



Giardinaggio.net

il verde intorno a te

AROMATICHE 2



erbe aromatiche

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Coltivazione](#)
- [Semina](#)
- [Propagazione](#)
- [Proprietà](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[coltivare
aromatiche
e](#)



Caratteristiche

Le erbe aromatiche e le spezie rappresentano uno degli elementi più importanti nella cucina tradizionale.

Si tratta di componenti preziose, dato che sono in grado di rendere più saporiti i vari piatti e, inoltre, garantiscono anche un ottimo aroma e gusto.

Utilizzando le erbe aromatiche e le spezie, non c'è nemmeno bisogno di aggiungere quantità eccessive di sale, il cui abuso può essere spesso la causa di pericolose patologie.

Non dimentichiamo come le erbe aromatiche non sono solamente buone da mangiare, ma contengono anche ottime quantità di vitamine e di sali minerali.

Si tratta di erbe che sono in grado di svolgere una funzione stimolante nei confronti dei processi digestivi, dato che hanno caratteristiche antifermentative, antinfiammatorie e riescono anche a limitare la proliferazione dei batteri e svolgono una funzione tonificante degli organi interni.

La maggior parte delle erbe aromatiche devono essere usate fresche, aggiungendole a crudo, oppure provvedendo al loro inserimento solamente negli ultimi attimi di cottura.



Gli oli essenziali che sono presenti all'interno delle erbe aromatiche hanno la particolare caratteristica di disperdersi con il calore e, in questo modo, perdono le loro virtù benefiche.

Un gran numero di erbe e spezie aromatiche vengono sfruttate in cucina: tra le più importanti, possiamo trovare rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, basilico, mentre tra le principali spezie ci sono peperoncino, chiodi di garofano, cannella e zafferano.

Coltivazione

Tutte quelle persone che hanno a disposizione un piccolo appezzamento di terra, possono decidere di cominciare la coltivazione di erbe aromatiche.

La coltura non comporta particolari difficoltà, ma in realtà ci vuole solamente un po' di passione e di curiosità.

E' necessario fare particolare attenzione alle piante perenni, soprattutto nel caso in cui vengano coltivati in luoghi caratterizzati da climi invernali piuttosto rigidi.

E' fondamentale essere a conoscenza della distinzione tra piante perenni e quella annuali o biennali, per poter coltivare la pianta in modo ottimale.

Le piante annuali e biennali, infatti, si moltiplicano per seme; in particolar modo, le biennali, come ad esempio il prezzemolo, si caratterizzano per andare in seme al secondo anno e poi morire.



Semina

E' importante fare molta attenzione al terreno in cui si ha intenzione di seminare erbe aromatiche e spezie, dato che deve essere estremamente soffice e ben drenato.

I semi devono essere coperti con un piccolo strato di terriccio e poi pressarlo leggermente, per fare in modo di conservare il terreno umido.

I semi delle diverse specie di erbe aromatiche si caratterizzano per avere tempi di germinazione differenti, ovviamente: alcuni, come ad esempio rucola e basilico, germinano in particolari e specifiche condizioni di temperatura e umidità, in dieci giorni circa, mentre altre, come il prezzemolo, possono arrivare anche ad impiegare un mese per la loro germinazione.

Propagazione

Tra le diverse tecniche di moltiplicazione, una delle più importanti è indubbiamente rappresentata dalla divisione dei cespi.

Quest'ultima è una delle più facili da attuare ed è la tecnica più adatta per quanto riguarda la moltiplicazione delle piante erbacee perenni che hanno raggiunto un'altezza particolarmente elevata.

Con questa particolare tecnica, si potrà ottenere delle nuove piante che somigliano in tutto e per tutto alla pianta madre, ma grazie ad un processo di ringiovanimento, le piante più giovani potranno godere di una fioritura estremamente abbondante.

I periodi più adatti per attuare questa tecnica di coltivazione, corrispondono essenzialmente all'autunno (riposo vegetativo) e la parte iniziale della stagione primaverile (sempre prima che avvenga la ripresa vegetativa), per garantire alle nuove piante ottenute con la divisione dei cespi una più semplice riproduzione.

La divisione dei cespi è una tecnica di coltivazione che si adatta, in modo particolare, alle piante di issopo, timo, lavanda ed origano e si può applicare anche a tutte quelle piante di appartamento.

Questa tecnica si attua in tre fasi: inizialmente si va ad estrarre la pianta dal vaso, poi si deve rimuovere la terra in eccesso, sempre in modo delicato per liberare le radici.

Successivamente c'è anche la possibilità di lavare le radici con dell'acqua, in modo tale da trovare più facilmente quelle nuove.

La seconda fase è quella in cui si taglia la pianta in diversi frammenti che presentano radici e germogli nuovi.

Infine, l'ultima fase è quella in cui si devono piantare i nuovi cespi all'interno di un vaso con terriccio fresco e poi si provvede all'annaffiatura.

Proprietà

Come abbiamo detto in precedenza, le erbe aromatiche e le spezie si caratterizzano per essere utilizzate frequentemente in cucina per via delle loro proprietà benefiche.

Nella maggior parte dei casi, le erbe aromatiche si caratterizzano per svolgere una funzione stimolante generale dell'organismo, mentre in molti casi (come ad esempio l'alloro, l'aneto, la melissa, il cerfoglio e tante altre ancora) svolgono una funzione tipicamente digestiva.



ginepro

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Propagazione](#)
- [Malattie e parassiti](#)



Caratteristiche

Il ginepro è una pianta che fa parte della famiglia delle Cupressacee, al genere Juniperus ed alla specie communis.

SI tratta di un arbusto che presenta uno sviluppo che può raggiungere anche i tre metri di altezza e può assumere un portamento cespuglioso, con dei fusti estremamente ramificati e che producono una notevole quantità di resina.

La corteccia del ginepro presenta una colorazione bruno-rossastra ed ha la particolare caratteristica di staccarsi in modo longitudinale a scaglie.

Le foglie del ginepro hanno la particolare caratteristica di essere sempreverdi, aghiformi, appuntite all'apice e si aggregano in gruppi di tre vicino ad ogni nodo.

Si tratta di una pianta dioica e, per tale ragione, i fiori maschili e quelli femminili si sviluppano su piante differenti.

I frutti hanno la caratteristica, invece, di rimanere sulla pianta per circa 2-3 anni e di maturare a scalare: ecco spiegato il motivo per cui sul medesimo esemplare possiamo trovare delle bacche

mature e galbui verdi; all'interno delle prime troveremo circa 2-3 semi fertili e notevolmente spigolosi.

I frutti rappresentano l'unica parte della pianta che viene impiegata per diversi scopi.

Clima e terreno

Il ginepro è una pianta che predilige tutte quelle zone che possono vantare dei climi temperati, dato che consta di una buona resistenza alle alte ed alle basse temperature e si sviluppa molto bene anche nei luoghi montani, in cui ci sono delle stagioni invernali particolarmente rigide.



Gli alberi di ginepro assumono un particolare portamento nano e prostrato.

Le esposizioni più adatte per questi alberi corrispondono a quei luoghi completamente soleggiati o leggermente ombreggiati, senza che sia obbligatoriamente riparati dal vento, perché si tratta di un albero che presenta un buon livello di sopportazione nei confronti di questo agente atmosferico.

Il ginepro si sviluppa molto bene sui terreni sciolti, di medio impasto, neutri o leggermente alcalini, mentre non sopporta assolutamente quelli sassosi ed argillosi, sempre che non siano eccessivamente compatti ed asfittici.

La specie del ginepro proviene dal bacino del Mediterraneo e dall'America settentrionale: si sviluppa notevolmente allo stato spontaneo in luoghi del tutto aridi e nei campi incolti vicino al mare e nei boschi di conifere.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione del ginepro si caratterizza per essere particolarmente diffusa in tutti quei giardini familiari, con un chiaro scopo ornamentale, ma anche per attuare dei rimboschimenti, per il legno ed in vaso come bonsai.

Per quanto riguarda la potatura, si tratta di un'operazione che deve essere effettuata nel corso della stagione invernale e si devono rimuovere tutti i rami secchi, danneggiati, posti in posizione d'ombra e verticali.

Verso il termine della stagione primaverile, invece, vanno eseguiti dei raccorciamenti sui germogli che sono troppo vigorosi, che hanno la tendenza ad uscire dalla forma della pianta.

Nel corso del periodo in cui si effettua la preparazione del terreno, è necessario provvedere alla distribuzione del letame maturo, mentre negli anni che seguono la messa a dimora la concimazione va effettuata somministrando del concime complesso a lento rilascio nel momento in cui avviene la ripresa vegetativa.

Il ginepro è una pianta che ha bisogno di irrigazioni soprattutto nel corso della stagione estiva e nei primi 2-3 anni di crescita, mentre dopo le radici si dimostrano ottimamente sviluppate e, per tale ragione, possono vantare un'ottima resistenza nei confronti della siccità.

Inoltre, dato che riesce a vegetare molto bene anche su tutti quei terreni acidi, poveri e sassosi.

I rametti che possono vantare la presenza delle bacche di ginepro si raccolgono nel corso della stagione autunnale, soprattutto nel periodo compreso tra settembre ed ottobre e si devono far essiccare all'interno di ambienti riparati dalla luce, asciutti e con un'ottima circolazione di aria.

Propagazione

Il ginepro ha la particolare caratteristica di moltiplicarsi per seme o per via vegetativa, in base alla tecniche di talea e propaggine: si tratta di pratiche che vengono effettuate alla fine della stagione estiva ed anche all'inizio dell'autunno.

