



Aromatiche

Aglione - *Allium sativum*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Impianto](#)
- [Cure colturali](#)
- [Proprietà ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'aglio appartiene alla famiglia delle Liliacee, al genere *Allium* ed alla specie *sativum*. È una pianta erbacea perenne, ma coltivata come annuale, alta fino a 70-80 cm, con un caule cilindrico, verde e liscio, esso è rivestito da foglie lineari, appiattite, appuntite, verdi, con un lieve solco e non funzionano come organo di riserva. Il bulbo è la parte edule, formata da una decina di spicchi o bulbilli che funzionano come organi di riserva; alla base del bulbo si trovano le vere radici che sono fibrose, aggrovigliate ed esplorano i primi 30 cm di terreno. Alla sommità del caule è presente l'infiorescenza di forma sferica, i fiori sono numerosi, bianchi, di ridotte dimensioni e non sempre schiudono. La fioritura avviene in primavera; dalla fecondazione si forma una capsula, la quale raramente contiene i semi neri. La parte della pianta utilizzata è il bulbo.

Clima e terreno

L'aglio preferisce i climi temperati e asciutti, ha una buona tolleranza alle alte temperature e non teme i freddi invernali, infatti resiste fino a -15 °C. Le esposizioni migliori sono gli ambienti soleggiate a sud, infatti la pianta necessita di una luminosità prolungata per completare la differenziazione dei bulbilli. L'aglio predilige i terreni sciolti, di medio impasto, fertili, ben drenati, ricchi di sostanza organica e calcarei, mentre rifugge i suoli troppo compatti ed umidi in quanto soggetti ai ristagni idrici che favoriscono l'insorgenza del marciume sui bulbi. Questa specie è originaria dell'Asia centrale, attualmente è coltivata in tutto il mondo; nel nostro Paese è diffusa specialmente in Sicilia, Campania, Emilia-Romagna e Veneto.

Varietà

Le cultivar di aglio derivano dalle selezioni locali, che si distinguono in agli bianchi ed agli rosa o rossi. I primi sono molto rustici, produttivi ed aromatici, hanno una buona conservabilità; la cultivar principale è l'aglio piacentino. A differenza di quello bianco, l'aglio rosso ha una durata colturale inferiore di 2-3 settimane e presentano un bulbo di dimensioni maggiori, che non si presta ad essere conservato a causa della scarsa resistenza all'umidità, per cui si adattano al consumo immediato; le varietà più importanti sono Rosso di Sulmona, Rosa napoletano e Rosso francese.

Impianto

La propagazione avviene utilizzando i bulbilli, l'epoca di impianto al sud Italia è ottobre-novembre (durata di 8-9 mesi) mentre al nord da febbraio a marzo (durata di 5 mesi). La distanza tra le file è di 25 cm e sulla fila di 15 cm, con una densità di 26 piante/mq. Negli orti con terreni compatti è consigliabile effettuare una sistemazione a porche sulle file, rialzandole 10-20 cm rispetto al terreno per attenuare i ristagni idrici; la messa a dimora si effettua ponendo i bulbilli a 3-4 cm di profondità con l'apice rivolto verso l'alto. L'aglio di solito è avvicendato ad un cereale autunno-vernino, si sconsiglia l'impianto sui terreni precedentemente destinati alle colture ortive.

Cure colturali

La concimazione va effettuata soltanto con concimi minerali perché quelli organici possono causare marciumi radicali, eventualmente si somministra del letame maturo alla coltura precedente. Il fosforo ed il potassio si somministrano durante la preparazione del terreno prima della semina mentre l'azoto si somministra in due volte in copertura, preferibilmente sotto forma di Solfato ammonico in quanto lo zolfo è contenuto nelle sostanze che danno l'odore all'aglio. Questa coltura resiste bene alla siccità, però delle irrigazioni eseguite a maggio-giugno favoriscono l'ingrossamento dei bulbi, però quando questi iniziano a maturare (le foglie iniziano a piegarsi e a seccarsi) le condizioni di umidità del terreno favoriscono il marciume dei bulbi. Nel caso si verificasse una fioritura anticipata bisogna eliminare lo scapo fiorale per indirizzare le sostanze nutritive ai bulbi. L'aglio viene raccolto una volta che il fogliame è secco, in seguito si lascia ad essiccare per alcuni giorni nel suolo. In seguito i bulbi si ripuliscono dalle tuniche esterne, dalle foglie, dalle radici e si utilizzano normalmente. L'aglio è una pianta soggetta ad attacchi di parassiti, i funghi più pericolosi sono la peronospora, la ruggine, la muffa bianca ed il marciume dei bulbi; tra gli insetti si ricordano la criocera, la mosca, la tignola e la nottua. La regola fondamentale nel contenimento dei parassiti è la scelta di avvicendamenti colturali idonei.

Proprietà ed utilizzo

L'aglio svolge un'efficace azione antibatterica, soprattutto come disinfettante dell'apparato digerente contro i parassiti intestinali; inoltre è considerato un ottimo rimedio per i disturbi dei fumatori: catarro nei bronchi e tensione nervosa. Previene il comune raffreddore, la dissenteria amebica, il tifo ed altre malattie infettive; favorisce la secrezione della bile e viene utilizzato nella terapia dell'ipertensione e dell'arteriosclerosi. In cucina si impiega come aromatizzante. In giardino è perfetto nelle composizioni floreali estive, se piantato sotto alberi di drupacee ne impedisce l'accartocciamento fogliare e, se posto accanto alle rose, ne intensifica il profumo allontanando gli afidi.

Aglione - *Allium orsinum*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Propagazione](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Proprietà](#)
- [Utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'aglio orsino appartiene alla famiglia delle Liliacee, al genere *Allium* ed alla specie *orsinum*.

