



ORIGANO KIRIGAMI

(*Origanum rotundifolium* "Kirigami")



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige un terreno ben drenato e richiede esposizioni in pieno sole per fiorire. Evitare l'eccesso di annaffiature, poiché preferisce condizioni più secche. Durante l'inverno la parte aerea scompare riprendendo la fase di vegetazione in primavera.



Raccolta e conservazione

Il momento migliore per la raccolta è al mattino, una volta che la rugiada è evaporata. Le foglie si possono congelare, essiccare o usare fresche.



Uso in cucina

Il suo gusto può esaltare piatti che vanno dalle carni saporite ai delicati dessert. Le foglie possono essere utilizzate fresche o essiccate, offrendo versatilità nei metodi di cottura. Si sposa con altre erbe come timo, rosmarino e basilico.