Le piante che vengono ricavate dal seme possono vantare un'alta eterogeneità, sapendo sempre che i semi impiegano molto per quanto riguarda la germinazione e che non si conosce il sesso della pianta.

Le talee vengono prelevate nel corso della stagione estiva dalla nuova vegetazione e, in seguito, vengono radicate all'interno di un substrato di sabbia mischiata a torba, per poi essere collocate singolarmente all'interno di vasi, conservandole in serra fredda almeno per la prima stagione invernale.

Malattie e parassiti

Il ginepro è una pianta rustica e, per tale ragione, è poco soggetta ai pericoli rappresentati da parassiti, mentre tra i vari insetti, il più pericoloso è sicuramente la cocciniglia, mentre tra i funghi i marciumi radicali sono pericolosi solamente nel caso in cui l'albero venga coltivato in terreni argillosi e troppo compatti.

iperico

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Clima](#)
- [Irrigazione](#)
- [Tecnica colturale](#)
- [Concimazione e propagazione](#)
- [Impianto ed essiccamento](#)
- [Malattie e parassiti](#)



Caratteristiche

L'iperico è una pianta perenne semi-sempreverde, che si caratterizza per provenire dall'Europa e dall'Asia.

Tra le principali caratteristiche dell'iperico c'è il fatto di sviluppare lunghe ramificazioni striscianti e prostrate, che riescono ad estendersi molto, per poi provocare la formazione di larghi tappeti compatti, che raggiungono un'altezza pari a circa 25-35 centimetri.

Le foglie dell'iperico si caratterizzano per essere verde scure sulla pagine superiore, mentre risultano più chiare e biancastre nella parte inferiore.

A partire dalla primavera inoltrata fino ai primi mesi freddi dell'autunno, la pianta di iperico si caratterizza per la produzione di fiori di notevole dimensione, dal colore giallo oro e presentano una forma di stella, con dei vistosi stami dal colore giallo.

L'iperico si caratterizza per essere una pianta particolarmente diffusa nel vecchio continente, in cui si può anche frequentemente trovare allo stato semiselvatico.

Con il passare del tempo l'iperico può assumere le caratteristiche tipiche di una pianta infestante e, per tale ragione, il consiglio è quello di limitarne lo sviluppo, anche effettuando delle potature drastiche nel corso della stagione autunnale.

Clima



Le piante di iperico hanno la particolarità di perdere la parte aerea nel corso dei mesi più freddi dell'anno.

All'inizio della stagione primaverile si avvia anche la produzione rapida di fusti e foglie.

Il consiglio è quello di coltivare l'iperico all'aperto per tutto il corso dell'anno, dato che si tratta di una pianta che denota un'ottima resistenza nei confronti del freddo.

Questa pianta ha bisogno di almeno diverse ore al giorno di contatto diretto con i raggi del sole.



Irrigazione

Le piante perenni hanno la particolarità di incontrare diversi periodi di riposo vegetativo. Nel corso di questi ultimi mesi, non si dovrà procedere ad annaffiature, che si devono praticare solamente nel momento in cui il terreno si è completamente asciugato, lasciando passare qualche settimana tra un'annaffiatura e quella successiva.

Nel caso in cui il clima si caratterizzi per essere davvero molto caldo, allora si può decidere di annaffiare più frequentemente la pianta di iperico, magari sfruttando 2-3 bicchieri di acqua.

Tecnica colturale

L'iperico, per via delle malattie fungine a cui può essere speso soggetto, non deve essere affiancato da un'altra coltura uguale, se non dopo un buon numero di anni.

E' importante inserire una coltivazione di iperico a rotazione con patate, cereali o anche con il prato stabile.

La coltura di iperico si caratterizza per durare più di due anni solo in pochi casi.

Concimazione e propagazione

Si consiglia di effettuare un'aratura nel corso della stagione autunnale, ma anche un'erpatura e, nel caso in cui si propenda per la semina diretta, anche una rullatura.

Nel caso in cui si effettui anche quest'ultima operazione, allora il terreno dovrà subire una fine lavorazione, proprio per via delle dimensioni ridotte dei semi di iperico.

La moltiplicazione dell'iperico avviene per divisione dei cespi, per talea semilegnosa, ma si può ancora portare a termine asportando dalla pianta madre le nuove piante che crescono alla fine dei vistosi stoloni.

Impianto ed essiccamento

C'è la possibilità di sfruttare ben due tipologie di impianto, ovvero per semina diretta al termine della stagione estiva o all'inizio di quella autunnale, oppure per trapianto

Nel caso in cui si decida per la semina diretta, allora è meglio usare, in via prudenziale, almeno 3kg/ha di semente.

La semina diretta dovrà essere eseguita solamente con terreni che si presentano in condizioni perfette dal punto di vista della tessitura e della giacitura.

Per fare in modo di ricavare degli ottimi risultati, è fondamentale che il seme abbia un grado di germinabilità maggiore o uguale al 70%.

La semina dovrà essere eseguita con con seminatrici che si adattano a tale obiettivo, cercando di depositare e non di interrare il seme sul terreno che è stato precedentemente ben preparato, dato che il seme di iperico germina solamente con la presenza dei raggi solari. Altrimenti si può ricoprire leggermente il seme con la terra e compattare il terreno con una rullatura.

La semina tardo-estiva o autunnale (nel periodo compreso tra settembre e novembre), consente una stratificazione naturale del seme, nel corso del quale l'umidità e le basse temperature invernali riescono a sbloccare la dormienza.

L'essiccamento dell'iperico, nella maggior parte dei casi, va eseguito in essiccatoio (a 40-60 gradi) per un periodo di almeno ventiquattro ore e fino a quando non raggiunge almeno l'8% di umidità.

La droga, una volta che si è provveduto ad immagazzinarla, dovrà essere mantenuta riparata dall'umidità e dalla luce.

Malattie e parassiti

Nella maggior parte dei casi, si consiglia di effettuare in estate un trattamento preventivo con insetticida ad ampio raggio e con un fungicida sistemico, in maniera tale da poter prevenire l'attacco che viene svolto da afidi e per contrastare lo sviluppo di malattie fungine, che spesso riescono a sfruttare il clima fresco ed umido.

maggiorana

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Coltivazione](#)
- [Terreno](#)
- [Moltiplicazione](#)
- [Moltiplicazione per seme](#)
- [Moltiplicazione per talea](#)
- [Moltiplicazione per divisione della pianta](#)
- [Raccolta](#)



Caratteristiche

Spesso sentiamo parlare della maggiorana, ma ne ignoriamo sia le origini che le principali caratteristiche.

La maggiorana non è altro che una vera e propria pianta erbacea, che si caratterizza per essere perenne all'interno di quei luoghi in cui si è diffusa inizialmente.

Questa pianta ha la particolarità di provenire dall'Africa nord-orientale, ma anche dall'Asia centrale, mentre non si sviluppa in modo spontaneo nel vecchio continente, ma viene unicamente coltivata.

La pianta di maggiorana ha la particolare caratteristica di appartenere alla famiglia delle Lamiaceae, mentre il nome scientifico è "Origanum majorana", anche se in alcuni casi viene chiamata con il nome di Majorana hortensis.

Ad ogni modo, questo genere comprende delle piante erbacee che presentano un portamento cespuglioso che, al contrario dell'origano, non si sviluppano spontaneamente in Europa, ma piuttosto sono oggetto di numerose coltivazioni.

Per quanto riguarda la struttura di questa particolare pianta, possiamo sottolineare come il fusto abbia un portamento eretto, dalla forma quadrangolare, con un'altezza che sfiora i sessanta centimetri e con una caratteristica colorazione rossastra.

La radice della maggiorana non arriva a grandi profondità all'interno del terreno, mentre le foglie presentano delle dimensioni particolarmente ridotte, con una tipica forma ovale e una fitta peluria che ricopre l'intera struttura.

Invece, i fiori della maggiorana hanno una colorazione compresa tra il bianco e il rosa e vengono raccolte in spighe.

Infine, i frutti sono formati da delle particolari capsule ovali che, una volta raggiunta la completa maturazione, presentano un colore piuttosto scuro.

Una delle più importanti caratteristiche della pianta di maggiorana è quella di emanare un profumo particolarmente intenso ed aromatico.

Coltivazione

La maggiorana è una pianta che viene classificata come perenne, anche se, spesso, viene coltivata nel vecchio continente come "annuale", dato che non presenta una grande resistenza nei confronti delle basse temperature.

La pianta di maggiorana ha sicuramente la necessità di avere uno sviluppo in condizioni climatiche particolarmente calde, all'aperta e a diretto contatto con i raggi solari per diverse ore al giorno, in maniera tale che venga garantito uno sviluppo corretto.



Per quanto riguarda l'annaffiatura di questa pianta, possiamo sottolineare come la preferenza vada per quei terreni molto asciutti.

E' molto importante prestare la massima attenzione ad evitare di inzuppare in modo eccessivo il terreno, facendo in modo che non si formino dei ristagni idrici, che potrebbero risultare un serio pericolo per la salute e lo sviluppo della pianta di maggiorana.

Le più importanti richieste idriche che provengono da questa pianta, si concentrano nel primo periodo di vita della stessa, ma anche nel corso della fioritura.



Terreno

Questa pianta presenta un'importante caratteristica, ovvero quella di adattarsi senza particolari problemi ad ogni tipo di terreno, compresi quelli poveri, nonostante prediliga tutti quei

terreni caratterizzati da una formazione alcalina, completamente asciutti e permeabili, oltre al fatto di presentare al loro interno un buon quantitativo di sostanza organica.

Si tratta di una pianta che non sopporta tutti quei terreni caratterizzati da un elevato livello di umidità e, in particolar modo, non riesce a tollerarli nel corso della stagione invernale, a causa dell'associazione con le basse temperature.