È una pianta erbacea perenne, con un portamento assurgente, bulbosa, alta 20-40 cm; il bulbo è bianco, lungo, ricoperto da membrane di color bianco-grigiastro; dal bulbo si sviluppano annualmente le foglie ed i fiori. Alla base del bulbo si trovano le radici, che sono fascicolate ed esplorano gli strati superficiali del terreno. Le foglie sono basali, generalmente due, lunghe mediamente 30 cm e larghe 3-6 cm, ovato-ellittiche, di color verde brillante ed emanano un forte profumo di aglio, per questo motivo la pianta si distingue dal mughetto. I fiori sono ermafroditi, bianchi, a forma di stella e riuniti in gruppi di 6-20 in infiorescenze triangolari poste all'apice dello scapo florale; la fioritura

avviene nei mesi di maggio e giugno, l'impollinazione è operata dalle api e da altri insetti pronubi. Il frutto è una capsula che, al momento dell'apertura, diffonde i piccoli semi rotondi nell'ambiente circostante.

Clima e terreno

L'aglio orsino preferisce i climi temperati e umidi, non teme i freddi invernali, infatti resiste fino a -15°C . Le esposizioni migliori sono gli ambienti semi-ombreggiati o ombreggiati. L'aglio orsino predilige i terreni sciolti, di medio impasto, fertili, ben drenati, ricchi di sostanza organica e calcarei, mentre rifugge i suoli

troppo compatti ed umidi in quanto soggetti ai ristagni idrici che favoriscono l'insorgenza del marciume sui bulbi. Questa specie cresce spontanea in Europa e in Asia; in Italia si trova dappertutto, ad eccezione della Sardegna. Nei nostri boschi forma dei popolamenti molto fitti, soprattutto nei boschi umidi di latifoglie fino a circa 1500 metri di altitudine; talvolta a lato dei ruscelli che penetrano in boschi densi, forma dei tappeti omogenei.

Propagazione

L'aglio orsino si propaga per bulbilli e per auto semina. I bulbilli appena raccolti non sono in grado di germogliare e di emettere radici in quanto si trovano in uno stato di dormienza. Per interromperla bisogna conservarli ad una temperatura di 7°C in ambiente umido e con i bulbilli separati dal bulbo.

I valori termici intorno a 15-20 °C consentono una germinazione più rapida. In giardino se si costituisce una lettiera con terriccio e foglie secche si favorisce una rapida disseminazione, la pianta a giugno entra in dormienza liberando lo spazio per altre specie.

Tecniche di coltivazione

Le piantine ottenute da auto disseminazione si trapiantano in vaso, una volta che si sono sviluppate vanno poste a dimora in terreni freschi ed ombreggiati. La distanza tra le file è di 25 cm e sulla fila di 15 cm, con una densità di 26 piante/mq. Negli orti con terreni compatti è consigliabile effettuare una sistemazione a porche sulle file, rialzandole 10-20 cm rispetto al terreno per attenuare i ristagni idrici; la messa a dimora si effettua ponendo i bulbilli a 3-4 cm di profondità con l'apice rivolto verso l'alto. La parte aerea, comprendente le foglie e lo scapo florale, si raccoglie in maggio-giugno al momento della fioritura recidendola a pochi centimetri da terra, mentre il bulbo si preleva a marzo dell'anno successivo e viene privato delle radici e della pellicola di rivestimento. Il bulbo viene essiccato tagliandolo in due parti ed esponendolo al sole, la parte aerea si essicca all'ombra disponendola in strato molto sottile in luogo ben areato. Si conserva in sacchi di carta o di tela, altrimenti le foglie possono essere sminuzzate e congelate in sacchetti chiusi.

Proprietà

L'aglio orsino trova impiego per contrastare le bronchiti e i reumatismi; siccome tende ad abbassare la pressione cardiaca si utilizza anche contro l'ipertensione. Svolge un'efficace azione antibatterica, soprattutto come disinfettante dell'apparato digerente contro i parassiti intestinali; inoltre è considerato un ottimo rimedio per i disturbi dei fumatori: catarro nei bronchi e tensione nervosa. L'aglio orsino possiede anche proprietà depurative, diuretiche, coleriche e rubefacenti.

Utilizzo

L'aglio orsino, tagliato a piccoli pezzi, dona un tocco di sapore alle insalate verdi, soprattutto a quella di patate. Tritato e unito al burro dona un tocco delicato al pesce, altrimenti si può aggiungere ad alcuni formaggi morbidi trasformandoli in particolari formaggi alle erbe, dal sapore unico; è ottimo spalmato sul pane tostato. Può essere aggiunto alle zuppe, ai sughi, alle frittate. Altre preparazioni sono il pesto e l'olio all'aglio orsino; le parti aeree della pianta possono essere utilizzate per preparare degli infusi svolgendo un'azione depurativa contro le eruzioni cutanee. Dall'aglio orsino si ottiene anche un liquore dotato di eccellenti proprietà medicinali: regolarizzazione dei battiti cardiaci, abbassamento della pressione arteriosa e del contenuto di zuccheri nel sangue, per cui è adatto per i cardiopatici e per i diabetici.

Alloro - *Laurus nobilis*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà e propagazione](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Parassiti](#)
- [Proprietà ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'alloro appartiene alla famiglia delle Lauracee, al genere *Laurus* ed alla specie *nobilis*.

È un albero che generalmente assume un portamento arbustivo, con un'altezza di 6-8 m, anche se è in grado di raggiungere i 12 m se posto nelle migliori condizioni di sviluppo; le radici sono ramificate, ancoranti e fibrose. Il fusto è bruno-rossiccio ma con il tempo diventa grigio, i rami giovani sono verdi e flessibili. Le foglie, sono sempreverdi, dure, lunghe fino a 10 cm, con apice appuntito, con un margine ondulato, con la pagina superiore verde scura e lucida, mentre quella inferiore è più chiara ed opaca; sono caratterizzate da un aroma particolarmente speziato. È una pianta dioica, per cui i fiori dei due sessi si trovano su esemplari diversi. I fiori maschili sono piccoli e giallognoli, mentre quelli femminili sono bianchi, entrambi sono riuniti in infiorescenze apicali all'ascella della foglia; la fioritura avviene nei mesi di marzo ed aprile, le piante maschili fungono da impollinatori per quelle femminili. Il

frutto è una piccola drupa nera contenente un solo seme.

