

Fresco Aroma



ELICRISO ITALICO

(*Helichrysum italicum*)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Deve essere coltivato in pieno sole, in terreno ben esposto, possibilmente al riparo di un muro o di rocce, per resistere agli inverni più freddi. Tollera condizioni estreme di siccità.



Raccolta e conservazione

La raccolta viene effettuata normalmente nell'estate inoltrata e il raccolto viene essiccato a basse temperature per preservare l'alto contenuto di componenti balsamiche.



Uso in cucina

Le foglie, per il loro profumo di liquirizia, possono essere messe tritate nelle minestre, nei risotti, nei ripieni. Un rametto fiorito, unito all'acqua di cottura delle verdure, dona un aroma particolare.