ORIGANO

E' una pianta erbacea, perenne, cespugliosa, originaria dei paesi mediterranei che cresce spontanea nei luoghi assolati e aridi fino a 2000 m s.l.m. ed è coltivata come pianta aromatica e per le sue proprietà terapeutiche.

- **Il fusto** è eretto, alto 50-80 cm, di colore rossastro e ricoperto da una fitta peluria.
- **Le foglie** sono ovali con margini lisci o seghettati spesso pubescenti.
- **I fiori** sono raccolti in pannocchie e di colore bianco - rosato - rosso.
- **Il frutto** è una capsula di colore scuro.

Proprietà medicinali

Ha proprietà antisettiche,analgesiche, antispasmodiche, espettoranti e toniche, aiuta la digestione, attenua i dolori intestinali ed il meteorismo ed e' inoltre un ottimo calmante per la tosse grazie alle proprietà espettoranti.

Raccolta e conservazione

- Le sommità fiorite si raccolgono all'inizio della fioritura tagliandole con tutti i rami.
- I rametti con i fiori si essiccano appena raccolti, velocemente e appesi a testa in giù in luoghi asciutti, bui e aerati per non perdere le sue caratteristiche. Dopo l'essiccazione si recuperano le foglie ed i fiori, sbriciolati e conservati in vasetti di vetro.
- Non perde il suo aroma con l'essiccazione.

Uso in cucina

E' molto noto ed utilizzato come spezia per aromatizzare numerosissimi piatti: insalate, salse, pizze, carne, pesce e verdure.

Come si utilizza

- I suffumigi liberano il naso.
- Sparso sul cibo aiuta nelle patologie da cattiva digestione (meteorismo, emicrania, ecc).
- L'infuso è un ottimo coadiuvante nei trattamenti per la cellulite.
- L'infuso mescolato al vino stimola le funzioni digestive, allevia il mal di testa, i dolori intestinali ed aiuta nei casi di raffreddore.
- I gargarismi aiutano nelle infiammazioni della gola
- In cosmesi l'origano si usa per fare bagni purificanti, stimolanti e deodoranti immergendo nell'acqua un sacchetto di tela con una manciata di origano.
- Ottimo per il torcicollo applicando un mazzetto di fiori di origano (come cataplasma) appena colto e appena riscaldato.
- Olio essenziale usato in aromaterapia e in profumeria

CURIOSITA'

E' un buon repellente per le formiche: si cosparge nei luoghi frequentati ricordandosi di sostituirlo spesso.

E' sgradito a numerosi parassiti per cui potrebbe essere coltivato assieme ad altre piante molto più sensibili.

E' anche chiamato "erba acciuga" o "acciughero" in quanto è molto usato per aromatizzare le acciughe.