Clima e terreno

L'alloro preferisce i climi temperati, ha una buona resistenza sia alle alte che alle basse temperature, ma

non sopporta a lungo i valori termici inferiori allo zero. La pianta può essere esposta in ambienti pienamente o mediamente soleggiati, ma riparati dai venti freddi. L'alloro è adattabile in fatto di terreno, però preferisce i suoli sciolti, fertili, profondi, ben drenati e con un buon contenuto di sostanza organica, mentre rifugge i terreni troppo compatti soggetti ai ristagni idrici, in questo caso il primo sintomo si manifesta come un imbrunimento delle foglie, in seguito la pianta può subire gravi danni o, addirittura, andare incontro alla morte. È una specie originaria dell'Asia minore, in seguito si è diffusa in tutta Europa; nel nostro Paese è presente ovunque, nelle regioni centro-meridionali cresce spontaneamente fino a 800 m di quota, generalmente preferisce il sottobosco, evitando il sole diretto e le correnti fredde.

Varietà e propagazione

Le cultivar di alloro sono Aurea e Angustifolia. La prima presenta delle foglie appuntite e di color giallo dorato, richiede protezione dal vento, dal gelo invernale e le esposizioni in pieno sole possono provocare delle ustioni fogliari. La varietà Angustifolia ha le foglie più grandi e, sempre rispetto alla Aurea, è più resistente alle avversità ambientali. La propagazione avviene per seme, per polloni che si formano alla base della pianta madre o per talea. Le piantine ottenute da seme mostrano un'elevata eterogeneità, per questo motivo si preferisce ricorrere alla moltiplicazione per via vegetativa; le talee, secondo il verso della parte tagliata, vanno poste in apposite polveri in modo che radichino.

Tecniche di coltivazione

L'alloro può essere coltivato a scopo ornamentale nei parchi o nei giardini molto curati, nel giardino di casa o in appartamento (in vaso) per utilizzare le foglie, per costituire siepi o bordure di confine.

La messa a dimora avviene a primavera, può essere allevato sia a cespuglio che ad alberello; la pianta si adatta a diverse forme geometriche e a potature severe, di norma vanno eliminati i rami secchi e malati. La concimazione consiste nell'apportare del letame maturo durante l'inverno per arricchire il terreno, per la coltivazione in vaso impiegare dei concimi liquidi ogni 15 giorni in primavera ed estate, sospendendo le somministrazioni nelle altre stagioni. Generalmente le piante adulte in piena terra resistono bene alla siccità estiva, mentre gli esemplari giovani in vaso necessitano di annaffiature permettendo al terreno di asciugarsi tra un intervento e l'altro. Le foglie solitamente si raccolgono in qualsiasi periodo dell'anno, però nei mesi di luglio-agosto contengono più aromi, mentre i frutti vengono raccolti a maturità, ad ottobre-novembre. Le foglie vanno essiccate all'ombra ed una volta secche durano un anno, mentre le drupe si mettono in forno a basse temperature e dopo si conservano nei barattoli.

Parassiti

L'alloro è una pianta soggetta ad attacchi di parassiti, in condizioni di ristagni idrici è sensibile ai marciumi

radicali. Gli insetti più pericolosi sono la cocciniglia bruna, gli afidi, psilla e l'acaro raghetto rosso. Per contrastare questi parassiti in primis bisogna favorire una buona circolazione d'aria nella pianta, eliminando con la potatura la vegetazione fitta in modo da diminuire l'umidità; nel caso di forti infestazioni si interviene con dei prodotti chimici, però i trattamenti vanno effettuati in un periodo lontano dalla raccolta delle foglie.

Proprietà ed utilizzo

L'alloro è ampiamente utilizzato in medicina e cosmesi. Svolge un'efficace azione antisettica, tonico stimolante e stomachica, favorisce l'espulsione o limita la diffusione dei gas intestinali, è diuretico, espettorante, sudorifero ed antispastico. L'olio essenziale ottenuto dai semi si impiega ad uso esterno in massaggi e frizioni, con azione lenitiva ed emoliente, per alleviare contusioni, slogature e dolori reumatici; inoltre è utile contro la caduta dei capelli e per contrastare le malattie fungine della pelle. In cucina si utilizzano le foglie fresche o essiccate che hanno un aroma versatile, per cui può essere associato ai piatti dolci e salati, prevalentemente per insaporire zuppe, arrostiti di carne, piatti di pesce e castagne. In casa è utile per rinfrescare e deodorare l'ambiente.

Aneto - *Anethum graveolens*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà e propagazione](#)
- [Semina](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Proprietà ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'aneto appartiene alla famiglia delle Ombrellifere, al genere *Anethum* ed alla specie *graveolens*.

È una pianta erbacea annuale, alta 60-100 cm, con un aroma piccante, tipico e particolare; le radici sono fittonanti, fusiformi, bianche e lunghe 23-30 cm. Il fusto è sottile, ramificato all'apice, cavo, striato, liscio e di colore verde chiaro. Le foglie sono alterne, sessili, molto strette, posizionate in maniera regolare, di color azzurro-verde e fortemente aromatiche. I fiori sono piccoli, di color giallo-verdastro, riuniti in un'infiorescenza piatta ad ombrella ed hanno un profumo più intenso rispetto alle foglie e minore di quello dei semi; la fioritura avviene a metà estate. I frutti sono i piccoli semi ovali, appiattiti, di colore bruno, una volta raggiunta la maturazione in settembre-ottobre si scindono in due parti e mantengono la capacità di germinazione per 2-3 anni.

Clima e terreno

L'aneto preferisce i climi temperati, le temperature ottimali per il suo sviluppo variano da 15 a 25 °C; tollera valori termici di poco inferiori allo zero, comunque nelle aree ad inverni rigidi va coltivato in serra o protetto. È una pianta longigiurna e richiede esposizioni in pieno sole, ma riparate dai venti, infatti in caso di vento forte è meglio legare le piante ad un sostegno. L'aneto predilige i terreni sciolti, di medio impasto,

profondi, fertili, ben drenati, acidi, subalcalini e ricchi di sostanza organica, si adatta anche sui suoli poveri, però rifugge quelli compatti soggetti a ristagni idrici. L'aneto è originario dell'Asia sudoccidentale, è coltivato in Oriente, negli Stati Uniti, in Canada, Messico, Inghilterra, Germania, Ungheria e Bulgaria; è molto impiegato nei Paesi scandinavi, mentre in Italia si trova naturalizzato fino a 1000 m di altitudine.

