

FAMIGLIA: Labiatae

GENERE: *Origanum*

SPECIE: *majorana*

MORFOLOGIA

Pianta perenne nelle regioni più calde, annuale nelle altre regioni, può raggiungere i 60 cm di altezza. Le foglie di forma ovale e di piccole dimensioni, sono di colore verde chiaro a volte biancastre e provviste di peli. La colorazione dei fiori varia dal rosa al bianco, sono raccolti all'ascella delle foglie in gruppetti. Il frutto è una capsula.

PROPRIETÀ

Pianta aromatica simile all'origano viene utilizzato fresco nella preparazione di carni arrosto e in umido. È conosciuta per le sue proprietà curative infatti è ottima contro i problemi di digestione, contro i dolori addominali e le nevralgie. Usato anche per alleviare tosse e raffreddori.

PARTI USATE

Le giovani foglie sono raccolte tutto l'anno e conservate o essiccate o congelate o sono fatte macerare in aceto e olio. I fiori vengono raccolti tra luglio e settembre poco prima della fioritura e vengono fatti essiccare all'ombra.

IMPIEGO

Si utilizza fresca nei cibi, secca in decotti, olio essenziale, infuso e suffumigi.

MAGGIORANA



ECOLOGIA

Originaria dell'Africa settentrionale e dell'Asia occidentale, predilige luoghi assolati ma ben riparati dalle correnti termiche, terreni ricchi, secchi e ben drenati.

CURIOSITÀ

I Greci credevano che questa pianta fosse portatrice di felicità e amore in quanto la ritenevano un dono di Afrodite (Venere per i romani). Diffusasi in Europa nel medioevo da allora è presente negli orti famigliari e sulle nostre tavole come preziosa erba aromatica o per profumare la biancheria, in passato si riteneva che le foglie strofinate su pavimenti e mobili li rendesse lucenti.