

Fresco Aroma



CUMINO

(Carum carvi)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Il Cumino predilige terreni sciolti e fertili. Cresce in terreni erbosi, umidi e ben esposti al sole; lo si trova nelle nostre zone alpine.



Raccolta e conservazione

Le foglie si utilizzano fresche. I semi vanno raccolti in tarda estate, quando sono maturi e poi vanno essiccati. La raccolta dei semi va fatta dal secondo anno.



Uso in cucina

Le giovani foglie sono ottime in insalate e minestre. I semi vengono usati per preparare pane, piatti di carne (salsicce), piatti a base di verza, formaggi, dolci e il liquore Kummel aromatico e digestivo.