Varietà e propagazione

Le cultivar da seme non sono note, anche se quelle del Medio Oriente sono ricche di carotenoidi, mentre le varietà di origine europea contengono molto acido ascorbico. Le principali varietà per la produzione dell'intera pianta sono Dukat, Mammoth, Diwa, Tetra, Elefant, Vierling e Blattreicher. L'aneto si propaga per auto disseminazione, per evitare ciò i semi vanno prelevati prima del raggiungimento della completa maturazione e della caduta al suolo, in seguito si conservano in sacchetti di carta posti in un locale arieggiato e asciutto.

Semina

Il terreno va lavorato in profondità e ben affinato, prima di effettuare lavorazioni si esegue una concimazione con letame maturo. I semi vanno posti nel terreno ad una profondità di 1,5-3 cm. La semina si svolge a marzo-aprile se l'obiettivo è la raccolta dei semi, la distanza tra le file è di 30-40 cm con una densità di 12-15 piante/mq. Qualora si volesse ottenere l'intera pianta le semine possono essere scalari dalla primavera all'estate, in modo da avere una scorta di foglie fresche; le file sono distanti 10-15 cm e l'investimento è di 25-30 piante/mq. È sconsigliabile seminare sullo stesso terreno l'aneto nei primi anni successivi al suo ciclo, se la coltivazione viene praticata per la produzione del seme, non va posto vicino al finocchio perché si può incrociare con esso.

Tecniche di coltivazione

È importante tenere sotto controllo lo sviluppo delle erbe infestanti, a coltura in atto si effettua una sarchiatura. Sulla fila, una volta che le piantine sono alte 10 cm, viene fatto un diradamento più o meno intenso a seconda della produzione di semi o dell'intera pianta. L'irrigazione viene eseguita durante i periodi siccitosi o molto caldi. L'aneto è una pianta poco soggetta ad attacchi dei parassiti, tra gli insetti i più pericolosi sono un lepidottero le cui larve si nutrono delle parti aeree e gli afidi; le lumache possono attaccare le giovani piantine. Tra i funghi si ricordano il Pythium, la ticchiolatura e la ruggine; questi si controllano effettuando trattamenti fungicidi.

Raccolta

Questa operazione dipende dal tipo di prodotto che si desidera ottenere; i semi si raccolgono se maturi, una volta che la metà delle piante assume una colorazione gialla, nei mesi di settembre-ottobre. Per la pianta intera si effettua un primo taglio nel mese di luglio prima della fioritura ed un secondo ad inizio autunno. Per la produzione dell'olio essenziale l'epoca del taglio delle piante corrisponde alla fase di maturazione latte dei semi perché nell'olio c'è un alto contenuto di carvone. I semi e le foglie essiccate si preservano in recipienti chiusi, mentre le foglie fresche si tengono in congelatore.

Proprietà ed utilizzo

L'aneto ha ottime proprietà aromatiche e medicinali, svolge una particolare azione calmante ed antiinfiammatoria, soprattutto per il cavo orale. I semi se consumati hanno un'azione diuretica e digestiva, contribuendo all'eliminazione dei gas intestinali in caso di flatulenza e meteorismo ed attenuando crampi, coliche e dolori addominali. Inoltre funge da calmante per il singhiozzo ed il vomito. I semi e le foglie sono utilizzati per aromatizzare minestre, piatti a base di pesce, di uova, di carne, formaggi freschi, cavoli, insalate di patate e dolci; le infiorescenze presentano un aroma più forte delle foglie e più fresco dei semi, si aggiungono nei vasetti di cetrioli o di cavolfiori sottaceto.

Con i semi dell'aneto si producono aceti e liquori digestivi.

Anice verde - *Pimpinella anisum*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà e propagazione](#)
- [Semina](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Proprietà ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'anice verde appartiene alla famiglia delle Ombrellifere, al genere *Pimpinella* ed alla specie *anisum*. È una pianta erbacea annuale, alta 50 cm, con radici fittonanti, fusiformi, bianche e lunghe 30 cm. Il fusto è sottile, ramificato all'apice, cavo, eretto, striato, verde e rotondeggiante. Le foglie sono alterne, non molto numerose e presentano diverse caratteristiche a seconda di come sono inserite sul fusto: quelle basali sono solitamente di forma rotondeggiante, seghettate e lobate; le foglie intermedie hanno una forma trifogliata; quelle più in alto presentano delle incisioni strette e un picciolo corto.

I fiori sono piccoli, di colore bianco-giallastro e riuniti in infiorescenze ad ombrella, la fioritura avviene in piena estate. Il frutto è un seme ricoperto da peluria, di color verde-grigio, oleoso dal gusto piccante e dolce; sono la parte utilizzata della pianta e maturano ad agosto-settembre.

La pianta ha un aroma gradevole.

Clima e terreno

L'anice verde preferisce i climi temperati, le temperature ottimali per il suo sviluppo variano da 15 a 25 °C; tollera valori termici di poco inferiori allo zero però teme le gelate tardive. Le esposizioni migliori sono gli ambienti in pieno sole, ma riparate dai venti, infatti in caso di vento forte è meglio legare le piante ad un sostegno. L'anice verde predilige i terreni sciolti, di medio impasto, argillosi, calcarei, profondi, fertili, ben

drenati e ricchi di sostanza organica, però rifugge i suoli umidi e compatti perché soggetti ai ristagni idrici. È una specie originaria dell'Oriente, è coltivata nella maggior parte del territorio europeo, in Asia minore, India, nord Africa e Messico. Nel nostro Paese l'anice verde si coltiva prevalentemente in Emilia-Romagna e Toscana, mentre si riscontra allo stato spontaneo in Sicilia.