La concimazione della pianta di maggiorana non presenta particolari problemi visto che si tratta di piante rustiche, che non hanno bisogno di specifici trattamenti.

L'impianto dovrà subire una concimazione completa, caratterizzata dalla presenza di azoto, fosforo e potassio.

Per quanto riguarda il periodo della fioritura della maggiorana, è compreso tra il mese di luglio e quello di settembre, mentre i semi presentano la particolare caratteristica di raggiungere la piena maturazione tra agosto e settembre.

Moltiplicazione

La maggiorana rappresenta una di quelle piante che hanno la caratteristica di poter essere propagate per seme, per talea o, in alcuni casi, anche per divisione della pianta.

Nel caso in cui si opti per la moltiplicazione per seme, è necessario sottolineare il fatto che, una volta entrata in gioco la variabilità genetica, non si ha la certezza che le piante che si otterranno saranno simili alla pianta madre.

Si tratta di uno svantaggio che si avverte soprattutto nel momento in cui si ha intenzione di ricavare una pianta di maggiorana estremamente precisa: nel caso in cui non si abbiano informazioni rilevanti e ottimali riguarda la qualità del seme, il consiglio è quello di effettuare la moltiplicazione con le altre due modalità, ovvero per divisione della pianta o per talea.



Moltiplicazione per seme

Nel caso in cui la decisione finisca sulla semina in vaso o all'interno di un semenzaio, si dovrà provvedere alla dispersione dei semi nel momento in cui inizia la stagione primaverile, inserendoli all'interno di una composta che deve costituita da frazioni uguali di terriccio fertile e di sabbia.

Dal momento che i semi di maggiorana risultano di dimensione particolarmente ridotta, è importante sottolineare come si debba provvedere ad interrarli, seppure in misura piuttosto leggera.



Il vassoio al cui interno si trovano i semi di maggiorana deve essere conservato in un luogo posto all'ombra, caratterizzato dal fatto di avere una temperatura ideale che si aggira intorno ai 10-13 gradi centigradi, sempre tenendo ben sotto controllo il livello di umidità del terreno, che deve essere costante, almeno fino al momento in cui si verificherà la germinazione.

Una delle principali regole è anche quella di ricoprire il vassoio contenente i semi di maggiorana con un foglio di plastica trasparente, che deve essere tolto con cadenza giornaliera, soprattutto per capire quale sia il grado di umidità del terreno ed eliminare la condensa che si può frequentemente formare sulla plastica stessa.

Nel caso in cui si abbia intenzione di provvedere all'operazione di semina direttamente all'interno di un campo o di un giardino, è necessario prestare una grande attenzione alla lavorazione del terreno, in maniera tale che si possa rimuovere la crosta che si trova nella parte superficiale e fare in modo di avere un terreno meno compatto e uniforme: ecco spiegato il motivo per cui, in questi casi, si ricorre anche ad una letamazione di fondo.

Nel corso della stagione primaverile avviene anche la semina, in particolar modo durante il mese di aprile: ciò a cui si dovrà prestare la massima attenzione riguarda indubbiamente il fatto di non interrare in maniera esagerata il seme e provvedere alla disposizione di essi in modo tale che sia anche rispettata una certa distanza tra le piante di maggiorana.

Infine, i semi di maggiorana devono essere posti, in modo diretto, all'interno del campo ed hanno la particolarità di avere una germinazione piuttosto lenta.

Nel caso in cui si decida di eseguire un'operazione di trapianto di tutta quella serie di piantine che sono state fatte sviluppare all'interno di un semenzaio, è meglio provvedervi nel corso del periodo compreso tra i mesi di aprile e maggio.

Moltiplicazione per talea

La moltiplicazione per talea di questa particolare pianta deve verificarsi sempre nel corso della prima parte dell'estate e, in modo particolare, durante il mese di giugno.

Le talee, in questo caso, devono essere controllate per quanto riguarda la lunghezza, che non deve mai essere inferiore a 8-10 centimetri dai germogli basali.

Il prelevamento di questa tipologia di talee deve verificarsi sempre da piante che godano di un ottimo stato di salute.

Il passo successivo consisterà nel piantarle all'interno di un composto formato da torba e da sabbia: è importante provvedere alla conservazione delle piante di maggiorana all'interno di questo composto garantendo le ideali temperature, ovvero mantenendole all'interno di una serra particolarmente fresca, almeno fino al momento in cui non verranno a radicazione.

Una volta giunte alla radicazione, le piantine di maggiorana potranno essere tranquillamente trapiantate.

Moltiplicazione per divisione della pianta

L'operazione di moltiplicazione di questa particolare pianta può essere anche effettuata mediante la divisione, come abbiamo detto in precedenza, della maggiorana: questa scelta deve essere comunque messa in atto nel corso del periodo corrispondente al mese di marzo o a quello di ottobre.

E' sempre meglio evitare che le giovani piante di maggiorana si trovino all'interno di un ambiente troppo caldo, garantendo quindi una buona circolazione d'aria e temperature piuttosto basse, almeno fino al momento in cui non hanno attecchito del tutto.

Il passo successivo sarà quello di provvedere al trapianto di tali piantine all'interno di uno spazio piuttosto riparato: il periodo ideale corrisponde alla parte finale della stagione primaverile, ma anche la parte iniziale della stagione estiva è particolarmente indicata.

Raccolta

Le parti che vengono maggiormente utilizzate per scopi terapeutici e non della pianta di maggiorana corrispondono essenzialmente alle sommità in fiore ed alle foglie.

La raccolta di queste due parti della pianta deve avvenire sempre nel momento che coincide con la fase iniziale della fioritura, provvedendo a tagliarle insieme ai rami stessi.

I rametti che presentano dei fiori e delle foglie di maggiorana hanno la particolare caratteristica di poter essere essiccati nel momento immediato in cui vengono raccolti.

L'operazione successiva sarà quella di appenderli, nel minor tempo possibile, a testa in giù all'interno di spazio prevalentemente asciutti, ottimamente ventilati e senza luce, in maniera tale che le foglie di maggiorana possono mantenere tutte le proprie caratteristiche.

Dopo che i rametti che presentano fiori e foglie di maggiorana sono stati essiccati, ecco che si passa alla raccolta o, meglio, al recupero degli stessi, per poi sbriciolarli e mantenerli all'interno di particolari vasetti realizzati in vetro.

La maggiorana, a dispetto di quanto avviene invece per l'origano, ha la particolarità di disperdere gran parte del suo tradizionale aroma con l'operazione di essiccazione: ecco spiegato il motivo per cui è sempre meglio provvedere alla sua consumazione fresca o anche surgelata.

menta

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Tecnica colturale](#)
- [Terreno e rinvaso](#)
- [Concimazione](#)
- [Propagazione](#)
- [Raccolta e conservazione](#)
- [Proprietà](#)



Caratteristiche

Il genere *Mentha* include delle piante che provengono dal continente europeo e che vengono coltivate fin dal 1750 in Inghilterra e da lì poi si diffusero in tutti gli altri continenti.

Attualmente, la menta è una delle piante maggiormente diffuse in tutto il mondo e si caratterizza per essere coltivata, in modo particolare, in tutti quei paesi a clima temperato, mentre in pochi casi viene coltivata in quei paesi che presentano un clima tropicale.

Il genere menta è molto diffuso per via della sua produzione di oli essenziali che si possono trovare all'interno delle ghiandole che sono collocate sotto l'epidermide delle foglie.

Ogni specie si caratterizza per avere una particolare essenza e, per tale ragione, esistono delle varietà più pregiate rispetto ad altre.

La menta è una pianta erbacea perenne, che presenta delle radici rizomatose, che hanno la particolare caratteristica di svilupparsi estremamente in profondità all'interno del terreno.

Si tratta tuttavia di un genere polimorfo, ovvero che presenta un aspetto che muta in relazione alla specie che viene presa in considerazione.

Il fusto della menta può vantare una lunghezza che varia da un minimo di trenta centimetri fino ad un massimo di n metro, mentre presenta una colorazione compresa tra il verde e il violetto.

Le foglie, che in gran parte dei casi possono vantare una ricca presenza di ghiandole al cui interno si trovano proprio gli oli essenziali di cui parlavamo in precedenza che, appunto, conferiscono il tipico aroma della menta.

Le foglie di questa pianta presentano una colorazione verde più o meno intensa, con una forma lanceolata.

I fiori, invece, sono caratterizzati dal fatto di aggregarsi in infiorescenze che sono collocate a capolino.

Varietà

Il genere della menta è particolarmente complesso per quanto riguarda la classificazione in natura e ci sono diversi ibridi che si sono sviluppati dalle varie specie.

Tra le specie più diffuse troviamo la menta Piperita, che è un ibrido spontaneo tra quella acquatica e quella spicata.

Si tratta di una pianta che può raggiungere un'altezza anche pari a sessanta centimetri, con delle foglie opposte e seghettate, ricoperta da una buona quantità di peluria.



I fiori della menta piperita si caratterizzano per avere una corolla violetta o biancastra, mentre i frutti producono dei semi con un limitato livello di germinabilità e, per tale ragione, viene considerata una pianta sterile.

La menta piperita fiorisce nella parte finale della primavera e all'inizio della stagione estiva e ha l'esigenza di ricevere sempre un certo numero di ore di luce per poter fiorire in modo ottimale.

Un'altra varietà particolarmente interessante è rappresentata dalla menta acquatica, che presenta la peculiarità di vivere in terreni estremamente umidi o acquitrinosi e si caratterizza per sviluppare un'infiorescenza a capolino.

