CONSIGLIATE DA **MASTERCHEF ITALIA**

MasterChef ITALIA

60 Varietà disponibili

LE ERBE AROMATICHE

PIÙ SAPORE AI CIBI E PIÙ SALUTE PER TUTTI!

orto mio® Gli Specialisti dell'Orto

Le piante di Erbe Aromatiche richiedono meno attenzioni rispetto alle altre piante dell'orto; tanto è vero che spesso rischiamo di dimenticarcele. L'angolo più asciutto e soleggiato del nostro orto è tutto ciò che ci chiedono per mantenersi in buona salute. Sono effettivamente piante molto rustiche ma sanno dare un tocco veramente speciale ai nostri cibi. Senza le aromatiche molte ricette della cucina mediterranea perderebbero l'unicità che le contraddistingue, profumi, aromi e sapori unici.

IN BALCONE O SULLA FINESTRA PER AVERLE SEMPRE A PORTATA DI MANO!

Non tutti sono così fortunati da avere un orto a pochi passi dalla cucina. Pensiamo alle città, dove già avere un orto, spesso è un privilegio di pochi. E quando riusciamo ad ottenerlo, solitamente non è proprio vicino a casa. Il fatto è che, presi da mille impegni, succede che l'estro culinario ci illumini solo all'ultimo momento, mentre l'ingrediente speciale, indispensabile per la buona riuscita del piatto principale, sia esso rosmarino, salvia, timo o basilico è rimasto nell'orto o dal fruttivendolo... ma a noi servirebbe ora!!! Un vaso sul balcone, sistemato nella zona più riparata, con gli aromi indispensabili, è in grado di farci un grande servizio anche nel periodo invernale con una minima spesa.

COME CURARE LE AROMATICHE IN ESTATE

Se sono state messe a dimora quest'anno, necessiteranno di un po' più di acqua, ma dovremo sempre attendere l'asciugatura del terreno prima di intervenire nuovamente. Se l'estate sarà particolarmente siccitosa, qualche copiosa annaffiatura potrà essere richiesta. Se le piante hanno già alcuni anni di vita in campo aperto, irrigheremo solo in condizioni di prolungata assenza di precipitazioni. Se le nostre piante sono in vaso sul balcone, ed hanno esposizione a sud, se possibile, nei periodi più caldi dell'estate, potremo spostarle a mezz'ombra o ripararle con tende ombreggianti nelle ore più calde. Cerchiamo di evitare i vasi di colore molto scuro, che favoriscono il surriscaldamento radicale nel caso di esposizione diretta ai raggi solari.

COME CURARLE IN AUTUNNO ED IN INVERNO?

Gran parte delle aromatiche piantate in campo aperto, se esposte in posizioni riparate, non richiedono accorgimenti particolari, se non un'attenta protezione dal freddo nel caso di forti gelate. La protezione può consistere in un telo di tessuto non tessuto oppure di nylon, aperto sulla sommità per evitare la condensa. Uno strato di paglia o pacciamatura con corteccia di pino posizionate sulla superficie del suolo, per proteggere le radici degli esemplari ai quali siamo più affezionati. In terrazzo, potremo avvicinarle ai muri dell'abitazione, spostandole dalle posizioni più esposte ai venti freddi. In vaso dovremo prestare particolare attenzione all'irrigazione, per non rischiare di favorire l'insorgenza di marciumi a carico dell'apparato radicale. Questo significa ridurre drasticamente le annaffiature, intervenendo solo quando le piante hanno il terreno bene asciutto, in giornate non particolarmente fredde, bagnando nelle ore del mattino, con quantità moderate.

I SEGRETI DEL SAPORE: SOLE ED IRRIGAZIONE

Il segreto per avere una forte intensità degli aromi è estremamente semplice: esporre le piante in posizione ben soleggiata e moderare l'irrigazione, per favorire il massimo accumulo di olii essenziali nelle foglie delle nostre aromatiche!

ACETOSA
ROSSA

Dell'Acetosa in cucina si utilizzano le foglie, che si possono mescolare nelle insalate miste, lessate con altre verdure e nelle torte salate. Esalta il sapore di carni rosse e pollame. Ottima anche come ingrediente di sughi per condire la pasta e salse che insaporiscono pesce e carne.