Varietà e propagazione

Le principali cultivar di anice verde in commercio sono: Anice d'Italia, di Spagna e di Malta, con frutti di medie dimensioni e di color verde cenere, Anice francese presenta un color verde-biancastro ed un forte aroma, Anice di Tunisia ha i semi verdi e dolci, mentre Anice di Russia è caratterizzato da frutti piccoli e nerastri. L'anice verde si propaga per auto disseminazione. I semi sono caratterizzati da una rapida perdita di germinabilità e, se di grosse dimensioni, da una maggiore energia germinativa, per cui è necessario che i semi siano recenti e che provengano dall'ombrella centrale della pianta.

Semina

Il terreno va lavorato in profondità e ben affinato, prima di effettuare lavorazioni si esegue una concimazione con letame maturo. La semina avviene a marzo-aprile, i semi si pongono nel terreno a 1-2 cm di profondità. Il seme germina in un mese, però, una volta emesse 3-4 foglie, ha una crescita molto rapida. La distanza tra le file è di 60-70 cm e sulla fila di 30-40 cm, è sconsigliabile seminare sullo stesso terreno l'anice verde nei primi anni successivi al suo ciclo, per cui bisogna adottare ampi avvicendamenti.

Tecniche di coltivazione

Una volta che le piantine hanno raggiunto un'altezza di 10 cm, se la semina è stata eseguita troppo fitta, va effettuato un diradamento e si tengono sotto controllo le erbe infestanti mediante una sarchiatura. L'anice verde trae vantaggio della presenza di calcio nel suolo e può essere consociata con una pianta biennale come il cumino dei prati, ottenendo i frutti dell'anice il primo anno e la produzione del cumino al secondo. L'irrigazione viene eseguita durante i periodi siccitosi o molto caldi. I frutti si raccolgono tagliando le piante alla base degli steli prima della completa maturazione, con le infiorescenze di color grigio-verdastro ed i semi piuttosto consistenti. Le ombrelle si fanno essiccare al sole per completare la maturazione e per fare uscire i semi, i quali, una volta essiccati, vengono conservati in contenitori ben chiusi. Per quanto riguarda i parassiti alcuni funghi colpiscono foglie e frutti, mentre in fase di conservazione l'anice verde è attaccato da un coleottero; solitamente non si effettuano trattamenti chimici.

Proprietà ed utilizzo

L'anice verde è largamente impiegato per le sue qualità aromatiche e salutari, svolge un'azione espettorante del catarro bronchiale, carminativa, diuretica, lassativa ed antispasmodica. È molto efficace nella cura delle flatulenze e delle coliche, viene utilizzato come coadiuvante della digestione e stimolante dell'appetito in quanto favorisce la secrezione gastrica. L'olio essenziale contenuto prevalentemente nel frutto è costituito per circa l'80 % da anetolo; esso è incolore o presenta leggere sfumature giallognole ed è un ottimo antisettico. L'estrazione avviene tramite distillazione in corrente di vapore. Il seme viene utilizzato nella preparazione di pane, focacce, strudel, salse, creme e canditi; può essere aggiunto ai formaggi freschi e cremosi. Il fiore e le foglie si mescolano alle macedonie con fichi, datteri e castagne, mentre il gambo e le radici danno un leggero aroma di liquerizia a minestre e stufati. Un uso ulteriore è quello della preparazione di bevande alcoliche come l'anisette, l'assenzio ed il varnelli.

Arcangelica - *Angelica archangelica*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Propagazione](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Proprietà ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'arcangelica appartiene alla famiglia delle Ombrellifere, al genere *Angelica* ed alla specie *archangelica*. È una pianta erbacea biennale o perenne, alto 1,5 m e larga 75-90 cm, con radici fittonanti, lunghe, spesse, carnose, di color giallastro e che emettono un forte aroma; il fusto è ramificato, cavo, liscio, nodoso, spigoloso e verde con striature rosse. Le foglie sono larghe, lunghe anche 90 cm, verde brillante, dentellate, con i piccioli che inguainano il fusto. I fiori sono bianchi, profumati, vellutati all'estremità e riuniti in ombrelle tondeggianti all'apice degli steli; la fioritura avviene in piena estate.

Il frutto, comunemente chiamato seme, è un achenio di colore giallo chiaro e di forma ellittica. La pianta emette un profumo piacevole.

Clima e terreno

L'arcangelica preferisce i climi temperati freschi ed umidi, è resistente alle basse temperature per cui è in grado di adattarsi agli inverni rigidi. Le esposizioni migliori sono gli ambienti in pieno sole o mediamente luminosi, inoltre non risente delle gelate tardive perché ha una fioritura tardiva. L'arcangelica è una pianta piuttosto esigente in fatto di terreno, infatti predilige suoli sciolti, umidi, ben drenati, profondi, acidi o neutri e molto ricchi di sostanza organica, mentre rifugge i terreni argillosi e calcarei in quanto sensibile ai ristagni idrici e alla clorosi ferrica perché i microelementi come il ferro vengono insolubilizzati dal calcare presente nel terreno. È una specie originaria del nord Europa, viene coltivata in Repubblica Ceca, in Belgio e Germania (in Francia in minor misura) soprattutto per l'utilizzo di radici e semi; nel nostro Paese si coltiva in orti o giardini nelle regioni settentrionali.

Propagazione

L'arcangelica si moltiplica per auto disseminazione. I semi si raccolgono quando virano dal verde al bruno, effettuando la semina in semenzaio alcune settimane dopo, a luglio-agosto. I semi raccolti da poco nascono in poco tempo, quelli di 4-5 mesi germinano dopo 20-30 giorni, mentre per semi più vecchi i tempi sono ancora più lunghi. Per migliorare la germinazione dei semi si possono somministrare degli ormoni; i terreni del semenzaio devono essere leggeri e mantenuti sempre umidi. A tre mesi dalla semina le piantine sono pronte per il trapianto.

