



ORIGANO AUREO

(*Origanum vulgare aureum*)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige terreni ben drenati, posizioni soleggiate anche se, in pieno sole, le foglie tendono a scottarsi; mentre se la pianta viene coltivata all'ombra le foglie tendono a diventare verdi. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Le foglie vengono utilizzate sia fresche che secche. Si raccolgono le foglie e le estremità all'inizio della fioritura e vengono fatte essiccare in un luogo ombroso e ventilato.



Uso in cucina

Va essiccato e aggiunto a fine cottura perché solo così mantiene le sue proprietà aromatiche. Viene impiegato per aromatizzare carne, pesce, funghi, verdure, insalate, pizza, focacce ecc.