina e montagna sono posti in cui attecchisce facilmente.

La pianta che origina dalla Russia, è seminabile con grande facilità, mentre quello francese invece è sterile, per la moltiplicazione è necessario ricorrere alla divisione dei cespi; da una pianta adulta di 3 anni si ottengono circa 15-20 nuove piccole piantine, operate nei mesi di marzo-aprile, quando

iniziano a vegetare i giovani germogli;
trapiantate poi direttamente in
pieno campo, in un terreno ben dissodato
e con terriccio fine pressando il terreno
intorno alla piantina che è da interrare
quasi completamente.

Malattie

Sensibile alla ruggine, quando a Luglio sale il calore e la
umidità, quindi pensateci per tempo. Dovendo usare le foglie per cucina , io
consiglio di irrorare come preventivo
con un macerato ottenuto dalla pianta del Simphytum, detta anche Consolida,
una boragginacea.

Come ottenere il macerato:

raccogliete 1 kg di foglie, mettetelo in
un contenitore metallico con 10
litri di acqua, mescolate ogni giorno per 15 giorni,
filtrate, mettetelo nei recipienti che credete utili, e conservate al fresco ed al buio. Se con
questo irrigate le piante giovani. Ne stimolerete la crescita poiché è ricco di potassio, se
invece lo diluite per 5 volte, otterrete
un fungicida preventivo per irrorazione delle piante giovani, usatelo appunto
prima che arrivino i caldi estivi