Tecniche di coltivazione

Una volta ottenute le piantine in semenzaio si procede con la messa a dimora in pieno campo; il trapianto si esegue in autunno nei climi miti ed in primavera negli ambienti più freddi. È possibile svolgere la semina direttamente in pieno campo se il terreno è ben affinato, in questo caso, se troppo fitta, vanno diradate le piantine in eccesso. La distanza tra le file è di 80-100 cm e sulla fila di 20-40 cm, con una densità di 6-8 piante/mq. Nell'avvicendamento bisogna aspettare almeno quattro anni per mettere nuovamente a dimora l'arcangelica o una coltura appartenente alla famiglia delle Ombrellifere. Le erbe infestanti si tengono sotto controllo mediante una sarchiatura. Con la concimazione va distribuito parecchio letame maturo all'impianto e l'azoto alla ripresa vegetativa, se la coltura è destinata alla produzione di radici è buona prassi somministrare fosforo e potassio in fase di preparazione del terreno e vanno eliminate le infiorescenze in modo da destinare le sostanze nutritive all'apparato radicale. L'irrigazione si effettua nelle estati poco piovose. L'arcangelica è spesso soggetta ad attacchi di parassiti, tra quelli animali si ricordano gli acari, gli imenotteri e gli afidi; le radici conservate in magazzino possono essere colpite da lepidotteri e coleotteri. Un fungo molto pericoloso è la maculatura, la quale se intensa può causare la caduta delle foglie.

Raccolta

Le radici vengono raccolte dal trapianto nei mesi di settembre-ottobre, la produzione è di 100 q/ha. In passato le piante si utilizzavano la produzione di semi e radici, mentre oggi la coltivazione è praticata in maniera separata perché si ottenevano radici di scarsa qualità. Per la produzione di frutti, oggi poco diffusa, la raccolta si effettua nei mesi di agosto e settembre al 2°-3° anno, le produzioni si aggirano intorno a 80-100 q/ha. Fino al terzo anno è possibile effettuare la sola raccolta delle foglie con due sfalci all'anno eseguiti prima della fioritura. Dalle radici e dai semi si può estrarre l'olio essenziale.

Proprietà ed utilizzo

I succhi di arcangelica hanno proprietà caustiche, e gli operatori che ne vengono a contatto possono subire danni che si manifestano con irritazioni, gonfiori e forti pruriti, provocati da sostanze derivate dalla cumarina. Le foglie, i semi e i gambi freschi si impiegano in caso di problemi respiratori, bronchiti e tosse; le radici essiccate sono anti-flatulenza. L'olio essenziale estratto dai semi viene utilizzato in profumeria. I gambi canditi si usano per le torte e in pasticceria, i semi aromatizzano varie bevande come gin, vermouth e vini bianchi, mentre le foglie si aggiungono alla frutta cotta e per insaporire i formaggi a pasta molle; l'arcangelica è sconsigliata in caso di diabete.

Basilico - *Ocimum basilicum*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Propagazione](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Proprietà](#)
- [Utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



Il basilico appartiene alla famiglia delle Labiate, al genere *Ocimum* e alla specie *basilicum*.

È una pianta erbacea annuale, alta 60 cm, con stelo eretto, verde chiaro e di sezione quadrangolare; le radici sono bianche e sottili. Le foglie sono picciolate, opposte, intere, lunghe 2,5-5 cm e larghe la metà, ovali lanceolate, di colore variabile a seconda della cultivar e contengono oli essenziali che forniscono alla pianta un particolarissimo aroma; le foglie più giovani sono più profumate. I fiori sono piccoli, bianchi o rosati e raccolti in spighe apicali; la fioritura avviene da giugno fino ad agosto inoltrato. I semi sono neri

e piccolissimi. La parte di pianta utilizzata è costituita dalle foglie.

Clima e terreno

Il basilico preferisce i climi temperati caldi, le temperature ottimali per la crescita sono di 22-25 °C, mentre mal sopporta oscillazioni termiche inferiori ai 7-8 °C. Le esposizioni migliori sono gli ambienti in pieno sole o mediamente luminosi, preferibilmente riparati dai venti. Il basilico predilige i terreni sciolti, di medio impasto, molto fertili, neutri o moderatamente calcarei, ben drenati e con un buon contenuto di sostanza organica, mentre rifugge quelli compatti in quanto soggetti ai ristagni idrici. È una specie originaria dell'Asia tropicale, attualmente è molto diffusa in Europa, in Italia è coltivata in serra e negli orti familiari.

Varietà

Le cultivar di basilico si distinguono principalmente per il colore delle foglie e per l'intensità dell'aroma. La varietà Cinnamon proviene dal Messico, i fiori sono di colore rosa, gli steli bruni, le foglie verdi-oliva, brillanti, con un sapore ed aroma molto simili a quelli della cannella. La cultivar Dark Opal ha i fusti viola chiari, le foglie dello stesso colore, ma più scure; il basilico greco (Minimum) è cespuglioso con foglie di dimensioni molto ridotte, di colore verde e di forma ovale, un aroma mediamente intenso ed ha una buona tolleranza alle basse temperature. La varietà Purple Russel presenta un caule di color rosso scuro e foglie ripiegate a metà ed è molto aromatica. La cultivar Crispum è dotata di foglie ruvide e di grosse dimensioni, è il basilico maggiormente impiegato; la varietà Anise presenta gambi bruni, foglie di forma ellittica ed emette un odore simile a quello dell'anice.

Propagazione

Il basilico si moltiplica per seme. La semina si effettua a febbraio in vaso oppure in semenzaio riscaldato, il terreno va sempre mantenuto umido, in assenza di luce e la temperatura intorno ai 20 °C per favorire la germinazione che avverrà 1-2 settimane dopo la semina. Una volta avvenuta la germinazione si aumenta gradualmente la quantità di luce, assicurando una buona ventilazione.

Le piantine adulte si ottengono in poco più di un mese, una volta che hanno almeno quattro foglie sono pronte ad essere trapiantate.

Tecniche di coltivazione

Il trapianto si effettua a marzo-aprile, la distanza sulla fila è di 20 cm e tra le file di 30 cm, con una densità di 16 piante/mq. Nel caso venisse praticata la semina diretta nell'orto l'epoca ottimale è fine aprile-inizio maggio perché questo periodo non è più soggetto al rischio delle gelate tardive che comprometterebbero la germinazione; la semina diretta spesso richiede un diradamento delle piantine in eccesso. Un'operazione di routine consiste nell'eliminazione delle infiorescenze apicali permettendo alla pianta di allungare il ciclo vegetativo in modo da poter raccogliere le foglie fino a dicembre nei climi più miti. Altre cure colturali consistono nell'eliminazione manuale delle erbe infestanti, nel distribuire dei concimi ternari a lento rilascio e nell'effettuare frequenti annaffiature soprattutto nel periodo estivo, però permettendo al terreno di asciugarsi tra un intervento e l'altro.