Art. HA45 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile DA FEBBRAIO AD APRILE

ALLORO
LAURUS

Fin dall'antichità è tra gli aromi più utilizzati in cucina! Dell'Alloro si utilizzano le foglie, dall'aroma deciso: fresche, essiccate o in polvere. Quando è secco il sapore diviene meno intenso. L'Alloro è ideale per l'abbinamento con molti piatti: dalle minestre, alle carni, al pesce. Eccellente anche per insaporire i legumi e i carciofini sott'olio!

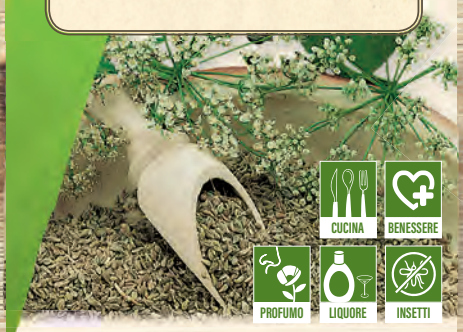
Art. HA56- 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile DA FEBBRAIO AD APRILE

ANETO
DILL

L'Aneto é un'erba aromatica annuale il cui fresco aroma ricorda ad alcuni quello del finocchio, ad altri quelli dell'anice, del cumino o della menta, in realtà il sapore dell'aneto, piccante e deciso, é molto tipico e particolare. In cucina l'aneto viene usato per condire diverse pietanze: le foglie fresche vengono tritate e insaporiscono minestre, patate lessate, piatti di pesce, uova, formaggi freschi.

Art. HA26 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A GIUGNO

ANICE VERDE



L'Anice è uno dei principali ingredienti nei medicinali contro la tosse. Il suo infuso si usa contro i crampi di stomaco. Tra i suoi effetti benefici, riduce nausea, vomito. L'Anice ha un gusto tendente al dolce; l'aroma ricorda quello dei semi di finocchio con un lieve retrogusto di menta. Molto utilizzato come digestivo.

Art. HA34 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

ASSENZIO

Dell'assenzio si usano fiori e foglie per preparare un distillato ad alta gradazione alcolica all'aroma di anice. Il migliore assenzio si ottiene distillando un macerato di alcol composto da artemisia absinthium in mix con tante altre erbe. Ottimo per preparare cocktail, con acqua e zucchero diventa un ottimo ed efficace digestivo. Un infuso di parti della pianta fa allontanare le lumache dagli orti.

Art. HA47 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A APRILE

BASILICO
ITALIANO

Il Basilico, aromatica unica e insostituibile! Necessario in tutti i piatti mediterranei. Esalta il sapore dei pomodori ed è l'ingrediente principale del pesto alla Genovese. Fra le altre proprietà, la capacità di esaltare il sapore delle pietanze a base di funghi, la pizza e di aromatizzare l'aceto e l'olio extra vergine.

Art. H030 - 6 PIANTE IN PACK - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE
Art. H619 - 1 PIANTA IN VASO 10 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE
Art.HAPF12 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

BASILICO
ARTICO

Il Basilico di Montagna rispetto a quello tradizionale vive molto più a lungo, grazie alla sua scarsa suscettibilità alla Peronospora ed alla discreta tolleranza alle basse temperature. Ciò permette di potere godere del pesto fresco fino all'autunno inoltrato, quando il basilico genovese è ormai esaurito da tempo.

Art. HA55 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

BORRAGINE

Della Borragine si usano i fiori canditi per la decorazione delle torte. I fiori freschi si uniscono alle insalate. Le foglie giovani, tritate, si mescolano crude nelle insalate o nei formaggi freschi, mentre cotte si consumano come gli spinaci. Si cucinano semplicemente con un pò di olio e aglio, dato che il succo della pianta sarà sufficiente a mantenere l'umidità necessaria.

Art. HA21 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A GIUGNO

CAMOMILLA
COMUNE

Con la Camomilla possiamo ottenere un' ottima bevanda digestiva: porre 100 gr di fiori dentro una bottiglia di buon vino bianco, lasciare macerare per 2 giorni, filtrare e conservare in una bottiglia ben chiusa. Bevete un bicchierino dopo ogni pasto pesante!