I fusti di questa specie di menta sono eretti e ricchi di peluria, i frutti crescono in ridotte quantità, mentre si tratta di una pianta che viene chiamata anche con il nome di menta acquaiola o menta d'acqua.

Un'altra varietà di menta, meno conosciuta delle prime due, è la menta arvensis, che si caratterizza per essere particolarmente diffusa in tutti quei territori umidi e submontani.

I rami della menta arvensis non presentano dei fiori apicali, mentre le foglie sono ricoperte di peluria e molto larghe: questa pianta che viene chiamata anche con il nome di menta salvadega o Neta di cort.

Tecnica colturale

La menta è una pianta che riesce a vivere ottimamente all'interno di territori che presentano dei climi differenti: infatti, questa pianta erbacea si può diffondere in Alaska come in Kenya, anche se si adatta meglio alle zone in cui la primavera è particolarmente fredda ed umida, mentre la stagione estiva è calda e asciutta.

Ecco spiegato il motivo per cui la pianta di menta si può sviluppare sia in pieno sole che in zone ricoperte d'ombra, nonostante è importante ricordare che i luoghi caratterizzati da una buona luminosità sono in grado di favorire una maggior presenza di oli essenziali.

La quantità di oli essenziali viene determinata, in modo positivo ovviamente, anche dalle temperature: più alti saranno i gradi centigradi, più elevata risulterà anche la produzione di questi particolari oli.

La menta è una di quelle piante che si possono coltivare sia in vaso che in piena terra.

Per quanto riguarda le annaffiature, la pianta di menta ne richiede di regolari e abbondanti solamente nel corso della stagione estiva.

E' fondamentale tenere a mente di non bagnare le foglie di menta nel momento in cui si annaffia, dato che l'evaporazione ha l'effetto di disperdere una buona quantità di oli essenziali ivi contenuti.

Terreno e rinvaso

La menta non ha particolari esigenze quando si tratta del terreno in cui deve essere coltivata: l'unica condizione che pone è rappresentata dal fatto che il terreno sia estremamente ricco di humus, poroso, con un livello di pH maturo o anche leggermente acido e ottimamente drenato, dato che non sopporta i ristagni idrici.

Si devono evitare, inoltre, anche tutti quei terreni estremamente pesanti ed argillosi.



Dato che la menta è una di quelle piante che hanno bisogno di avere un buon quantitativo di sostanze organiche nel terreno, il consiglio è quello di rinnovare il terriccio ogni 2-3 anni circa, in maniera tale da preservare anche la sua tipica longevità e il suo sviluppo abbondante.

E' importante sfruttare, per via dell'intolleranza nei confronti dei ristagni idrici, dei vasi realizzati in terracotta, che consentono al terreno di godere di una buona respirazione.

Concimazione

La menta è una di quelle piante che vengono definite potassofile, ovvero che hanno sempre bisogno di ingenti quantità di potassio.

Oltre al potassio, la menta è una pianta che necessita anche di ottime quantità di fosforo e di azoto, per fare in modo di favorire la produzione delle foglie e di oli essenziali.

La fioritura della pianta avviene nel corso del periodo compreso tra la stagione primaverile e quella estiva e si può protrarre fino all'autunno.

Per quanto riguarda l'operazione di potatura, invece, la menta si caratterizza per non aver bisogno di potature periodiche, dato che si rende necessaria solamente la rimozione periodica delle parti secche o eventualmente danneggiate.

Propagazione

Dato che i semi della menta presentano uno scarso livello di germinabilità, le piante di menta vengono propagate soprattutto per via vegetativa, ovvero sfruttando la riproduzione di alcuni parti della pianta stessa.

Ecco spiegato il motivo per cui la pianta di menta si moltiplica per talea di apici vegetativi o per divisione dei cespi o, ancora, per stoloni.

Nel caso in cui si prenda in considerazione la moltiplicazione per talea, bisogna sottolineare come nel corso del periodo compreso tra marzo ed aprile, vengono prelevati gli apici vegetativi, che sono lunghi circa 20-25 centimetri.

Il consiglio è quello di tagliare con un coltello affilato questi apici, in modo tale che non si sfilaccino i tessuti, tenendo sempre a mente che l'attrezzo che si utilizza deve essere precedentemente pulito e disinfettato (la soluzione migliore è rappresentata senz'altro dalla fiamma), per fare in modo di evitare che si infettino i tessuti.

Dopo aver provveduto alla rimozione delle foglie che si trovano più in basso, si dovrà procedere all'immersione della parte che è stata tagliata in una polvere rizogena per fare in modo di favorire la radicazione.

In un momento successivo le talee vanno sistemate all'interno di una composta che è costituita da una parte di torba ed una di sabbia grossolana.

Il passo successivo sarà quello di formare dei buchi servendosi di una matita, almeno un numero pari alle talee e poi si deve trattare il terriccio, compattandolo delicatamente e con estrema attenzione.

La cassetta o il vaso, in seguito, andranno ricoperte con un foglio di plastica trasparente (va bene anche un sacchetto messo a forma di cappuccio) e si posiziona all'ombra e ad una temperatura che si aggira intorno ai 15 gradi centigradi, senza curando con la massima attenzione il terriccio, che deve essere sempre leggermente umido.

Ogni giorno si dovrà provvedere alla rimozione della plastica, per gestire l'umidità del terreno ed eliminare la condensa che si è formata sulla plastica.

Dopo che è iniziata la comparsa dei primi germogli, allora la talea è andata a buon fine.

Arrivati a quel punto, l'ultima operazione da fare sarà quella di rimuovere la plastica e di inserire il vaso in una zona decisamente più luminosa, alla medesima temperatura, lasciando che passi un periodo in cui le talee possano diventare molto più robuste.

Una volta che le talee si sono rinforzate in modo adeguato, sarà necessario trapiantarle nel vaso oppure nel terreno definitivo.

E' importante evitare di recare disturbo alle talee almeno fino al momento in cui non avranno sviluppato i nuovi getti.

Per quanto riguarda la moltiplicazione per stoloni, dobbiamo sottolineare come dalle piantine che presentano almeno un anno di età si prelevano degli stoloni nel corso della stagione primaverile e poi si provvede a piantarli nel terreno, ma anche in vaso, ad una profondità di almeno 10-15 centimetri.

Raccolta e conservazione



Le foglie di menta si caratterizzano per poter essere raccolte nel corso di tutto l'anno, anche se quando vengono raccolte nel momento in cui si verifica la piena fioritura, specialmente nel corso del mese di agosto, hanno la peculiarità di un più elevato contenuto di oli essenziali e di mentolo libero, oltre al fatto di presentare un minor quantitativo di mentone, che dà un sapore aspro.

Una volta che le foglie di menta vengono raccolte, devono essere consumate subito o allo stato fresco, altrimenti si dovranno essiccare all'aria e all'ombra, dato che anche secche queste foglie riescono a conservare tutto il loro aroma.

Proprietà

Le proprietà aromatiche della menta derivano proprio dai suoi oli essenziali: ogni specie si caratterizza per avere un'essenza del tutto particolare e fra le più pregiate troviamo indubbiamente la Menta Piperita



menta piperita

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Esposizione](#)
- [Annaffiatura](#)
- [Fertilizzante](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Impianti](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Malattie e parassiti](#)
- [Proprietà](#)



Caratteristiche

Una delle principali varietà di menta è indubbiamente rappresentata dalla menta piperita, che si differenzia da tutte le altre specie semplicemente per via del fatto di avere un elevato grado di aromaticità.

Inoltre, entrando più nel dettaglio delle caratteristiche fisiche della pianta, la menta piperita può vantare su delle foglie che sono ricoperte da una fitta peluria di colorazione verde: si tratta, ad ogni modo, di foglie piuttosto semplici e dalla forma tipicamente allungate che vengono mantenuti su degli steli dallo sviluppo diritto e da radici che risultano estremamente ingrossate.

Una delle principali caratteristiche relative alla pianta di menta piperita è indubbiamente la sua altezza: non supera mai i settanta centimetri.

I fiori di questa particolare pianta hanno la caratteristica di essere molto piccoli e dalla tipica colorazione bianca, con una particolare abilità a fiorire dalla base verso l'alto a partire dall'estate fino al termine della stagione autunnale.



Esposizione

Per quanto riguarda tutti quei climi continentali, l'esigenza delle piante di menta piperita è quella di essere poste all'interno di un luogo che sia piuttosto soleggiato, in cui possano godere almeno di qualche ora di luce diretta del sole.

Per quanto concerne le stagioni invernali, le piante di menta piperita si caratterizzano per denotare un'ottima predisposizione a sopportare le gelate, quindi possono essere lasciate all'aperto senza particolari problemi.



Annaffiatura



L'annaffiatura di questa pianta variano in relazione al clima in cui la si coltiva: ecco spiegato il motivo per cui vi divideremo l'irrigazione in base al clima in cui vi troviate.

Per quanto riguarda tutti i climi continentali, le irrigazioni riguardanti questa particolare pianta devono essere sempre particolarmente elevate e, in modo specifico, devono essere effettuata con una buona costanza.

Il periodo in cui si rende necessario effettuare il maggior numero di irrigazioni è indubbiamente l'estate: in questo caso, è importante cercare di non lasciare mai che il suolo si asciughi per intero, ma continuare ad annaffiare regolarmente e abbondantemente.

Ad ogni modo, spostandoci verso un clima alpino, quindi con altitudini particolarmente elevate, il terreno deve essere sempre conservato con un buon livello di umidità: l'attenzione deve essere rivolta, quindi, ad annaffiature costanti e abbondanti, mentre nel corso delle stagioni più fredde, come autunno ed inverno, si può anche decidere di diminuire la quantità delle irrigazioni, rendendole più sporadiche.