Le foglie si raccolgono scalaramente a seconda delle necessità, possono essere conservate dentro contenitori di vetro oppure congelate. Il basilico può essere soggetto ad attacchi di parassiti, però, siccome si impiegano le foglie per l'alimentazione, non vengono effettuati trattamenti chimici.

Proprietà

Il basilico, oltre a possedere spiccate proprietà aromatizzanti, è antispasmodico e digestivo, infatti stimola la digestione, attenua i dolori di stomaco e gli attacchi di vomito. Svolge una leggera azione efficace nella cura delle emicranie nervose e degli stati d'ansia; è antinfiammatorio, antisettico, carminativo, tonico e stimola la secrezione latte. Alcune varietà contengono mucillagini e le loro foglie hanno impieghi diversi: come insettifugo se bruciate, come antipiretico, come fonte commerciale della canfora e come zanzarifugo.

Utilizzo

In cucina è utilizzato per parecchi piatti mediterranei, infatti insaporisce i piatti a base di pomodoro, le insalate di riso, le zucchine, le zucche, i fagioli ed i funghi. Aglio e basilico insieme vengono impiegati per la preparazione della classica salsa al pesto. Con la cottura il suo aroma è messo particolarmente in risalto, può insaporire i ripieni di ravioli, tortelli, frittelle e carni. Le foglie possono essere utilizzate anche per bagni aromatici tonificanti e deodoranti e contro la caduta dei capelli; inoltre l'olio essenziale estratto dalle foglie di basilico è usato in aromaterapia, in profumeria e come insetticida.

Borragine - *Borago officinalis*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Semina](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Proprietà ed utilizzo](#)
- [Olio essenziale](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



La borragine appartiene alla famiglia delle Boraginaceae, al genere *Borago* ed alla specie *officinalis*. È una pianta erbacea annuale alta 50-70 cm e larga 30 cm, con habitus di crescita ascendente e radici fittonanti; lo stelo è spesso, robusto, cavo internamente, dotato di parecchie ramificazioni e rivestito da peli acuminati. Le foglie sono alterne, ovali, appuntite, pelose, vellutate, dure, lunghe fino a 10 cm e larghe 3,5 cm, di color grigio-verde intenso e con i margini ondulati; le foglie basali non hanno il picciolo mentre quelle apicali sono sessili e inguainano lo stelo. I fiori sono ermafroditi, con cinque petali di colore blu e bianchi alla base e riuniti in grappoli all'apice degli steli; la fioritura avviene da aprile a settembre, fino a novembre nelle zone ad inverno mite. I frutti sono degli acheni contenenti dei

semi neri, a forma romboidale, lunghi 5 mm e giungono a maturazione in estate e ad inizio autunno. Le parti della pianta utilizzate sono le foglie ed i fiori.

Clima e terreno

La borragine preferisce i climi temperati, sopporta bene sia le alte che le basse temperature. Le esposizioni migliori sono gli ambienti in pieno sole, ma si sviluppa senza problemi anche in zone semi-ombreggiate. In fatto di terreno è piuttosto adattabile, infatti vegeta bene su suoli poveri, vulcanici e calcarei, comunque predilige i terreni sciolti, di medio impasto, fertili, con poca sostanza organica e ben drenati, mentre rifugge quelli compatti ed umidi in quanto soggetti a ristagni idrici. È una specie di origine orientale, attualmente è diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. Nel nostro Paese cresce spontanea negli incolti e nei campi

coltivati, tanto da essere considerata un'erba infestante; in Sicilia è in grado di svilupparsi fino a 800 m di altitudine.

Semina

La borragine si propaga per auto disseminazione. La prima operazione consiste nella preparazione del letto di semina, inizialmente il terreno viene dissodato ed in seguito amminutato. La semina si può effettuare in autunno ed in primavera per avere rispettivamente una fioritura primaverile, con piante più grandi, ed estiva; in Sicilia con la semina autunnale si ottengono i fiori da gennaio ad aprile. I semi mantengono per diversi anni la loro capacità di germinazione e vanno posti nel terreno ad una profondità di 2-3 cm, ad una distanza tra le file di 60 cm e di 20 cm sulla fila, con una densità di 8 piante/mq.

Tecniche di coltivazione

La borragine è coltivata negli orti e nei giardini familiari, si adatta anche alla coltivazione in vaso sia all'aperto che in casa. La nascita delle piantine si verifica in seguito alle prime piogge, se la densità è troppo elevata vengono diradate le piantine meno vigorose. Questa pianta non necessita di particolari cure colturali, le eventuali erbe infestanti si eliminano manualmente; normalmente non vengono eseguite concimazioni ed irrigazioni in quanto la borragine resiste bene alla siccità, accontentandosi dell'acqua piovana. La raccolta delle foglie è scalare ed avviene durante la primavera, a fioritura avvenuta vengono raccolte soltanto le foglie giovani; se le foglie si essicano i principi attivi non si mantengono. I fiori si raccolgono da aprile fino all'autunno. La borragine è una pianta rustica, per cui ha una buona resistenza ai parassiti.

Proprietà ed utilizzo

Le foglie sono diuretiche e, grazie alle loro proprietà emollienti dovute al contenuto di mucillagini, si utilizzano per la preparazione di infusi e decotti molto efficaci per calmare la tosse stizzosa delle bronchiti. Un altro impiego clinico si ha nella prevenzione di molte patologie legate all'invecchiamento: ipertensione, arteriosclerosi, artrite reumatoide. Sul fronte esterno e dermatologico si possono usare le giovani foglie della borragine, che centrifugate con crescione e tarassaco, danno un succo depurativo eccellente per la carnagione. I fiori favoriscono la sudorazione e mantengono equilibrata la temperatura corporea. Le foglie di borragine hanno un sapore che ricorda il cetriolo ed è la più utilizzata in cucina tra le piante selvatiche. Con le foglie si preparano macedonie, bibite alla frutta, insalate e possono sostituire gli spinaci in quanto ricche di potassio e calcio; i fiori canditi possono decorare torte e pasticcini.