Art. HA16 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A GIUGNO

CAPPERO

Il Cappero si utilizza in gastronomia da millenni. Raccolto in bocciolo ancora chiuso si conserva macerato sotto sale o aceto. I Capperi sono solitamente usati per aromatizzare le pietanze e si sposano bene con una grande varietà di cibi: dalla carne, al pesce, alla pasta. Sono note fin dall'antichità le proprietà afrodisiache del Cappero.

Art. HA28 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MAGGIO A SETTEMBRE

CEDRINA
O ERBA LUIGIA

Della Cedrina si utilizzano le foglie fresche o essiccate per preparare infusi o liquori d'erbe, per insaporire olio e aceto o marmellate, macedonie, gelatine o gelati. L'uso esagerato delle foglie può provocare indigestione o mal di stomaco.

Art. HA12 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A SETTEMBRE

CERFOGLIO

Del Cerfoglio si usano le foglie come il prezzemolo, anzi, qualcuno lo preferisce a questo per il suo sapore più delicato. Particolarmente indicato sulle uova si aggiungono le foglie sulla omelette, nelle insalate e nelle zuppe. Il suo aroma ricorda il prezzemolo e l'anice.

Art. HA48 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

CORIANDOLO

Del Coriandolo nei paesi europei si usano i frutti secchi, utilizzati per aromatizzare pietanze a base di carne, pesce, insaccati, bolliti, selvaggina, sottaceti, verdure e nella preparazione di diversi liquori. Profuma anche biscotti e confetti. I semi sono dolci, con un lieve sapore di limone. Macinati costituiscono uno degli ingredienti del curry. In Asia, le foglie, sono utilizzate al posto del prezzemolo. Il Coriandolo è molto usato in liquoreria.

Art. HA20 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A GIUGNO

CRESCIONE
DELLE FONTANE

Il Crescione delle fontane per il suo squisito sapore, leggermente pungente, è eccellente nei mix di lattuga, cicoria, pomodori e ravanelli. Molto usato per aromatizzare salse e formaggi teneri. Ha spiccate proprietà depurative.

Art. HA36 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

CURCUMA

Il rizoma della Curcuma, noto da secoli nella cucina e medicina orientale, da alcuni anni è sempre più diffuso anche in Europa, consumato fresco o in polvere nelle ricette più disparate. Componente principale del famoso Curry, ha virtù uniche che le conferiscono proprietà antinfiammatorie, epatoprotettrici e secondo recenti studi addirittura anti tumorali.

Art. HA51 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GIUGNO A SETTEMBRE

DRAGONCELLO
FRANCESE

Il Dragoncello può essere utilizzato per aromatizzare uova, pesce, frutti di mare, carni. Il sapore del Dragoncello è simile all'anice ed al sedano; leggermente amaro e pepato, è indicato per essere usato su alimenti poco saporiti. Il Dragoncello è l'ingrediente essenziale per la preparazione della salsa bernese, la salsa tartara e la salsa al dragoncello. Utile contro meteorismo e arofagia.

Art. HA13 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A GIUGNO

ELICRISO
PIANTA DEL CURRY

L'Elicriso Liquirizia, così chiamato per il caratteristico odore emanato dalla vegetazione, è un'aromatica mediterranea di cui si utilizzano le foglie che conferiscono a minestre, pollo, arrosti e ripieni un caratteristico gusto molto simile a quello del Curry. Per questo è anche chiamata "pianta del curry".

Art. HA42 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A MAGGIO

ERBA AGLINA

Dell'Erba Aglina o Aglio cinese è molto apprezzato il sapore caratteristico, simile a quello dell'aglio ma molto più delicato, ma anche la maggiore digeribilità e l'odore poco persistente. Si utilizzano le foglie fresche tritate per condire carni, pesce, salse, ripieni, contorni e tutti i piatti dove è gradito il gusto dell'aglio ma con intensità inferiore.

