

Origano

Origanum vulgare

Divisione: *Spermatophyta*
Sottodivisione: *Angiospermae*
Classe: *Dicotyledones*
Sottoclasse: *Sympetalae*
Ordine: *Tubiflorae*
Famiglia: *Labiatae*
Sottofamiglia: *Stachyoideae*
Genere: *Origanum*
Specie: *O. vulgare*

ASPETTO: è usata come pianta aromatica; deliziosi sono i cuscinetti di steli leggeri che portano piccole foglie; pianta molto rustica; va raccolta prima della fioritura, i gambi sono rossi e quadrati.

FIORI: spighe di fiori bianco-rosati molto profumati, fiorisce da maggio a settembre.

FRUTTO: nucule oblunghe.

FOGLIE: piccole, ovato-appuntite, verde pallido, profumatissime.



UBICAZIONE:

in pieno sole, sulle scarpate, nel sottobosco, in luoghi aridi e rocciosi.

ALTEZZA:

60 cm

UTILIZZO IN GIARDINO:

come bordura nei muretti a secco o nel giardino delle aromatiche.

PROPAGAZIONE:

seme.

GASTRONOMIA: le piccole infiorescenze vengono essiccate e poi sgranolate ed usate in cucina per condire insalate e focacce.

ETNOMEDICINA: contiene un olio volatile che ha funzioni antibatteriche e antifungine. Aiuta a normalizzare la flatulenza e stimola il flusso biliare. Fortemente antisettica, la si può prendere per i problemi delle vie respiratorie quali tosse, tonsilliti, bronchiti ed asma. Induce la mestruazione. L'olio diluito si può applicare per mal di denti e dolori articolari. Non usare in gravidanza.

