

# Fresco Aroma



## TAGETA FILIFOLIA

(Tagete Filifolia)



### DESCRIZIONE



#### Coltivazione

Le Tagete sono resistenti alle condizioni di siccità e ideali per la crescita in diverse tipologie di suolo, purché ben drenati. Preferisce climi caldi e soleggiate. Può tollerare temperature fresche, ma non resiste alle gelate. Non tollera i ristagni d'acqua.



#### Raccolta e conservazione

I fiori e le foglie devono essere raccolti preferibilmente al mattino. Dopo la raccolta possono essere utilizzati freschi o essiccati. Per essicarli, basta disporli su un telo di cotone, in un luogo fresco e asciutto, e lasciarli asciugare fino a quando non diventano croccanti.



#### Uso in cucina

Le Tagete vengono anche chiamate "Pizzo irlandese". Avendo un forte sapore di liquirizia sono adatte a diverse applicazioni come insalate, piatti caldi, zuppe, dolci, tisane, risotti e altre pietanze.