

MAGGIORANA ORIGANUM MAJORANA



Famiglia: Lamiaceae
Genere: Origanum

SCHEDA CULTURALE

Nome latino: Origanum majorana
Vita media: 4 / 5 anni
Temperatura min: 0° c
Esposizione: sole
Irrigazione: quando terreno completamente asciutto
Fertilizzazione: regolare
pH terreno: 6.5 / 7.5

DESCRIZIONE

Pianta erbacea perenne originaria dell'Africa settentrionale; in Europa e in Italia è diffusa come pianta aromatica. Nelle zone fredde viene coltivata come annuale.

Pianta perenne nelle zone desertiche di origine, presenta fusti eretti o ascendenti, alti fino a 60 cm. Le foglie sono opposte, ovato-ellittiche, pelose e verde chiaro-biancastre. I fiori, violacei o rosei, sono riuniti in dense spighe che formano delle pannocchie terminali.

Raccogliere le foglie e le estremità fiorite all'inizio della fioritura. Fare essiccare in luogo ombroso e ventilato.

Molto impiegata in cucina per aromatizzare carni in umido, funghi, legumi, salse, insalate di pomodori, ecc. Entra nella composizione di vermuth e liquori a base di erbe.

Il profumo della maggiorana è più dolce e speziato rispetto a quello dell'origano, che è invece più fresco e pungente.

Proprietà terapeutiche: sedative, antispasmodiche, tonico-stimolanti, diaforetiche. Per uso esterno, viene impiegato per frizioni antireumatiche.