Olio essenziale

Dai semi viene estratto un olio essenziale contenente acidi grassi polinsaturi, in particolare quello gamma linolenico. Questi acidi sono i precursori di numerose sostanze, come prostaglandine e leucotrieni, che agiscono nell'organismo come modulatori di funzioni biologiche diverse. L'olio essenziale ha una funzione antinfiammatoria, l'uso viene suggerito nella sindrome premestruale, nelle dermatiti croniche e in caso di eczema atopico, soprattutto nel bambino, e in tutte le condizioni nelle quali è necessario mantenere una normale idratazione cutanea. L'impiego di prodotti ottenuti con l'olio di questa pianta è sconsigliato a chi ha una predisposizione anche latente verso l'epilessia.

Camomilla comune - *Matricaria chamomilla*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Semina](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Proprietà ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



La camomilla comune appartiene alla famiglia delle Composite, al genere *Matricaria* ed alla specie *chamomilla*. È una pianta erbacea annuale alta 50-80 cm con un portamento eretto, lo stelo è sottile, liscio e molto ramificato. Le foglie sono alterne, sessili, verdi chiare, a contorno lanceolato, formate da più foglioline filiformi disposte regolarmente e profondamente incise. I fiori sono riuniti in piccole infiorescenze dette capolini, aventi dimensioni di 1-2 cm, con un involucro formato da brattee di colore verde, appuntite ed un ricettacolo conico, liscio e cavo internamente. I capolini sono costituiti da fiori centrali a forma di tubuli, gialli, ermafroditi e da fiori femminili esterni (detti anche fiori del raggio), ligulati, bianchi e rivolti verso il basso. La fioritura si verifica da maggio a settembre, l'impollinazione è entomofila, operata dalle api e da altri insetti pronubi. Il frutto è un achenio, un frutto secco indeiscente che racchiude un unico seme non aderente al tegumento. La pianta ha un profumo molto caratteristico che aiuta a distinguerla da altre piante molto simili ad essa; le parti utilizzate sono i

capolini.

Clima e terreno

La camomilla comune preferisce i climi temperati, con inverni miti ed una buona umidità, però non troppo elevata; necessita di temperature mediamente elevate per la crescita e teme i valori termici inferiori allo

zero. Le esposizioni migliori sono gli ambienti in pieno sole, meglio se riparati da correnti d'aria e venti. In fatto di terreno è piuttosto adattabile, infatti vegeta bene sui suoli calcarei, comunque predilige terreni freschi, sciolti, di medio impasto, subacidi, ben drenati, non troppo fertili e con poca sostanza organica, mentre rifugge i suoli compatti in quanto soggetti a ristagni idrici. È una specie originaria dell'Asia sud-orientale, attualmente è presente in tutto il mondo, nel nostro Paese cresce spontanea nei luoghi incolti fino a 800 m di altitudine e nei campi coltivati a cereali, tanto da essere considerata un'erba infestante.

Semina

La camomilla comune si propaga per auto disseminazione. La prima operazione consiste nella preparazione del letto di semina, inizialmente viene eseguita un'aratura superficiale per evitare l'approfondimento eccessivo delle radici ed in seguito il terreno va amminutato. La semina viene effettuata in autunno ove gli inverni sono miti ed in primavera in zone a clima rigido, il seme va posizionato 1-2 cm in profondità. La distanza tra le file è di 40 cm e sulla fila di 25 cm, con una densità di 10 piante/mq; nel caso in cui si volesse ricorrere al trapianto l'investimento è di 6-8 piante/mq e aumentano i costi. A differenza di altre specie la camomilla comune necessita di luce per la germinazione.

Tecniche di coltivazione

La camomilla comune è coltivata negli orti e nei giardini familiari e come coltura in pieno campo, si adatta anche alla coltivazione in vaso. L'emergenza delle piantine si verifica a tre settimane dalla semina, se la densità è troppo elevata vengono diradate le piantine meno vigorose. Nei giardini le eventuali erbe infestanti vengono eliminate manualmente, invece se la coltivazione è praticata su estensioni considerevoli si procede con la sarchiatura. La concimazione si effettua soltanto se il ciclo è biennale somministrando dei concimi complessi prima della preparazione del letto di semina. L'irrigazione va eseguita frequentemente prima e dopo la raccolta dei fiori, aspettando che il terreno si asciughi tra un intervento e l'altro. La camomilla comune è una pianta poco colpita dai parassiti, il fungo più pericoloso è la ruggine bianca delle Composite.

Raccolta

I fiori si prelevano scolarmente nella fase iniziale dell'antesi, con le infiorescenze ancora bianco e che cominciano a schiudere, perché in questa fase hanno un contenuto elevato di principi attivi; per non compromettere l'essiccazione la raccolta si effettua quando le giornate sono asciutte e la sera perché le piante non sono bagnate dalla rugiada. Se la destinazione è la distillazione per ottenere oli essenziali, il prodotto viene impiegato fresco e si raccoglie in genere l'intera pianta perché attualmente non sono ancora presenti macchinari che raccolgono soltanto le infiorescenze.

I capolini si pongono ad essiccare in assenza di umidità, di luce e in presenza di aria in modo da impedire l'insorgenza di parassiti e l'imbrunimento della pianta. La conservazione avviene in contenitori di vetro tenuti in luoghi poco luminosi, i capolini mantengono le loro caratteristiche per circa un anno.

Proprietà ed utilizzo

L'olio essenziale estratto dai capolini presenta proprietà calmanti, antispasmodiche, eupeptiche, antinfiammatorie, carminative, febbrifughe, sudorifere, antisettiche. È utilizzata in particolare per disturbi infiammatori del tratto gastrico intestinale associati a spasmi. In cucina è impiegata per la preparazione di infusi utilizzati a scopo curativo, inoltre la camomilla comune dà un infuso particolarmente dolce e delicato. Inoltre si usa nelle marmellate, nei gelati, nell'industria alimentare per la produzione di dolci e per insaporire i liquori tra cui il vermouth.