Per quanto riguarda tutti quei climi mediterranei, la regolarità nelle annaffiature è, senza ombra di dubbio, la caratteristica principale da rispettare, visto che la menta piperita ha sempre bisogno di un'ottima quantità di acqua e il terreno non deve mai essere lasciato asciugare del tutto.

Fertilizzante



Per fare in modo di ricavare delle piante aromatiche di menta piperita che denotino uno sviluppo ottimale e rigoglioso, è fondamentale cercare di sistemare il terreno in maniera tale da poterlo arricchire di sostanze ogniqualvolta ce n'è il bisogno.

Ad esempio, si potrà integrare dello stallatico, ma si può anche utilizzare del concime a lenta cessione, dopodiché si dovranno sfruttare delle concimazioni con cadenza regolare, sfruttando del comune concime universale, che si dovrà aggiungere all'acqua contenuta nelle regolari irrigazioni ad intervalli di circa 15-20 giorni.



Clima e terreno

La pianta di menta piperita ha, tra i suoi pregi, anche quello di riuscire a svilupparsi piuttosto facilmente in ogni tipo di clima che rientra all'interno della fascia temperata.

Ad ogni modo, le preferenze della menta piperita sono ben note: infatti, predilige una stagione primaverile particolarmente umida, che sia caratterizzata da frequenti piogge e da temperature decisamente basse, mentre le estati devono essere il più calde e asciutte possibile.

La menta piperita presenta anche un'altra caratteristica particolarmente interessante per chi ne volesse iniziare la coltivazione: ci stiamo riferendo all'ottima resistenza e al buon grado di sopportazione che questa pianta possiede nei confronti del freddo.

Impianti

Quando si parla di propagazione di questa particolare pianta è necessario sottolineare come avvenga essenzialmente mediante l'impiego di stoloni che vengono estratti da delle piante che devono, per forza di cose, avere almeno un'età pari a due anni.

Questi stoloni che vengono sfruttati per garantire una buona propagazione devono essere posti a dimora nel corso della stagione autunnale, ma si ha anche la possibilità di effettuare tale operazione al termine della stagione invernale, raggruppando 2-3 piante alla volta.

Nel corso della parte finale della stagione primaverile, c'è la possibilità anche di optare per il trapianto delle piantine all'interno del terreno.

Il consiglio, nella maggior parte dei casi, è quello di prestare una buona attenzione ad effettuare dei larghi avvicendamenti, cercando di non provvedere alla semina sul medesimo suolo sia della menta piperita che di una coltura che fa parte della stessa famiglia di questa pianta.

Tecniche di coltivazione

Questa pianta ha il pregio di poter essere coltivata, tra le altre possibilità, anche in campo aperto, così come nei giardini di ville, in vaso e all'interno di orti.

Si tratta di un ibrido che non presenta particolari difficoltà nella sua coltivazione, anche se deve essere tenuto in considerazione il fatto di provvedere alla rimozione delle erbe infestanti, che rappresentano l'unica vera e propria fonte di disturbo per la menta piperita.

Per rimuovere tale problema, spesso la soluzione è rappresentata dalla possibilità di utilizzare delle sarchiature tra le diverse file, sempre in precedenza che avvenga la crescita completa degli stoloni.

All'interno degli orti, così come nei giardini, è sempre meglio provvedere ad un'ulteriore operazione: ci stiamo riferendo allo sfoltimento della pianta stessa, dato che frequentemente può divenire anche troppo aggressiva nel momento in cui gli stoloni si sviluppano oltremodo.

Nel corso della fase in cui si realizza il letto di semina, è importante anche inserire del letame maturo, mentre l'azoto contribuirà nettamente ad incrementare la presenza di mentolo all'interno dell'olio essenziale.

Raccolta

La menta piperita ha la particolare caratteristica di poter essere indirizzata verso la produzione di foglie, ma anche per ricavarne il tradizionale olio essenziale.

Per quanto riguarda tutte quelle coltivazioni che vengono effettuate in pieno campo, dobbiamo sottolineare come la raccolta debba comprendere la pianta nella sua interezza, dopo avere provveduto ad effettuare degli sfalci poco sopra la parte del colletto: si tratta di un'operazione che deve essere sistematicamente ripetuta almeno due volte ogni anno.

Il primo sfalcio deve essere portato a termine nel corso del mese di agosto, nel momento in cui la fioritura è nel suo periodo culminante.

Proprio in questo momento si provvede all'estrazione dello 0,3% attraverso una delicata e complessa operazione di distillazione in corrente di vapore.

Il secondo sfalcio è quello che deve essere portato a termine nel corso della stagione autunnale ed è indirizzato principalmente alla produzione di numerose foglie.

Le foglie verranno, in seguito, sottoposte ad una fase di essiccazione che deve verificarsi, per forza di cose, all'interno di un ambiente che sia il più possibile riparato dalla luce, oltre al fatto di evitare anche l'umidità e garantire sempre un'ottima circolazione di aria.

Malattie e parassiti

La menta piperita, al pari di tantissime altre piante, soffre l'attacco e i pericoli che vengono portati da malattie e da alcuni parassiti.

In modo particolare, questa varietà di menta, si caratterizza per non sopportare, in modo assoluto, i rischi connessi alle fungine.

Una delle più pericolose fungine, per la menta piperita, è rappresentata dalla Puccinia menthae, che si caratterizza per portare danni irreparabili agli steli e alle foglie.

Lo sviluppo di questa fungine è piuttosto semplice da notare, visto che ha la particolarità di costituire dei rigonfiamenti e dei puntini dalla colorazione tipicamente rossastra: con il passare del tempo tali “segnali” diventano delle vere e proprie macchie di colore nerastro e, per tale ragione, si dovrà provvedere assolutamente a rimuovere tutte le piante di menta piperita che sono state contaminate e poi a bruciarle.

La menta piperita soffre anche gli attacchi delle lumache, animali che risultano davvero estremamente ghiotti di questa particolare pianta e, per tale ragione, è sempre bene cercare di prestare la massima attenzione al terreno predisposto per la coltivazione.

Per quanto riguarda la cura di questa pianta, la menta piperita ha bisogno, con una buona regolarità, di essere sottoposta a continue scerbature e zappature, senza dimenticare ovviamente di eseguire anche una leggera cimatura di carattere apicale.

Proprietà

La menta piperita, come d'altro canto anche la menta tradizionale, può vantare tutta una serie di proprietà terapeutiche e medicinali.

In primo luogo, è importante sottolineare come le foglie di questa pianta risultino la parte maggiormente utilizzata in medicina, visto che posseggono notevoli proprietà stimolanti, antispasmodiche e digestive.

Non dobbiamo dimenticare come la menta piperita è stata utilizzata anche in diversi trattamenti che riguardano il sistema nervoso periferico, in particolar modo per via dell'azione stimolante che è in grado di sviluppare.

La menta piperita si può facilmente riconoscere per un profumo davvero particolarmente intenso, che consente anche di essere utilizzata in molti altri settori commerciali, come ad esempio in confetteria.

L'essenza di menta piperita è un composto particolarmente importante che viene sfruttata anche nella realizzazione di un buon numero di dolci e bevande, ma viene anche abilmente impiegato per la preparazione di dentifrici: in questo senso, si può facilmente intendere che gli usi della menta piperita sono davvero tra i più svariati.



mirto

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Esposizione](#)
- [Terreno](#)
- [Coltivazione](#)
- [Propagazione](#)
- [Parassiti e malattie](#)



Caratteristiche

Il nome scientifico del mirto è “*Myrtus communis* L.” e appartiene alla famiglia delle Mirtacee. Il mirto è un arbusto sempreverde che presenta un aspetto particolarmente eretto e cespuglioso, che proviene dalla zona del bacino del Mediterraneo.

Si tratta di una pianta che si sviluppa soprattutto all'interno della macchia mediterranea, mentre le foglie si caratterizzano per essere aromatiche, con una forma tipicamente ovale e una colorazione verde scura.

I fiori, invece, si caratterizzano per avere una colorazione bianca e per crescere solitari, sono formati da ben cinque petali, oltre ad avere un ottimo profumo e si sviluppano dopo la metà della stagione estiva.

La fioritura della pianta di mirto prosegue, in seguito, fino al termine della stagione autunnale.

Il mirto ha la particolare caratteristica di poter raggiungere anche i tre metri di altezza e di diametro.

Varietà

Per quanto riguarda le differenti varietà di mirto esistenti, dobbiamo sottolineare come quella principale è sicuramente il



Myrtus Communis Variegata, che rappresenta un ibrido da giardino che ha una particolarità nella colorazione delle proprie foglie, che sono verde scure con dei margini che variano dal bianco al giallo.

Esposizione

La pianta del mirto si caratterizza per svilupparsi soprattutto in tutte quelle zone (come ad esempio la macchia mediterranea) che presentano un clima temperato o tropicale.

Ad ogni modo, per un ottimale sviluppo di tale piante, è consigliabile collocarla in un luogo che presenti un clima mite, un terreno ottimamente drenato ed evitare in qualsiasi modo la formazione di ristagni idrici.

In particolar modo, il mirto è una di quelle piante che necessitano di diverse ore di contatto diretto con i raggi del sole e, per tale ragione, va collocato in una posizione al sole (o a mezz'ombra in tutte quelle regioni dal clima più caldo) e in una zona ben riparata dai venti.

Terreno

Per quanto riguarda la coltivazione di una pianta di mirto, è importante collocare questa pianta in un terreno estremamente umido, ma con un ottimo livello di drenaggio e il composto deve essere formato da due parti di torba e una di sabbia.

