

LE AROMATICHE
PROFUMI E SAPORI
DALL'ORTO

L 
L'ORTO
FRUTTIFERO
LA FELICITÀ NELL'ORTO

PROFUMI E SAPORI DALL'ORTO

In ogni orto che si rispetti, piccolo o grande che sia, non possono mancare le profumate ed eleganti piante aromatiche. Utilissime in cucina per la loro impareggiabile versatilità, queste piante sono molto apprezzate anche per la loro funzione ornamentale: la tonalità delle foglie, il colore dei fiori, la ricchezza delle forme donano grande personalità all'orto o al balcone che le accoglie.



TIPO DI TERRENO

Le piante aromatiche si adattano ad ogni tipologia di terreno purché soffice e ben drenato, anche se preferibilmente vivono bene in terreni poveri, secchi e grossolani.



PERIODO DI COLTIVAZIONE

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
BASILICO												
PREZZEMOLO												
ORIGANO												
ROSMARINO												
SALVIA												
TIMO												
LAVANDA												

■ trapianto ■ raccolta ■ possibilità di prolungare la coltivazione



CLIMA

Per garantire uno sviluppo corretto per questa tipologia di piante dobbiamo prevedere un'esposizione soleggiata o in ombra ad alberi ad alto fusto, con una buona protezione da correnti d'aria.



CONCIMAZIONI

Necessitano di una buona concimazione al momento del trapianto con stallatico pellettato, letame, compost o humus di lombrico.

In alternativa possiamo utilizzare del concime minerale contenente azoto-fosforo-potassio in maniera equilibrata.



ANNAFFIATURA

Regolare, senza mai eccedere, ricordando che le piante aromatiche soprattutto quelle a fusto semi-legnoso come il Rosmarino, non richiedono un'eccessiva quantità di acqua. Bagnare alla sera, evitando traumi radicali, nel corso delle ore più calde della giornata.



TRATTAMENTI

I problemi fitosanitari che coinvolgono queste piante non sono rilevanti, a patto che vengano riconosciuti e affrontati con tempestività.

Meglio prevenire eventuali problemi con tecniche di coltivazione corrette, osservando costantemente le piante nel loro accrescimento.



MANUTENZIONE

È importante cimare gli apici delle piante aromatiche di circa 8-10 cm, per stimolare l'emissione di nuovi getti laterali, per infoltire la pianta. Per avere aromi più concentrati è da evitare che le piante arrivino rapidamente alla fioritura.



PRODUZIONE E RACCOLTA

Ogni pianta ha un momento ideale in cui deve essere raccolta, quando la presenza di oli essenziali è maggiore. Meglio al mattino quando la rugiada si è asciugata e il sole non è ancora troppo caldo.

Si raccolgono solo le foglie oppure steli, semi o fiori, in base alla pianta.



CONSERVAZIONE

In generale le foglie fresche oltre che tal quali possono conservarsi congelate, oppure una volta essiccate in recipienti a chiusura ermetica, così come pure i semi una volta asciutti.



CONSOCIAZIONE

Le aromatiche non dovrebbero mai mancare in un orto, in quanto agiscono come insetticidi naturali dato il contenuto dei loro oli essenziali.

Buona la vicinanza con Pomodori, Cipolle, Fragole e Cavoli.



CONSIGLI

Si possono creare aiuole dedicate in un angolo di orto ma anche abbellire un balcone con le innumerevoli specie di piante aromatiche.

Oltre che dare piacere al gusto e all'olfatto lo daranno anche alla vista.



