



Origano Selvatico raccolto a mano a Canolo - Sapori della Cucina Calabrese

€ 2.00

📍 Mappa

□



La Bottega di Canolo è un negozio di prodotti tipici e laboratorio di prod

uzione sott'olii... produciamo sott'olii con prodotti di stagione e olio d'oliva, salumi, soprattutto di maiale nero, formaggi e prodotti di panificazione.... Raggruppiamo il lavoro di tre sorelle dedicate alla produzione di tali prodotti e ci appoggiamo ad aziende agricole che si trovano sul territorio aspromontano, precisamente a Canolo, mantenendo la qualità e portando avanti la nostra tradizione.

📄 Descrizione

L'origano selvatico calabrese è un prodotto dalle proprietà uniche e inconfondibili che ha saputo farsi apprezzare non solo in Italia, ma anche all'estero. Questo articolo si concentrerà sull'approfondimento delle caratteristiche di questo prodotto, mettendo in luce la sua qualità e il suo valore. ????

L'origano selvatico calabrese: una pianta dal profumo inconfondibile L'origano selvatico calabrese è una pianta aromatica appartenente alla famiglia delle Lamiaceae. È una pianta perenne, resistente e molto diffusa in tutta la regione calabrese, dove cresce spontaneamente in ambienti soleggati e rocciosi. Il suo aroma, intenso e pungente, è dovuto alla presenza di sostanze aromatiche come il timolo e il carvacolo, che gli conferiscono un profumo unico e inimitabile. ????

Le proprietà dell'origano selvatico calabrese Oltre ad essere un ingrediente fondamentale nella cucina italiana, l'origano selvatico calabrese è conosciuto anche per le sue numerose proprietà benefiche. È infatti un potente antiossidante, capace di contrastare l'azione dei radicali liberi e di prevenire l'invecchiamento cellulare. Inoltre, è un efficace antinfiammatorio e antibatterico, utile per combattere raffreddori e infezioni. Infine, grazie alla sua azione carminativa, contribuisce a riequilibrare la flora intestinale e a prevenire i disturbi digestivi. ????

L'uso dell'origano selvatico calabrese in cucina L'origano selvatico calabrese è un ingrediente molto versatile in cucina. Si utilizza principalmente per insaporire pizze, focacce, salse e insalate, ma è perfetto anche per aromatizzare carni e pesci. Il suo sapore intenso e speziato si sposa perfettamente con gli ingredienti tipici della dieta mediterranea, come pomodori, olive, aglio e peperoncino. Inoltre, grazie alle sue proprietà digestive, l'origano selvatico calabrese è l'ingrediente ideale per condire piatti ricchi e saporiti, senza appesantire la digestione. ????

La raccolta e la conservazione dell'origano selvatico calabrese La raccolta dell'origano selvatico calabrese avviene tra giugno e agosto, quando la pianta è in piena fioritura e il suo aroma raggiunge l'apice dell'intensità. Le sommità fiorite vengono raccolte a mano e poi fatte essiccare all'ombra, in un luogo fresco e ventilato. Una volta essiccate, le foglioline vengono staccate dai rametti e conservate in barattoli di vetro al

riparo dalla luce e dall'umidità. In questo modo, l'origano selvatico calabrese conserva inalterate le sue proprietà e il suo aroma per tutto l'anno. In conclusione, l'origano selvatico calabrese è un prodotto di eccellenza, ricco di storia e di tradizione, che racchiude in sé tutto il sapore e l'aroma del Mediterraneo. La sua versatilità in cucina e le sue numerose proprietà benefiche lo rendono un ingrediente indispensabile per chi ama la cucina italiana e desidera portare in tavola tutto il gusto della Calabria.

Contatti

LA BOTTEGA DI CANOLO

Tel. 3881473933

[http://www.facebook.com/bottega
dicanolo](http://www.facebook.com/bottega-dicanolo)

Via Reggio, Siderno, 89048

Nessun orario indicato