Art. HA52 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

ERBA CIPOLLINA

Le foglie fresche di Erba Cipollina si usano tritate per conferire un sapore delicato di cipolla, perfetto nelle insalate e con i formaggi teneri. Si presta molto bene anche per decorare i piatti, con la panna acida sulle patate e per accompagnare piatti di carne o pesce.

Art. H034 - 6 PIANTE IN PACK - disponibile da FEBBRAIO AD APRILE
Art. HA9 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A LUGLIO

ERBA PEPE

La Santoreggia domestica o Erba Pepe è così chiamata per il suo sapore e l'utilizzo che se ne faceva in passato in cucina, in sostituzione dell'omonima spezia. Le sue foglie sono ricche di oli essenziali. È utilizzata anche in fitoterapia, per lenire problemi intestinali, renali e respiratori. Il forte odore dell'Erba Pepe allontana gli afidi dagli ortaggi a lei vicini.

Art. HA57 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A MAGGIO

ERBA SANPIETRO

Pianta erbacea perenne originaria dell'Asia occidentale. Si utilizzano principalmente le foglie, raccolte prima della fioritura per aromatizzare la rinomata frittata con l'erba di San Pietro, eccellente per il ripieno di ravioli e tortelli, nei minestroni e torte salate di verdure. Le foglie possono essere conservate in congelatore per essere utilizzate quando lo si desidera.

Art. HA53 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

FINOCCHIO SELVATICO

Il Finocchio Selvatico è insostituibile con le carni grasse e la porchetta. Le foglie fresche sono indicate per aromatizzare insalate e piatti di pesce. Il fiore del Finocchio Selvatico è un ingrediente fondamentale in molti piatti ai quali dona un inconfondibile profumo. È chiamato anche finocchiona o finocchietto. I semi si abbinano bene ai formaggi e sono utilizzati nella preparazione di liquori.

ART. HA17 - 1 PIANTA IN VASO 14 - DISPONIBILE DA GENNAIO A LUGLIO

INCENSO PLECTRANTHUS

Viene chiamata pianta dell'Incenso perché emana un profumo simile alla preziosa sostanza odorosa orientale. È una pianta perenne dal portamento ricadente. Il Plectranthus è una specie molto decorativa e scenografica che aiuta anche ad allontanare le zanzare.

Art. HA25 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A SETTEMBRE

IPERICO O ERBA DI SAN GIOVANNI

L'Iperico o Erba di San Giovanni è noto nella tradizione, per il suo potere cicatrizzante, antidolorifico e lenitivo delle ustioni. Tra le sue virtù c'è anche quella di attenuare gli stati ansiosi, depressivi e l'insonnia, per cui è consigliato per migliorare l'umore negli stati di stress. L'efficacia è dovuta ai principi medicinali contenuti nei bellissimi fiori gialli.

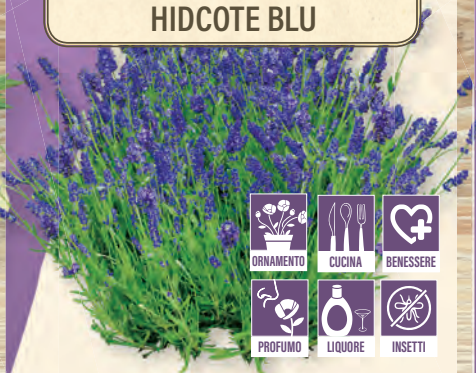
ART. HA59 - 1 PIANTA IN VASO 14 - DISPONIBILE DA MARZO A MAGGIO

ISSOPO

Dalle foglie aromatiche dell'Issopo viene estratto un olio usato dall'industria profumiera e dalle distillerie. In cucina, le foglie, si possono aggiungere alle minestre, alle carni, di cui favoriscono la digestione e nelle macedonie. Le sommità fiorite si usano in alcune salse e zuppe e sono un ingrediente del liquore "cent'erbe".

