

Aromatiche

Come utilizzarle

Salvia, rosmarino, timo e origano: anche le classiche piante aromatiche hanno varietà ornamentali. Che possono essere usate nei giardini e sui terrazzi, in alternativa ai più comuni gerani, perché capaci di fioriture straordinarie.

Quali sono le più belle

Le **salvie** più interessanti sono quelle del Messico e dell'America centro-meridionale: *Salvia leucantha*, con spighe di calici rosa e corolla bianca; *Salvia patens*, blu genziana; *Salvia involucrata*, con spighe lunghe un metro e grandi fiori rosa e *Salvia guaranitica*, con fiori blu.

Anche il **rosmarino** è una pianta ornamentale.

Ne esiste una sola specie, ma ormai è abbastanza facile trovare in commercio anche le varietà con fiori rosa o bianchi. Oppure quelle con rami non eretti ma striscianti, come *Rosmarinus Officinalis*, *R. Corsicus* e *R. Prostratus*. Per quanto riguarda il timo, oltre a quello classico, ci sono il **citriodoro**, con foglie argentate o dorate e il **serpillo**, compatto e strisciante che, tra primavera e in estate, si trasforma in un cuscino di fiorellini rosa.

Nell'**origano**, infine, si trovano diverse varietà con foglie variegata: giallo verde, verde e bianco crema, verde sfumato di rosa, con fiori rosa.

Le più profumate

Molte salvie, soprattutto quelle originarie del bacino del Mediterraneo, della Spagna e del Portogallo, hanno un profumo erbaceo e aromatico che ricorda quello della salvia commestibile. **Altre varietà**, originarie dei deserti californiani e di quelli sudafricani, invece, hanno profumi molto aromatici e resinosi, quasi medicinali, che si diffondono nell'aria a distanza di metri. Le specie tropicali del Messico, dell'America centrale e meridionale, invece, hanno profumi fruttati e dolcissimi. Il **timo citriodoro** sprigiona un intenso profumo di agrumi. L'**origano ornamentale**, infine, ha foglie aromatiche leggermente speziate.



Le più facili da coltivare

Tutte le aromatiche ornamentali sono facili da coltivare e resistono abbastanza bene al freddo. Si possono coltivare anche in vaso. **Salvia e rosmarino**, però, hanno bisogno di spazio: perfetti i contenitori grandi, anche di 30-50 cm di diametro, con una sola pianta per vaso. **Timo e origano**, più compatti, possono stare insieme in una grande ciotola. Il pieno sole va bene in autunno, inverno e primavera. D'estate, invece, meglio che stiano all'ombra almeno per mezza giornata.

Il terreno più adatto

Il terriccio deve essere leggermente basico e ben drenato. **Le aromatiche ornamentali**, infatti, non tollerano il ristagno d'acqua alle radici.

Quanta acqua richiedono

Devono essere bagnate saltuariamente e senza esagerare o le radici potrebbero marcire.

Il tipo di concime

In primavera va bene aggiungere dello stallatico maturo e secco (inodore). Se si trova in commercio la cornungia (un concime a lenta cessione), si può aggiungere una manciata in ottobre e una in primavera, avendo cura di coprirli con la terra. D'inverno, invece, vanno protette dal gelo con qualche manciata di terra in più alla base.

Quanto dura la fioritura

Alcune varietà di salvia fioriscono solo in primavera; altre (come *Salvia patens*) tutta l'estate. Poi ci sono le salvie con i fiori rossi, arancio, rosa, gialli e bianchi che sbocciano da aprile a novembre. Mentre quelle di origine centro americana fioriscono in pieno inverno. Il timo è tardo primaverile, i rosmarini fioriscono tra l'inizio della primavera e l'estate; l'origano, infine, è estivo.



Elisa Benvenuti, del vivaio Le Essenze di Lea, ci ha detto tutto delle aromatiche.

DOVE ACQUISTARLE

Le Essenze di

Lea è il vivaio di Elisa Benvenuti. Località Martinoni, Spianate, Altopascio (Lucca), tel. 058320646 www.leessenzedi-lea.com

Il Bolfone,

frazione San Bartolomeo 21, Cherasco (Torino), tel. 3356914113.

L'Aromatica, via Matteotti 12, Condove (Torino), tel.

3357297173.

Azienda agricola

Ratto Angelo

Paolo, vicolo Carrenda 5, Frazione Campochiesa, Albenga (Savona), tel. 018221240.