L'AGRONOMA LUCIA RISPONDE

Segui tutti i consigli dell'Agronoma Lucia su
www.facebook.com/LOrtofruttifero



LE VARIETÀ

NUMEROSE TIPOLOGIE DI ERBE AROMATICHE, DALLE PIÙ CLASSICHE ALLE PIÙ PARTICOLARI COME QUELLE CHE SEGUONO:

ERBA CEDRINA O LIPPIA CITRIODORA

In pieno sviluppo la pianta assume la forma di un piccolo arbusto, dall'aspetto gradevole. A fine inverno conviene potarlo, accorciando i rami più lunghi, stimolando la formazione di nuove foglioline. Si raccolgono le foglie fresche a fine estate, quando sono più aromatiche. Si possono utilizzare anche le foglie essiccate conservate in un recipiente ermetico, per mantenere al meglio il loro aroma. In entrambi i casi possiamo adoperarle per fare infusi o liquori. **Densità di piante a metro quadrato: 8.**

ERBA CIPOLLINA

La pianta non ama molto l'umidità, per cui bisogna stare attenti a fare pochissime irrigazioni, evitando ristagni idrici. Le foglie vanno recise alla base per poter essere consumate fresche, lasciando sprigionare il sottile aroma di cipolla. Ottime aggiunte in insalate oppure con i formaggi spalmabili. **Densità di piante a metro quadrato: 10.**

INCENSO

Pianta perenne a portamento eretto poi ricadente, dal bellissimo effetto ornamentale. Annaffiare abbondantemente, senza creare ristagni idrici. Per mantenere un aspetto armonioso della pianta in primavera può essere cimata. Non ha niente a che vedere con la vera pianta dell'incenso, di cui ricorda solo il profumo. Il *Plectranthus* aiuta a tenere lontane le zanzare. **Densità di piante a metro quadrato: 5/6.**

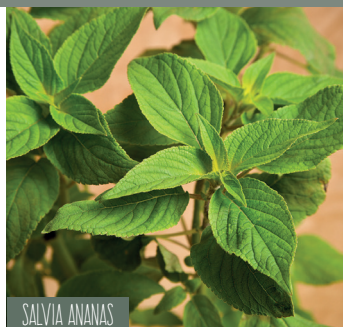




LAVANDA



MELISSA



SALVIA ANANAS

CITRONELLA

Pianta perenne cespugliosa, può raggiungere 1 metro di altezza. I fusti emanano un gradevole profumo al limone e possono essere adoperati per gradevoli e rinfrescanti tisane. La pianta aiuta a tenere lontane le zanzare. **Densità di piante a metro quadrato: 1.**

LAVANDA STOECHAS (A FIORE GRANDE)

Piccolo arbusto sempreverde a portamento eretto, non gradisce terreni molto umidi, per cui non bisogna eccedere con le irrigazioni. I fiori molto profumati e decorativi si formano a partire dalla primavera e durano tutta l'estate. Una volta terminata la fioritura deve essere potata per eliminare tutti gli steli fioriferi. Se necessario possiamo fare potatura più drastica, lasciando pochi centimetri di stelo, per stimolare la produzione di nuovi germogli e dare vigore alla pianta. **Densità di piante a metro quadrato: 2.**

MELISSA

Piccolo arbusto sempreverde che ricorda nell'aspetto l'ortica. Le sue foglie sono caratterizzate da un intenso profumo di limone e possono essere impiegate per aromatizzare insalate, pesce, carne e macedonie. I fiori essiccati unitamente ad altre piante aromatiche servono a preparare decotti o infusi. **Densità di piante a metro quadrato: 8/10.**

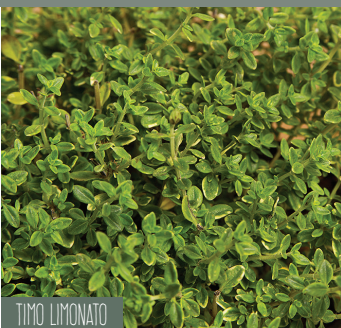
SALVIA ANANAS

Pianta ornamentale e commestibile, dall'aspetto cespuglioso. Annaffiare solo al bisogno, teme l'eccesso idrico. Le foglie hanno un gradevole profumo di ananas e possono essere utilizzate fresche o essiccate come aromatizzante, in bevande fresche, cocktail e macedonie. Sono usate anche per esaltare il gusto di piatti a base di pollame, maiale e formaggio. Le foglie giovani possono essere fritte nel burro e servite con la panna.