Art. HA23 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

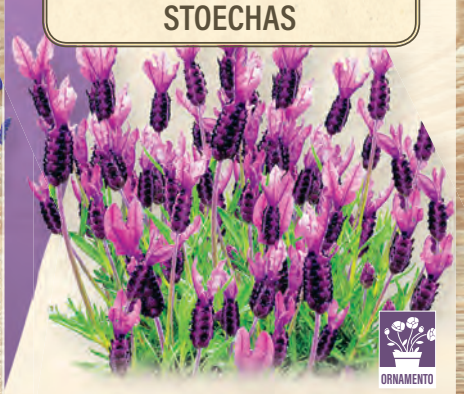
LAVANDA NANA HIDCOTE BLU



I fiori di Lavanda vengono usati freschi come ingrediente di confetture, gelati, aceto e per profumare lo zucchero nella preparazione di dolci e biscotti. Seccata in sacchetti di stoffa, per profumare la biancheria nei cassetti.

Art. HA38 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

LAVANDA STOECHAS



Splendida pianta perenne dalla fioritura appariscente e prolungata. Il miele ottenuto dalla Lavanda Stoechas differisce nettamente da quello di lavanda comune perchè ha un gusto più delicato ed è poco aromatico.

Art. HA39 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A LUGLIO

LAVANDA
VERA

I fiori di Lavanda vengono usati freschi come ingrediente di alcune confetture, gelati, aceto e per profumare lo zucchero nella preparazione di dolci e biscotti. Seccata in sacchetti di stoffa, per profumare la biancheria nei cassetti.

Art. HA1 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

LEMON GRASS
CITRONELLA

La Citronella ha un odore che ricorda il limone e viene usata in India ed in altri paesi dell'Asia come ingrediente di salse, zuppe e tisane. Ben si accompagna con verdure e piatti a base di pesce. È un ottimo repellente per le zanzare.

Art.HA35 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A SETTEMBRE

LIQUIRIZIA
VERA

Della Liquirizia Vera si usa l'estratto vegetale ottenuto dalla bollitura della sua radice. Molto utilizzata per la preparazione di dolci, caramelle e tisane. È digestiva, antinfiammatoria, depurativa e diuretica. Pianta perenne molto rustica. Le foglie dalle proprietà cicatrizzanti, antibatteriche e antinfiammatorie vanno usate fresche. Antiulcera, emolliente e rinfrescante.

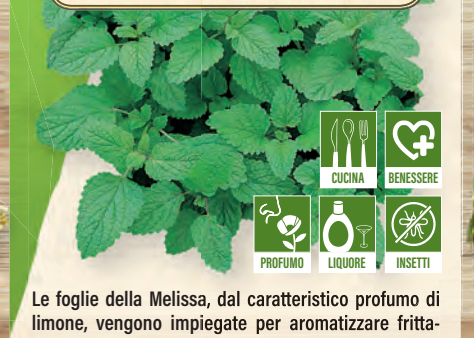
Art. HA46 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MAGGIO A GIUGNO

MAGGIORANA

La Maggiorana è molto affine all'origano ma il suo profumo è un pò meno pungente. Si utilizzano le foglie fresche o essiccate: l'essiccazione ne rende l'aroma più intenso. I gastronomi raccomandano di aggiungere la Maggiorana solo negli ultimi minuti di cottura, per conservarne al meglio l'aroma.

Art. HA2 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A NOVEMBRE

MELISSA
O ERBA LIMONE



Le foglie della Melissa, dal caratteristico profumo di limone, vengono impiegate per aromatizzare frittate, insalate, pesce, marmellate e macedonie. Molto impiegata dai monaci l'acqua di Melissa per la preparazione di liquori come il "Grand Chartreuse". La Melissa anche nota come erba cedrina, erba limona o cedronella.

Art. HA11 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

MENTA
DA COCKTAIL

Si usano le foglie fresche di Menta nelle insalate di frutta, gelati e bevande fredde al latte e thè. Prezioso ingrediente di sciroppi e dolci. Le foglie fresche arricchiscono di sapore le insalate e possono essere impiegate in ripieni, minestre, risotti e stufati. Da non associarsi all'aglio.

Art. HA10 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

MENTA
HIERBABUENA

Si usano le foglie fresche di Menta Cocktail nel famoso Mojito. Prezioso ingrediente nelle insalate di frutta, gelati, dolci, sciroppi, bevande fredde al latte e thè. Le foglie fresche arricchiscono di sapore le insalate e possono essere impiegate in ripieni, minestre, risotti e stufati. Da non associarsi all'aglio.