La pianta del mirto ha la particolare caratteristica di prediligere terricci che possono contare su un pH neutro o alcalino.

Il mirto è una pianta rustica e, per tale ragione, riesce ad adattarsi con buoni risultati a tutti quei terreni poveri e siccitosi, ma riesce ad avvantaggiarsi dagli apporti idrici estivi, così come dalla disponibilità di azoto.

Il mirto si può coltivare in vaso, soprattutto all'interno di luoghi all'aperto.

Questa pianta, come già abbiamo sottolineato in precedenza, si caratterizza per prediligere i climi caldi, quindi in tutti quei luoghi che sono contraddistinti da autunni e inverni particolarmente rigidi, deve essere coltivata all'interno di una serra.

Coltivazione

Anche se il mirto è un arbusto rustico e che denota un ottimo livello di resistenza, è necessario sottolineare che si può riseminare con estrema facilità, ma soprattutto che ha bisogno di diverse cure particolari.

Una concimazione deve essere eseguita nel corso della stagione autunnale, mentre la regolare potatura va effettuata al termine della stagione invernale e si tratta di un'operazione estremamente utile per la conservazione degli arbusti che hanno uno sviluppo molto vigoroso e un po' disordinato.

E' necessario anche verificare che le piante di mirto non vengano attaccate dal cocciniglia, ovvero un piccolissimo parassita che attacca le foglie e i tronchi e che si contrasta efficacemente con delle irrorazioni di un olio anticoccidico.

C'è anche la possibilità di coltivare una pianta di mirto in vaso, a patto che il contenitore presenti delle dimensioni particolarmente elevate e la pianta venga collocata in un luogo riparato dai venti e soprattutto nel momento in cui la temperatura scende sotto i cinque gradi centigradi.

Propagazione

Il metodo di riproduzione più facile da eseguire per quanto riguarda la pianta di mirto è rappresentato dalla rimozione dei pollini che, nella maggior parte dei casi, si formano proprio ai piedi della pianta madre: si tratta di un'operazione che, in ogni caso, deve essere eseguita nel corso della parte finale della stagione primaverile.

Nel momento in cui mancano i polloni alla base della pianta madre si può anche provvedere alla propagazione per margotta o al distacco di talee nella parte finale dell'estate.

Parassiti e malattie

La pianta del mirto si caratterizza per essere generalmente oggetto di attacchi da parassiti con un apparato lambente succhiante, come ad esempio l'afide.

Nel caso in cui una pianta di mirto venga attaccato dall'afide, il consiglio è quello di trattarla con dei prodotti che sono base di piretro che hanno l'effetto sia di rimuovere completamente il parassita, sia di evitare alcuna conseguenza nociva sulle proprie colture.

Le malattie crittogamiche si caratterizzano per essere, principalmente, l'oidio o mal bianco, che compare sotto forma di polvere bianca che si forma sulla pagina superiore delle foglie di mirto.

noce moscata

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Proprietà](#)



Caratteristiche

La noce moscata è una spezia che si ricava dalla specie *Myristica fragrans* e fa parte della famiglia delle Myristicacee.

Si tratta di un albero che presenta notevoli dimensioni e può raggiungere anche un'altezza pari a venti metri: la noce moscata presenta una chioma dalla forma tondeggiante, estremamente compatta e ramificata.

Il tronco di questa particolare pianta è eretto e presenta una corteccia dalla colorazione grigia.

Le foglie della pianta di noce moscata sono sempreverdi, alterne, estremamente grandi e con una forma oblunga e l'apice appuntito, con una colorazione verde scura brillante sulla pagina superiore, mentre in quella inferiore si presentano opache e possono contare anche su delle ghiandole oleifere.

I fiori hanno una dimensione particolarmente ridotta e, per tale ragione, i fiori maschili e femminili si sviluppano su piante differenti, dato che la noce moscata è una pianta dioica.

Il frutto della noce moscata è una drupa che presenta una forma di pera, con una colorazione verde, che una volta maturata diventa gialla e si suddivide a metà, lasciando libero un seme ovale, dalla colorazione grigia-marrone e legnoso, ovvero la vera e propria noce moscata.

Clima e terreno



L'albero della noce moscata si caratterizza per prediligere tutte quelle zone che presentano un clima tropicale umido, anche se è in grado di adattarsi anche a tutti quei climi subtropicali.

Inoltre va sempre tenuto in considerazione il fatto che non sopporta le temperature troppo basse, dato che se scendono sotto i dieci gradi centigradi la pianta ne soffre notevolmente.

Le esposizioni più adatte sono quelle che avvengono negli ambienti che sono completamente alla luce diretta del sole.

La noce moscata ha una particolare preferenza per quei terreni sciolti, fertili, ottimamente drenati e ricchi di sostanze organiche, anche se riesce a vegetare molto bene anche sui terreni vulcanici, mentre non sopporta quelli estremamente compatti, dato che c'è il pericolo relativo alla formazione dei ristagni idrici.



Si tratta di una specie che proviene dall'Indonesia, mentre si è diffusa notevolmente anche nelle zone tropicali che si trovano all'interno dell'America Centrale, in particolar modo nelle Antille, mentre la più importante area di produzione è rappresentata dalle isole Molucche.

Tecniche di coltivazione

La noce moscata si può moltiplicare per seme o per talea nel corso della stagione primaverile.

Nel caso in cui si prenda in considerazione la prima soluzione, la germinazione è particolarmente veloce, mentre la fioritura si verifica nel corso di quindici anni.

Nel momento in cui si sceglie, al contrario, di effettuare la moltiplicazione della noce moscata per talea, allora si riesce ad anticipare di qualche anno la messa a frutto, anche se i relativi costi sono particolarmente alti.

La potatura coincide con la rimozione dei rami secchi, quelli danneggiati ed anche quelli che crescono all'interno della chioma realizzando un fastidioso ombreggiamento.

La concimazione deve essere eseguita prima dell'impianto ed ogni anno, apportando del letame maturo.

Nel caso in cui siano assenti delle precipitazioni e la pianta abbia la necessità di ricevere irrigazioni, allora bisogna irrigarla solamente per conservare il terreno leggermente umido, ma bisogna prestare particolare attenzione agli eccessi, dato che si possono causare dei pericolosi ristagni idrici.

La noce moscata rappresenta una pianta che non soffre gli attacchi di parassiti, ma quando viene coltivata all'interno dei terreni argillosi si deve fare in modo di assicurare un veloce sgrondo delle acque, in maniera tale da evitare i ristagni idrici e la conseguente formazione dei marciumi radicali.

Raccolta

La noce moscata arriva a maturazione anche tre volte nel corso dell'anno, soprattutto nel caso in cui le condizioni climatiche siano estremamente favorevoli, mentre l'epoca ottimale di raccolta si verifica nel momento in cui i frutti mutano la colorazione dal verde al giallo e si suddividono in due parti.

La raccolta deve essere effettuata in modo manuale, oppure sfruttando l'aiuto derivante dalle canne di bambù che riescono a far cadere efficacemente i frutti; ad ogni modo il macis e la noce moscata si separano sempre a mano, con la noce moscata che poi verrà fatta essiccare.

E' fondamentale immergere i semi all'interno della calce viva, in maniera tale da evitare che possa germinare in futuro.

La noce moscata viene grattugiata prima che venga utilizzata, dal momento che l'olio essenziale volatile è in grado di sprigionare tutto il suo aroma caratteristico.

Proprietà

La noce moscata ed il macis presentano delle proprietà digestive, rubefacenti, carminative ed antinfiammatorie.

Nel caso in cui venga assunta in dosi particolarmente ridotte può essere molto utile per combattere la flatulenza, la diarrea, le fermentazioni intestinali, l'insonnia, le bronchiti, i reumatismi e la nausea.

La noce moscata presenta al suo interno anche un ottimo olio grasso da cui si può ricavare il burro di noce moscata, nonché l'olio essenziale che è in grado di provocare l'effetto allucinogeno della spezia.

Origano - *Origanum vulgare*

In questa pagina parleremo di :

- [L'Origano](#)
- [Specie](#)
- [Terreno e Tecniche Colturali](#)
- [Moltiplicazione](#)
- [Concimazione ed Irrigazione](#)
- [Potatura e Raccolta](#)
- [Proprietà](#)
- [Malattie e Parassiti](#)



L'Origano

L'origano è una pianta aromatica perenne che si sviluppa in maniera cespugliosa, trae la propria origine dall'Europa e dall'Asia occidentale, cresce in modo spontaneo nelle zone assolate ed aride fino ad un'altitudine di duemila metri. In Italia è molto diffusa nei prati, boschi ecc. Negli altri paesi non è molto usato, a parte in Messico e America dove viene maggiormente utilizzato quello messicano molto simile all'*Origanum Vulgare* usato soprattutto per dare sapore al chili, paprika, aglio ecc.

L'origano è molto utilizzato nella preparazione di pietanze nella cucina mediterranea soprattutto in Calabria, Sicilia, Abruzzo, Molise e nelle zone di Napoli, viene impiegato per insaporire la caprese, la pizza, il pesce e la carne. I fusti della pianta dell'origano possono arrivare sino ad un'altezza di ottanta centimetri, hanno portamento eretto, non molto ramificati, di colore rosso e, alcune specie, presentano della leggera peluria. Le foglie sono di forma ovale allungata simili ad una lancia e possono avere un contorno liscio oppure dentellato. I fiori sono di piccolissime dimensioni, si riuniscono in pannocchie ed hanno un colore bianco-rosato con delle brattee rosse-viola, presentano la caratteristica di essere ermafroditi e l'impollinazione avviene grazie agli insetti soprattutto api e farfalle; il loro periodo di fioritura va da luglio ad ottobre mentre i semi vengono a maturazione da agosto ad ottobre. Produce quattro frutti secchi che non si aprono spontaneamente, lisci e di colore scuro, che sono racchiusi in un calice che persiste per più anni.