Densità di piante a metro quadrato: 1.



ZAFFERANO



TIMO LIMONATO



MENTA

ZAFFERANO

Pregiata spezia che può costituire squisito ingrediente per risotti a cui conferisce colore e sapore. Fiorisce nel mese di Novembre e i pistilli all'interno del fiore vanno raccolti al mattino presto, altrimenti si rovinano. Una volta raccolti gli stimmi vanno essiccati, in forno, tenendoli pochi minuti a circa 30 gradi. Finita l'essiccazione si possono conservare in luogo fresco e asciutto. **Densità di piante a metro quadrato:** 25/30.

TIMO LIMONATO

Pianta dal portamento compatto e cespuglioso, teme i ristagni idrici, per cui dovremmo prestare attenzione ed irrigare con moderazione. La parte che viene utilizzata sono le foglie, che devono essere raccolte prima della fioritura ed i fiori. Possiamo utilizzare entrambe fresche o essiccate. Per la conservazione vanno messe ad essiccare in luogo asciutto e ventilato. A differenza di altre aromatiche questa pianta non perde le sue caratteristiche olfattive con l'essiccazione, bensì le esalta. Le sue foglie hanno un intenso gusto di limone e possono essere utilizzate in cucina per insaporire carne, pesce, sughi, verdure e funghi trifolati. Ottimo in abbinamento a macedonie, dolci e sorbetti alla frutta.

Densità di piante a metro quadrato: 6/8.

MENTA COCKTAIL

Pianta dall'aroma fresco e gradevole di cui possiamo utilizzare le foglie per il famoso cocktail Mojito. Teme i ristagni idrici, per cui prestare attenzione alle irrigazioni che dovranno avvenire con moderazione. Le sue foglie fresche possono essere consumate anche per arricchire insalate, ripieni a base di carne, risotti, gelati, macedonie e bevande fredde. Le sue foglie si possono anche essiccare o congelare.




Densità di piante a metro quadrato: 8/10.

SCOPRI ALTRE CURIOSITÀ
SULLE AROMATICHE





TRA LE CLASSICHE PIANTE AROMATICHE TROVIAMO:

- Salvia;
- Salvia variegata;
- Salvione;
- Salvia colorata;
- Salvia melone;
- Dragoncello;
- Lavanda dentata;
- Lavanda hid-cote;
- Maggiorana;
- Menta;
- Menta variegata;
- Menta al bergamotto;
- Nepitella;
- Origano; 
- Origano greco;
- Rosmarino; 
- Rosmarino prostrato;
- Ruta;
- Santolina;
- Santoreggia;
- Stevia;
- Timo; 
- Timo variegato;
- Basilico perenne;
- Erba gatta;
- Capperò;
- Goji;
- Liquirizia;
- Erba pepe.



NELLA LINEA "LE FITOALIMURGICHE" TROVIAMO:

- Acetosia;
- Alliarìa;
- Aneto;
- Assenzio;
- Borragine;
- Calendula;
- Cerfoglio;
- Coriandolo;
- Cumino;
- Finocchio selvatico;
- Iperico;
- Levistico;
- Malva;
- Pimpinella;
- Rabarbaro;
- Rafano;
- Senape bianca.



SFOGLIA ANCHE IL QUADERNO
"LE FITOALIMURGICHE"

MALVA



LO SAPEVI CHE...

Le piante aromatiche possiedono davvero innumerevoli applicazioni per l'uso di tutti i giorni: danno sapori nuovi ai piatti, riducono le necessità di usare sali e grassi, facilitano le funzioni digestive, stimolano l'appetito in modo naturale e hanno numerose proprietà curative.



Disponibile anche nella variante Biologica.

Il tuo Rivenditore di fiducia

Via Filippo Turati
Arena Metato, 29
San Giuliano Terme - Pisa

Tel. +39 050 0986094

Fax. +39 050 0986095

info@lortofruttilifero.it

www.lortofruttilifero.it

#felicitànellorto
#lortobio