Art. HA3 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

MENTA
ROSSA GLACIALE

Si usano le foglie fresche di Menta glaciale nelle insalate di frutta, gelati e bevande fredde al latte e thè. Prezioso ingrediente di sciroppi e dolci. Le foglie fresche arricchiscono di sapore le insalate e possono essere impiegate in ripieni, minestre, risotti e stufati. Da non associarsi all'aglio.

Art.H A40 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO AD AGOSTO

NEPETELLA
MENTUCCIA ROMANA

Detta Nepetella o mentuccia romana, si utilizzano in cucina le foglie fresche, appena raccolte, per ricette particolari come aromatizzare funghi e intingoli. Indispensabile per preparare i famosi "carciofi alla romana". Viene utilizzata anche in campo liquoristico.

Art. HA29 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A LUGLIO

ORIGANO
ITALIANO

L'Origano è insostituibile nelle insalate di pomodori, nella pizza napoletana e nella caprese; ottimo sulle carni arrostite, sui formaggi e sulle uova. Arricchisce di sapore il gulasch ungherese e la carne alla pizzaiola. Buono sulle patate e sulle uova al burro. Ricco di proprietà medicinali e antibatteriche.

Art. HA8 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

PREZZEMOLO

Il Prezzemolo non deve mai mancare, in cucina. Ingrediente di molte pietanze e salse, ha un gusto gradevolmente aromatico e pungente che ravviva il sapore di cibi. Le foglie si utilizzano fresche o congelate. Nei piatti caldi va aggiunto a fine cottura per mantenere integro il sapore.

Art. HA32 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A SETTEMBRE

RABARBARO

Del Rabarbaro, si utilizzano i gambi, ricchi di proprietà benefiche. Dà il massimo di sé nei dolci, ma si può usare anche da solo arrostito o per dare sapore a carni come anatra e faraona. Le foglie non sono commestibili. Contengono sostanze velenose.

Art. HA22 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

CREN
RAFANO O BARBAFORTE

La radice di Rafano è utilizzata per la preparazione di una salsa dall'aroma intenso adatta a condire carni bollite, pesce e verdure. Molto apprezzata la salsa al cren in accompagnamento a roast-beef e pesci affumicati. Le giovani foglie fresche sono ottime in insalata.

Art. HA30 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A GIUGNO

ROSMARINO
PROSTRATO

Il Rosmarino è insostituibile per condirele carni arrostite, in particolare l'agnello. È ottimo in piatti a base di pesce, pollo e coniglio, per insaporire salse, pane, sughi, verdure cotte (patate) e fritte, nelle frittate. Per aromatizzare grappe e liquori. Super l'olio extra vergine di oliva aromatizzato al Rosmarino. Alcuni rametti bruciati sul fuoco allontanano gli insetti.

Art. HA15 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A SETTEMBRE

ROSMARINO
ITALIANO

Il Rosmarino è insostituibile per condirele carni arrostite, in particolare l'agnello. È ottimo in piatti a base di pesce, pollo e coniglio, per insaporire salse, pane, sughi, verdure cotte (patate) e fritte, nelle frittate. Per aromatizzare grappe e liquori. Super l'olio extra vergine di oliva aromatizzato al Rosmarino. Alcuni rametti bruciati sul fuoco allontanano gli insetti.

Art. HA5 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

RUCOLA
SELVATICA

La Rucola Selvatica è tra le specie più amate dai buongustai della cucina italiana per condire i piatti freddi: nelle insalate miste, ma anche come condimento di carni, pizza, pasta, formaggi. Non trascurabili anche le sue proprietà nutritive decisamente fuori dal comune. Elevato il contenuto in calcio, vitamina C, A, E, acido folico. È molto rustica e per la sua coltivazione serve veramente poco!

Art. H480 - 6 PIANTE IN PACK - disponibile da APRILE A OTTOBRE
Art. HA54 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da APRILE A MAGGIO

RUTA

Le foglie fresche della Ruta vengono usate su carne o pesce e per preparare oli ed aceti aromatici. Famosa è la grappa aromatizzata alla Ruta. Attenzione! Pianta tossica se consumata ad alte dosi.

