

Fresco Aroma



CAMOMILLA ROMANA

(Anthemis nobilis)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Si coltiva in terreni freschi. L'annaffiatura deve avvenire in modo regolare, tale da tenere il terreno sempre umido senza che ci siano ristagni d'acqua.



Raccolta e conservazione

I fiori si raccolgono in giornate asciutte e preferibilmente alla sera, vanno depositi in un luogo asciutto, buio e ventilato per evitare muffe e quindi la perdita delle loro proprietà.



Uso in cucina

La Camomilla è usata in cucina per fare infusi per usi terapeutici o semplicemente come bevanda rilassante.