

Fresco Aroma



ASPERULA

(Galium odoratum)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige un terreno fresco, ben drenato e umido. Posizionare la pianta in luoghi parzialmente ombreggiati. Tollera il freddo, ma va protetta durante gli inverni. Annaffiare regolarmente, evitando i ristagni d'acqua.



Raccolta e conservazione

La raccolta delle foglie viene fatta in tarda primavera, prima della fioritura. Le foglie si possono usare sia fresche che essiccate. L'essiccazione va fatta all'ombra e in un luogo ventilato; poi si conservano in vasi di vetro.



Uso in cucina

I fiori e le foglie possono essere usati freschi o secchi per preparare liquori, sciroppi, vini aromatici e per insaporire gelati, macedonie, frittate, formaggi freschi, arrosti di agnello e maiale. I fiori aromatizzano salse e minestre e decorano dolci.