



Basilico



Prezzemolo



Rosmarino



COLTIVANDO

erbe aromatiche

CON AGLIO BIANCO PIACENTINO



Salvia



Timo



Maggiorana



Da 40 anni CO.P.A.P., la Cooperativa Produttori Aglio Piacentino, lavora ogni giorno con passione e dedizione per portare sulla tua tavola prodotti dal sapore unico e inconfondibile, nel rispetto delle tradizioni e della terra.

Grazie a questa semplice guida potrai ritrovare il piacere di coltivare a casa tua erbe aromatiche fresche e 100% naturali, dalla semina alla raccolta, entrando così in contatto, attraverso le tue stesse mani, con la realtà genuina in cui è nato il prodotto unico **Aglione Bianco Piacentino**.

Che tu decida di coltivarle nell'orto, in giardino o sul balcone, riscoprirai la passione e la dedizione tipiche della "casa" di Aglio Bianco Piacentino e potrai dare un tocco di sapore in più alle tue ricette!





BASILICO

Il basilico è una pianta aromatica molto saporita le cui foglie sono utilizzate nella preparazione di tantissime ricette della tradizione italiana. Un esempio? Il pesto genovese è un ottimo e gustoso condimento, grazie anche all'abbinamento con l'Aglione Bianco Piacentino.

Semina

Il periodo ideale è marzo-aprile. È necessario prestare attenzione a piantare i semi in una zona ombreggiata a una profondità di circa 0,5 cm.

Cura

Il basilico cresce a una temperatura di 20-25°C, ma resiste anche a temperature più alte, a condizione che venga innaffiato spesso.

Raccolta

Le foglie del basilico possono essere raccolte tutto l'anno. Pota spesso la pianta, in questo modo potrà continuare a crescere. Le sue foglie vanno raccolte e consumate fresche per mantenere intatto il loro inconfondibile aroma.



PREZZEMOLO

Il prezzemolo è un'erba aromatica tra le più diffuse e utilizzate per insaporire i piatti della nostra tradizione. Si sposa alla perfezione con primi piatti, secondi di carne e di pesce. Le foglie si possono conservare in freezer tritate con l'Aglione Bianco Piacentino o consumare fresche.

Semina

I semi del prezzemolo vanno ricoperti da uno strato di terra di circa 2 cm e possono essere piantati in diversi periodi dell'anno tra marzo e settembre.

Cura

La temperatura ideale in cui far crescere il prezzemolo è di 16-20°C. La terra va innaffiata frequentemente e ricoperta con la pellicola trasparente per mantenere l'umidità nel vaso.

Raccolta

Di solito la prima raccolta avviene dopo 70-80 giorni dalla semina. Il prezzemolo cresce molto rapidamente se potato in modo costante.



ROSMARINO

Il rosmarino è una pianta aromatica perenne molto utilizzata per insaporire i piatti. Il suo profumo caratteristico lo rende perfetto per aromatizzare arrosti, carne alla griglia, patate e verdure. I rametti si consumano freschi oppure si possono conservare essiccati.

Semina

La semina del rosmarino si esegue nei mesi di marzo e aprile. Non richiede un terreno particolare ed essendo una pianta autoctona si adegua benissimo al nostro clima.

Cura

Il rosmarino non ha bisogno di molte cure, predilige il sole e non richiede molta acqua.

Raccolta

I rametti di rosmarino si possono tagliare durante tutto l'anno. La raccolta stimola la crescita della pianta.



La salvia è una pianta aromatica perenne molto apprezzata in cucina per il suo aroma particolare. È ottima frita, pastellata o con il burro fuso per condire pasta fresca ripiena come tortelli e ravioli, ma anche accostata all'Aglio Bianco Piacentino per cucinare contorni favolosi.

Semina

L'inizio della primavera è il periodo migliore per compiere la semina della salvia. Non richiede terreni particolarmente ricchi, si adatta facilmente in ogni situazione.

Cura

La salvia è una pianta che predilige il caldo e il sole; va annaffiata con moderazione, evitando ristagni d'acqua.

Raccolta

Le foglie di salvia si possono raccogliere durante tutto l'anno e possono essere consumate sia fresche sia secche, poiché non perdono il loro aroma.



Il timo è una pianta aromatica perenne preziosa per il suo profumo; è ideale, accostato all'Aglio Bianco Piacentino, per piatti a base di selvaggina e verdure. Inoltre, le sue caratteristiche chimiche garantiscono proprietà disinfettanti e antisettiche già note nell'antico Egitto.

Semina

Il timo si semina a marzo e aprile. È una pianta selvatica, di conseguenza si adatta tranquillamente a qualsiasi tipo di terreno.

Cura

Il timo ha bisogno di essere esposto alla luce e al calore. Va innaffiato moderatamente, con l'accortezza di farlo quando il terreno è completamente asciutto: il timo, infatti, soffre in caso di ristagni d'acqua.

Raccolta

La raccolta avviene a giugno e a settembre tramite "sfalcio", ovvero il taglio dei ramoscelli di timo a circa 5 cm dalla base. In questo modo le radici rimangono nel terreno permettendo alla pianta di rigermogliare velocemente.



MAGGIORANA

La maggiorana è un'erba aromatica dal sapore delicato. È utilizzata in moltissime ricette della tradizione italiana, soprattutto in piatti a base di verdure, carni e formaggi. Si aggiunge alla fine della preparazione dei piatti, in questo modo il calore non rovinerà le sue proprietà organolettiche.

Semina

La semina avviene ad aprile, facendo attenzione a non interrare eccessivamente il seme. La maggiorana cresce preferibilmente in terreni drenati e poco umidi.

Cura

La maggiorana ha bisogno di luce e calore e non ha particolari necessità idriche: si consiglia di innaffiarla una volta a settimana.

Raccolta

Si può raccogliere tra maggio e ottobre inoltrato. Il momento migliore è il mattino, quando le foglie non sono ancora stressate dalla luce e dal calore del sole.



≡ Buona raccolta! ≡



Cooperativa Produttori Aaglio Piacentino

Via Breda 86, Monticelli d'Ongina (PC)

Tel. 0523.829456 • www.copap.it