L'origano fa parte delle Lamiaceae e racchiude moltissime specie, dove le due principali sono l'*Origanum Vulgare* e l'*Origanum Majorana*. Oltre ad essere molto usato in cucina per il suo gradevole e stuzzicante aroma, l'origano presenta anche moltissime proprietà delle quali vi parleremo nei paragrafi successivi. L'origano è spesso scambiato per maggiorana perché molto simile, ma ha gusto e profumo molto diversi. La pianta dell'origano mantiene il suo caratteristico



profumo anche dopo l'essiccazione. Nei tempi antichi l'origano era già molto utilizzato soprattutto a scopi terapeutici.

Specie

La pianta dell'origano presenta numerose specie, di seguito vi parleremo di alcune di esse:

Origanum Vulgare: questa specie è il comune origano, quello che usiamo a cucinare per insaporire ed aromatizzare i nostri piatti, ma anche per scopi terapeutici. Di *Origanum Vulgare* ce ne sono molte varietà, tra cui ricordiamo: l'*Aureum* le cui foglie vengono usate in cucina e l'*Hirtum* che possiede foglie pelose e fiori di colore bianco, è molto presente in Italia e nei paesi balcanici.



Origanum Onites: questa specie è maggiormente diffusa in Grecia, Turchia ed Asia, ha un sapore più amaro di quello *Vulgare* ma ha proprietà terapeutiche simili.

Origanum Compactum: è una specie utilizzata solo per il suo profumo. Non si sviluppa molto in altezza.

Origanum Dictamnus: ha la caratteristica di avere un gusto più delicato del *Vulgare*, si usa per aromatizzare liquori e insaporire insalate. Con i fiori si può preparare un gradevole the.

Origanum Syriacum: in Italia non è molto utilizzato, il sapore è un misto da timo, maggiorana e, appunto origano. Non si usa per curare eventuali disturbi. Altre specie sono l'*Origanum Acutidens*, *Akhdaense*, *Amanum*, *Bargyli*, *Bilgeri*, *Boissieri*, *Brevidens*, *Calcaratum*, *Cardifolium*, *Dayi*, *Glandulosum*, *Isthmicum*, *Virens* ecc.



Esiste anche un tipo di origano selvatico, molto profumato e con un aroma intenso, questa varietà è presente solo ed esclusivamente nelle regioni della Sicilia e della Calabria. Si raccoglie quando fiorito e si fa seccare; anch'esso viene usato per insaporire ed aromatizzare piatti vari, insalate, sughi, formaggi ecc., inoltre può essere impiegato come tisana o liquore per aiutare la digestione.

Terreno e Tecniche Colturali

L'origano si adatta bene a vari tipi di terreno ma quello



maggiormente adatto è sicuramente calcareo, permeabile, asciutto e ricco di sostanza organica, non ama assolutamente i terreni con forte umidità soggetti a ristagni idrici. L'origano ha bisogno di sole e caldo e di una zona aerata, coltivato all'ombra le sue qualità scemano. Come detto in precedenza, l'origano non ama i terreni troppo compatti, quindi prima di procedere alla semina il terreno andrà sempre lavorato in modo da eliminare la parte superficiale secca; per combattere la formazione di erbe infestanti, molto temute dalla pianta dell'origano, bisognerà procedere con le due operazioni di sarchiatura e scerbatura o diserbatura.

Moltiplicazione

Ci sono tre metodi per procedere alla moltiplicazione dell'origano: per seme, per talea o per divisione della pianta.

Anche se l'abbiamo già detto più volte, ribadiamo che lo svantaggio della moltiplicazione per seme è quella della non certezza di avere piantine nuove uguali a quella madre, quindi se si mira a questo risultato bisognerà procedere con la moltiplicazione per talea o divisione della pianta.

Se si procede con la semina in semenzaio o vaso, questa andrà fatta all'inizio del periodo primaverile e i semi andranno messi in un terriccio con sostanza organica e sabbia che favorisca il drenaggio dell'acqua ed interrati delicatamente; dopo questa operazione iniziale, il contenitore andrà coperto con un foglio di plastica e posto in una zona ombreggiata con una temperatura di circa dieci-dodici gradi, dovrà essere mantenuta una giusta e costante umidità del terreno. Apparsi i primi germogli, togliere la plastica e posizionare il contenitore in un luogo maggiormente luminoso e, quanto le nuove nate avranno raggiunto un'altezza di circa sei centimetri, saranno pronte per essere trapiantate.

Nel caso di semina in campo aperto o giardino, come detto in precedenza, bisognerà prima lavorare il terreno e aggiungere del letame sul fondo. Questa operazione va fatta nel periodo primaverile, i semi andranno sistemati ad una distanza di circa quaranta centimetri, di modo che si abbiano circa sei-otto piantine per metro quadrato.

Se si opererà per la moltiplicazione per talea, essa andrà fatta nel mese di giugno. Vanno prelevate dalla pianta madre delle talee lunghe circa dieci centimetri che andranno sistemate in un composto da torba e sabbia ad una temperatura di circa dieci, alla radicazione si potranno trapiantare.

Il periodo ideale per la moltiplicazione per divisione della pianta, va da marzo ad ottobre e si trapianteranno in primavera-estate.

Concimazione ed Irrigazione

Per quanto riguarda l'origano la concimazione dovrebbe avvenire in base alla durata di un impianto, questo tempo può variare da tre a dieci anni; l'apporto medio si potrebbe quantificare in trecento quintali di



letame per ettaro somministrato nel momento della preparazione del terreno. Comunque l'origano è una pianta di tipo rustico e non ha bisogno di specifiche concimazioni. L'importante dopo ogni operazione di sfalcio, alla ripresa vegetativa, è di apportare dell'azoto per favorire lo sviluppo di nuova vita. In primavera apportare fosforo e potassio.

Come abbiamo sottolineato in precedenza, l'origano non ama i ristagni idrici, quindi andrà innaffiato con poca acqua ma spesso, in modo da evitare questi ristagni dannosi per questa pianta e per le sue radici.

Potatura e Raccolta

La potatura dell'origano consiste nell'eliminare le parti deboli o secche per evitare che vengano infestate da malattie e parassiti.

Durante il primo anno di vita della pianta si eseguirà una raccolta, mentre nel secondo anno se ne potranno eseguire due uno a luglio e uno a settembre. Si raccolgono i rami fioriti e si fanno essiccare in luogo asciutto e buio immediatamente dopo la raccolta altrimenti perdono alcune delle loro proprietà. Una volta essiccati si conservano in vasi di vetro.

Proprietà

Oltre ad avere proprietà aromatiche, l'origano ne ha anche di medicinali, entrambe sono fornite dagli oli essenziali: è antisettico, vermifugo, antispasmodico, antalgico, digestivo, analgesico, tonico, espettorante, calmante in caso di tosse e problemi intestinali come l'aerofagia.

Le parti utilizzate della pianta dell'origano sono le foglie e le sommità fiorite raccolte in luglio-settembre. I principali utilizzi delle parti dell'origano possono essere: attraverso aerosol per favorire la respirazione. Per problemi di torcicollo potrebbe essere molto utile applicare delle sommità fiorite scaldate precedentemente in una pentola; sempre con le sommità fiorite si può preparare una bevanda dolce, aperitiva e digestiva, mettendone circa cinquanta grammi in un litro di vino per circa dieci giorni. Distribuito sulle pietanze può aiutare la digestione. Un infuso di origano è utile per combattere gli inestetismi della cellulite oppure attraverso gargarismi per lenire la gola infiammata.

Per quanto concerne l'uso cosmetico, l'origano viene utilizzato durante il bagno per purificarsi e deodorarsi; l'olio essenziale è spesso usato per creare profumi.

In tempi antichi, nei periodi di grandi epidemie, grazie al suo aroma intenso e penetrante, era usato come disinfettante per gli ambienti bruciato con timo e menta.

Può servire anche per liberarsi dalle fastidiose formiche.

Malattie e Parassiti

I principali nemici di questa pianta sono le cicaline e l'afide nero. Le cicaline sono degli insetti piccoli che attaccano soprattutto la parte inferiore delle foglie, creando delle colonie. Attraverso le loro punture creano sulla pianta delle crosticine gialle, le foglie scuriscono e seccano. Gli attacchi più massicci si hanno nella stagione calda e asciutta, nei mesi da giugno a settembre.

L'afide nero è un pidocchietto che attacca la pianta e attraverso la puntura succhia le sostanze zuccherine della pianta portando alla deformazione delle foglie ed al conseguente deperimento della pianta intera; attraverso queste punture l'afide può trasmettere anche dei virus molto dannosi alla salute del vegetale.



pepe verde

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Varietà](#)
- [Proprietà](#)
- [Tecnica colturale](#)
- [Moltiplicazione](#)
- [Raccolta](#)
- [Proprietà aromatiche](#)
- [Curiosità](#)



Caratteristiche

Sentiamo spesso parlare del pepe (*Piper Nigrum*), ma dobbiamo sapere che ne esistono tantissime varietà.

Una di queste è indubbiamente rappresentata dal pepe verde: per capire quali siano le differenze, dobbiamo analizzare anche le principali caratteristiche delle altre varietà di pepe.

Una delle particolarità che si possono riferire al pepe verde è indubbiamente quella di poter essere conservato, nella maggior parte dei casi, in salamoia.