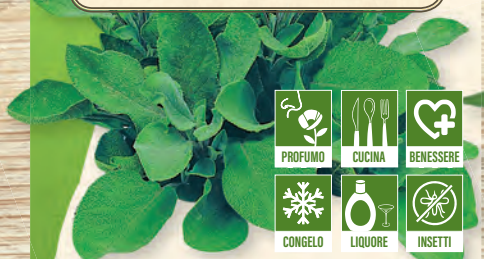
Art. HA33 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A GIUGNO

SALVIA
ANANAS

Le foglie di questa Salvia hanno un caratteristico aroma di ananas e possono essere usate per esaltare il gusto di piatti a base di pollame, maiale e formaggio. Vengono inoltre utilizzate nei potpourri e bruciate per deodorare gli ambienti. Ottima sui pomodori e si accompagna anche con il pesce e le cozze. Il suo aroma si abbina bene anche al risotto in bianco; si aggiunge la salvia all'ultimo momento a fuoco spento.

Art. HA24 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO A LUGLIO

SALVIA
A FOGLIA LARGA



Il sapore inconfondibile della Salvia arricchisce i piatti di ogni tipo di carne; in particolare quelle grasse, gli arrosti, gli uccelletti allo spiedo, i condimenti a base di burro, panna e Salvia, particolarmente indicati per gnocchi, ravioli o tortelli. La Salvia officinalis latifolia produce foglie larghe che sono ottime fritte con alici e mozzarella, con i fagioli lessati, le omelette, i sughi e le salse in genere.

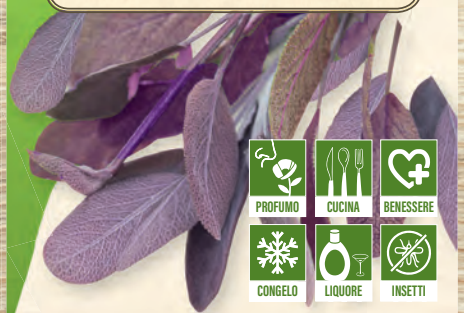
Art. HA18 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

SALVIA
A FOGLIA STRETTA

Il sapore inconfondibile della Salvia arricchisce i piatti di ogni tipo di carne; in particolare le carni grasse, gli arrosti, gli uccelletti allo spiedo, i condimenti a base di burro, panna e Salvia, particolarmente indicati per gnocchi, ravioli o tortelli. La Salvia officinalis produce foglie che sono ottime fritte con alici e mozzarella, ma anche con i fagioli lessati, le omelette, i sughi e le salse in genere.

Art. HA6 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

SALVIA
PURPUREA



Le foglie fresche di Salvia Purpurea si mescolano con la cipolla per farcire il pollame, con i formaggi oppure in pastella e poi fritte per aromatizzare minestre e verdure. Si utilizzano anche i fiori (raccolti da Maggio ad Agosto) nei risotti, nelle insalate o semplicemente nelle decorazioni dei piatti.

Art. HA27 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A LUGLIO

SANTOLINA

La Santolina è una pianta medicinale arbustiva molto aromatica (le foglie hanno un intenso profumo di olive) e coltivata anche a solo scopo ornamentale. Della Santolina si usano i rametti essiccati con i fiori gialli ed anche i semi. E' caratterizzata da un bel fogliame morbido e da piccoli fiorellini gialli.

Art. HA50 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A MAGGIO

SANTOREGGIA
MONTANA

Le foglie di Santoreggia, dal sapore piccante, ricordano il Timo e si usano per insaporire minestroni e zuppe di verdure. Particolarmente indicata per cuocere i legumi, per aromatizzare salsicce, ripieni, formaggi e piatti di carne. Le foglie ostacolano la formazione dei gas intestinali. Rientra nella composizione delle "Herbes de Provence", insieme a timo, rosmarino ed origano.

