



MAGGIORANA

Nome scientifico: Origanum majorana

Traduzione di "maggiorna" in altre lingue:

Inglese: majoran

Francese: marjolaine

Latino: maiorane

Scheda realizzata da:

Giorgini Daniele

Imperatore - Antonucci Edoardo

Intorbida Simona

Etimologia:

L'etimologia di questo nome risale all'Antica Grecia. Il nome origano maggiorana è formato da due parole oros (monte) e ganos (splendore) che significa "monte splendido" deriva dal fatto che i suoi fiori ricoprendo i pendii dove cresceva, donavano al paesaggio un aspetto di grande bellezza.

Descrizione:

La maggiorana generalmente è una pianta erbacea perenne che raggiunge un'altezza massima di 60cm. Ha radici di tipo fascicolare molto esili, gli steli sono ricoperti da una peluria densa e sottile; le foglie di colore verde chiaro sono di forma ovale ed ellittica, piccole e allungate, in media sono di circa 35 cm; i fiori sono piccoli.



Le parti della pianta nelle varie lingue:

radice – gen(cinese) – root (inglese) – racine(francese) – radix(latino)

foglia – ye zi(cinese) – leaf(inglese) – feuille(francese) – foicum(latino)

stelo – gan(cinese) – stem(inglese) – tige(francese) – caulis(latino)

Periodo di fioritura e di raccolta:

La fioritura avviene soprattutto nel periodo estivo da giugno a settembre. La raccolta si effettua durante la fioritura.

Famiglia botanica:

L'origano maggiorana è un'erbacea perenne aromatica e fa parte della famiglia delle laminoacee.

Habitat e distribuzione geografica:

In Italia è una pianta comune cresce spontaneamente e si trova negli orti e nei bordi dei campi.

Etnobotanica:

I popoli antichi la usavano in campo medico, per produrre olii benefici e profumi. La maggiorana era uno degli ingredienti del "reale unguentum" molto apprezzato dai babilonesi e dagli egizi.

Usi:

La maggiorana viene utilizzata sia in cucina che in medicina. In particolare dalle foglie, dove si trova l'aroma, si ricavano oli essenziali usati in erboristeria/farmacia con funzioni calmanti degli stati d'ansia, insonnia e cefalee. In cucina viene utilizzata per aromatizzare formaggi, carne oppure fare delle miscele con aglio e peperoncino.

Curiosità:

Esistono diverse curiosità sulla maggiorana, ma qui ne indicheremo solo un paio tra quelle che ci hanno colpito di più. Partendo dalla mitologia greca, si narra di un giovane incaricato di portare alla mensa del re di Cipro un'ampolla preziosissima, contenente un unguento dal profumo impareggiabile. Giunto al cospetto del sovrano, per la grande emozione, fece cadere l'ampolla perdendo così il contenuto, e pensando di aver dato un dispiacere al re morì di crepacuore. Gli dei dell'Olimpo provando pena per questo giovane così sensibile e fedele, lo trasformarono in una pianta dotata di un aroma straordinaria, da qui nacque la pianta della maggiorana. Inoltre si narra che fu la dea Afrodite a coltivare per la prima volta la maggiorana, conferendole il suo tipico aroma. Proprio per questo c'era l'usanza tra le ragazze di mettere sotto al cuscino un rametto di maggiorana, così da vedere in sogno il suo promesso sposo. Seconda curiosità: nell'Antica Grecia si regalavano coroncine di fiori di maggiorana agli sposi per augurare felicità e prosperità. Inoltre la maggiorana non è amata dalle formiche e coltivata accanto ad altre erbe svolge azione antiparassitaria.

Ricetta:

“RISOTTO ALLE CASTAGNE E PANCETTA”:

- pancetta tagliata a cubetti,
- castagne tagliate a metà,
- foglie di maggiorana tritate
- riso.