Infatti, i frutti che non sono ancora giunti a maturazione, ovvero quelli che presentano ancora una colorazione tipicamente verde, vengono inseriti all'interno di un particolare composto salino, che riesce a svolgere una funzione bloccante di tutti i processi enzimatici che presentano una natura chiaramente ossidativa.

In questo modo, si potrà ricavare la tipica colorazione verde, ma si potrà anche dare al pepe un certo senso di delicatezza, oltre che un sapore tipicamente aromatico, che si discosta decisamente da quello piccante delle altre varietà.

Spesso ci chiediamo a cosa sia dovuta la colorazione verdastra di questi frutti: in realtà, nella maggior parte dei casi, tale tonalità è causata da una particolare procedura di lavorazione, in particolar modo riferibile all'essiccazione.



Infatti nel corso proprio di quest'ultima operazione, si può facilmente notare come il pepe subisce un particolare trattamento che sfrutta il diossido di zolfo, in maniera tale da svolgere una funzione bloccante nei confronti del suo tipico tono cromatico: in questa maniera, la tonalità verde non scompare, ma rimane e, proprio da qui, trae origine il nome del pepe verde.

Il pepe verde si può anche tranquillamente conservare sottaceto.

Varietà

Tra le più importanti ed apprezzate varietà troviamo il pepe nero, che può rappresentare sicuramente il pepe più piccante, mentre al contrario quello bianco risulta estremamente delicato.

Arrivando alla tipologia di pepe che ci interessa da vicino, ovvero quello verde, dobbiamo sottolineare come sia ritenuto dalla maggior parte degli esperti, quello maggiormente aromatico ed erbaceo.

Ecco spiegato il motivo per cui il pepe verde trae la sua origine dal frutto acerbo del *Piper nigrum* appunto.

Come dicevamo in precedenza, esistono anche altre varietà di pepe, tra cui pepe nero e pepe bianco.



Proprietà



In occidente, le varietà maggiormente impiegate erano rappresentate dal pepe nero e da quello bianco: il pepe verde, al contrario, può vantare un ottimo e diffuso impiego in Thailandia, dato che in quei luoghi la tradizione impone di sfruttare il frutto acerbo del pepe sotto forma di grani dopo averli immediatamente raccolti dalla pianta stessa.

Le proprietà che denota il pepe verde ricalcano, in poche parole, quelle che contraddistinguono il pepe nero: anche in questo caso, quindi, è importante sottolineare l'azione antisettica e quella anti fermentativa che venivano già ampiamente considerate per la conservazione dei cibi.

Gli ammididi contenuti all'interno dei frutti del pepe verde, ovvero la piperina, la piperidina e la piperettina permettono di assegnare il sapore piccante all'olio essenziale che si estrae dal pepe verde.

Proprio per merito della presenza di tali costituenti, il pepe verde può essere impiegato come un ottimo stimolante a livello gastrico, ma anche a livello nervoso.

Il pepe verde, secondo alcune tesi scientifiche, favorirebbe la digestione, dato che il “pizzicorio” viene avvertito anche a livello dello stomaco.

Tecnica colturale

Tutte le specie di pepe sono caratterizzate dal fatto di comprendere delle piante rustiche che non hanno bisogno di un gran numero di cure colturali.

Ad ogni modo, stiamo parlando di una pianta che predilige lo sviluppo in tutti quei climi tropicali: ecco spiegato anche il motivo per cui si può coltivare molto facilmente ad altitudini non troppo elevate.



Tra le principali caratteristiche di questa pianta, troviamo anche il fatto di prediligere quei luoghi in cui fa molto caldo (le temperature ideali che permettono un ottimo sviluppo della pianta di pepe verde sono comprese tra i 25 e i 30 gradi centigradi).

Inoltre, il pepe verde, al pari di molte altre varietà di pepe, è una pianta che ha bisogno di crescere in un ambiente soleggiato e molto umido, oltre al fatto di prediligere una buona ventilazione.

Lo sviluppo di una pianta come il pepe verde risulta particolarmente ottimale nel momento in cui la si coltiva in terreni alluvionali, estremamente fertili e con un'ottima presenza di sostanza organica.

Inoltre, il livello di drenaggio di questi terreni deve essere particolarmente elevato: in questo modo si può scongiurare il pericolo connesso alla formazione di ristagni d'acqua.

Il pepe verde non riesce a svilupparsi, al contrario, in tutti quei terreni che risultano particolarmente pesanti ed argillosi.

Moltiplicazione

Per quanto riguarda questa delicata operazione della pianta di pepe verde, una delle pratiche di più largo impiego è indubbiamente rappresentata dalla talea.

Nonostante ciò, dobbiamo ricordare come questa pianta si possa propagare anche per seme, anche se in quest'ultimo caso non viene mai sfruttata per scopi commerciali, dal momento che presenta una “forbice” di variabilità in confronto alla pianta madre troppo elevata.

La moltiplicazione a talea deve essere effettuata dopo avere preso delle talee di ramo, tipicamente semi legnose quindi, stando ben attenti alla lunghezza, che non deve essere inferiore a mezzo metro: l'operazione successiva sarà quella di metterle a radicare.

E' necessario fare molta attenzione anche alla disposizione delle talee: esse devono essere inserite all'interno del suolo in modo totale che possano stare "in piedi" grazie all'utile aiuto di appositi tutori su cui la pianta potrà crescere in modo corretto.

Dopo un periodo compreso tra circa tre o quattro anni, le piante di pepe verde moltiplicate per talea hanno la particolare caratteristica di superare un'altezza pari a due metri e comincia anche la produzione dei primi frutti di pepe verde.

Raccolta

Per quanto riguarda l'operazione di raccolta, è necessario sottolineare come quelle più importanti si devono eseguire nel periodo compreso tra il terzo (soprattutto nella sua parte finale) e il settimo anno di età: le produzioni possono essere variabili e assestarsi sui 1500 chili all'anno.

E' sempre bene tenere in considerazione il fatto che una pianta che rende effettivamente molto bene, riesce a produrre una notevole quantità di frutti, in maniera tale da garantire un numero di raccolti compreso tra sei ed un massimo di otto ogni anno.

La vita di una pianta di pepe verde, infatti, ha la particolare caratteristica di raggiungere, nella maggior parte dei casi, un'età compresa tra 15 e 20 anni.

Per tradizione, però, il rinnovo avviene in modo pressoché scontato nel corso del decimo anno di età (o qualche anno dopo), in maniera tale che la produttività di questa pianta possa essere sempre mantenuta su livelli eccellenti e soddisfacenti.

La raccolta dei frutti che vengono prodotti dalle piante di pepe verde deve essere effettuata in modo manuale: il momento migliore è quello in cui le bacche risultano particolarmente acerbe e presentano una tipica colorazione verde tendente al giallastro, che verrà poi mantenuto come spiegato in precedenza.

Le bacche che verranno poi immesse nella produzione si differenziano proprio in base alla loro colorazione, dato che le bacche di pepe nero presentano un rendimento notevolmente superiore in confronto a quelle bianche e ciò è sintomo anche della grande differenza che intercorre tra queste ultime due varietà.

Proprietà aromatiche

Il pepe verde presenta un elevato livello di piccantezza, che è provocato è proprio da una particolare



sostanza che si chiama piperina, che si può localizzare all'interno della polpa, ma si può trovare anche all'interno del seme (e ciò rappresenta una delle principali differenze rispetto al peperoncino).

Si tratta di una sostanza che non risulta molto solubile in acqua, ma che riesce ad essere del tutto solubile nell'alcool.

La piperina è presente nella maggior parte di varietà di pepe, ma sicuramente è nel *Piper nigrum* che si può trovare in abbondanti quantità.

Il pepe verde può vantare un'ottima quantità di tannini, ma anche di amido e di altre sostanze come ad esempio terpeni e pinene: nel primo caso, ovvero dei terpeni, si parla di lipidi, ovvero dei costituenti fondamentali di un gran numero di resine ed oli essenziali che fanno in modo di garantire alla pianta di pepe verde il suo classico aroma, mentre nel secondo caso, ci riferiamo principalmente all'alchene, che può vantare un tipico profumo di arancia (in alcuni casi può ricordare anche il limone).

Con l'operazione di macinazione, il pepe verde rischia di veder scomparire il suo caratteristico aroma e, per tale ragione, il consiglio è sempre quello di macinarlo solamente nel momento in cui lo si vuole portare in tavola, in maniera tale che la sua fragranza possa essere conservata del tutto intatta.

Curiosità

Potrebbe sembrare uno scherzo, ma in realtà possiamo trovare in natura anche una spezia che viene chiamata con il nome di "Falso pepe" o "Pepe del Perù": ci stiamo riferendo non ad una finta specie, ma allo *Schinus Molle*, che è un genere che proviene principalmente dai paesi che si trovano nell'America Latina.

Soprattutto all'interno della nazione messicana questa varietà è particolarmente diffusa e trova un largo impiego, in modo particolare, all'interno dei popoli andini, come ad esempio i Quechua di Gualguay.

Si tratta di una pianta che presenta un sapore tipicamente piccante e le sue bacche vengono frequentemente impiegata in sostituzione del pepe e stiamo parlando di una pianta presso cui ci si può frequentemente imbattere all'interno di tutti quei paesi che si trovano nella fascia mediterranea, dato che è estremamente rustica.

Un'altra particolare curiosità ci arriva dal pepe rosa, che non in realtà non corrisponde ad alcun frutto che fa parte di una specie di *Piper nigrum*, ma fa riferimento allo *Schinus terebinthifolius*, che viene impiegato in larga misura soprattutto per le decorazioni, oltre al fatto di poter garantire un gusto estremamente delicato e gradevole al palato.