Art. HA4 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO AD OTTOBRE

SEDANO
DI MONTE

Del Sedano di Monte si raccolgono le foglie da consumare fresche in risotti, carni, stufati, pollo e baccalà. Il suo aroma e la sua pianta ricordano molto il Sedano classico da cui differisce per un sapore più gradevole. Per il suo profumo più intenso è anche chiamato "Prezzemolo dell'amore". Il suo seme essiccato può essere un sostitutivo del pepe.

Art. HA49 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da APRILE A MAGGIO

SENAPE
A FIORE GIALLO

Della Senape si utilizzano i semi, raccolti e ridotti in farina. Da essi si ottiene la popolare salsa piccante eccellente per condire carni e pesce. I semi tritati si usano per la preparazione di minestroni, frittate e dolci. Le giovani foglie e i boccioli prima della fioritura arricchiscono minestre e insalate miste.

Art. HA43 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MARZO A MAGGIO

STEVIA
LA PIANTA DELLO ZUCCHERO

La Stevia è una pianta dal grande potere dolcificante, a zero calorie! Masticare foglie fresche è un'ottima alternativa agli snack dolci: calma il senso di fame e rilascia in bocca un sapore molto fresco. Eccellente per la preparazione di dolci, confetture e bevande per diabetici, nelle diete dimagranti e per ridurre i danni causati dall'eccessivo consumo di saccarosio che è la causa primaria di molte patologie dei nostri giorni.

Art. HA19 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da APRILE A SETTEMBRE

TIMO
LIMONATO

Il Timo Limonato con il suo gusto intenso di agrumi è insostituibile in cucina per insaporire e rendere più digeribili carni arrosto, sughi e verdure. Eccezionale sulla carne di pollo. Ottimo nei ripieni e piatti di pesce. Super per oli e aceti aromatici ed anche per macedonie, confetture, dolci e sorbetti di frutta.

Art. HA14 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da FEBBRAIO AD OTTOBRE

TIMO
VARIEGATO

Il Timo variegato è insostituibile in cucina per insaporire e rendere più digeribili carni arrosto, sughi e verdure. Eccezionale sulla carne di pollo. Ottimo sui funghi, nei ripieni e piatti di pesce. Super sui formaggi molli, specie i caprini, ed anche per macedonie e confetture.

Art. HA31 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A SETTEMBRE

TIMO
COMUNE

Il Timo è insostituibile in cucina per insaporire e rendere più digeribili carni arrosto, sughi e verdure. Eccezionale sulla carne di pollo. Ottimo sui funghi, nei ripieni e piatti di pesce. Super sui formaggi molli, specie i caprini, ed anche per macedonie e confetture.

Art. HA7 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO A NOVEMBRE

TOPINAMBUR

Conosciuta anche con il nome di "Erba amara" o "Erba della Bibbia". Si utilizzano principalmente le foglie, raccolte prima della fioritura per aromatizzare la rinomata frittata con l'erba Tante le proprietà del Topinambur che lo rendono un alimento particolarmente utile nella nostra dieta. Se ne utilizza il tubero, raccolto subito prima dell'inverno. E' ricco di vitamina A e B, ipocalorico ed indicato per l'alimentazione di chi soffre di obesità e dei diabetici. Favorisce la flora intestinale e regola il colesterolo.

Art. HA58 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GIUGNO AD AGOSTO

ZAFFERANO

Lo Zafferano è una famosa e costosa spezia, squisito ingrediente per favolosi risotti a cui dona sapore e colore. Ama il sole e non teme il gelo. Fiorisce nel mese di ottobre e i pistilli si raccolgono alla mattina al sorgere del sole prima che si aprano. Stimola l'appetito e favorisce la digestione.

Art. HA37 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da GENNAIO AD APRILE

ZENZERO

Lo Zenzero è conosciuto anche come "radice della salute". Si utilizza il rizoma sotterraneo, che si presta a molti usi: fritto come aperitivo, ottimo per insaporire pollo e pesce. Eccellente anche con i dolci. Famose sono le tisane allo zenzero molto utilizzate nei mesi invernali per prevenire le patologie da raffreddamento.

Art. HA44 - 1 PIANTA IN VASO 14 - disponibile da MAGGIO A GIUGNO

orto mio®
Gli Specialisti dell'Orto

MAGGIORI INFORMAZIONI SUL SITO:
www.ortomio.it