



## Nome pianta: **Origano**

NOME SCIENTIFICO:

Origanum vulgare

NOME ITALIANO:

Origano

NOME INGLESE:

Origan

NOME FRANCESE:

Origan

NOME DIALETTALE:

arrecanati o arreganati

NOME SPAGNOLO:

Origan

NOME SPAGNOLO: el hinojo  
silvest

**Scheda realizzata da:  
Viola Angelini,  
Federico Costantini,  
Giulia Ciprietti,  
Mattia Dattoli,  
Martina Pulsoni**

### FAMIGLIA BOTANICA:

L'origano comune è una pianta perenne aromatica appartenente alla famiglia delle Lamiaceae ed ampiamente utilizzata come spezia.

### ETIMOLOGIA:

L'etimologia della parola origano deriva dal greco Oros (monte) e Ganaos (splendore), letteralmente delizia del monte.

## DESCRIZIONE BOTANICA:

L'origano è una pianta cespugliosa che una volta a maturazione diventa semi arbustiva con aspetto variabile e profumo intenso. La radice è un rizoma ramificato e legnoso, mentre i fusti che vi si sviluppano sono coperti di peluria, hanno un colore rossastro e a volte sono sdraiati alla base e poi eretti ed hanno una sezione quadrangolare. L'altezza della pianta varia dai 50 agli 80 cm a seconda della zona climatica in cui si trova. Le foglie sono allungate, ovali, pelose e leggermente dentellate. I fiori, molto odorosi, sono raccolti in pannocchie, hanno la forma simile alle foglie, spesso con una sfumatura rossastra e terminano con piccoli fiorellini rosa (a volte anche di colore bianco, ma sono più rari). Fiorisce da luglio ad ottobre ed i frutti sono capsule di colore marrone scuro. I semi arrivano a maturazione tra inizio settembre ed ottobre, variabile a seconda del clima.

## RACCOLTA:

Per le erbe aromatiche la raccolta è un momento di fondamentale importanza, scegliendo il momento giusto si riesce ad avere un maggior profumo e una miglior qualità della spezia. La conservazione è l'altro passaggio fondamentale in cui ci si gioca il sapore. L'origano in particolare è una delle aromatiche in cui l'essiccazione valorizza l'aroma piuttosto che sminuirlo, a patto di effettuarla al meglio. L'origano si può raccogliere sempre, foglie e infiorescenze sono entrambe buone come aroma, in qualsiasi momento vengano prelevate, ci sono però momenti migliori, in cui la pianta profuma di più, in particolare la fioritura.

## HABITAT E DISTRIBUZIONE

### GEOGRAFICA:

L'origano, predilige luoghi aridi e assolati, perlopiù gessosi o sabbiosi; preferisce l'esposizione al sole e l'umidità del terreno e cresce sulle colline, nei boschi soleggiati, in luoghi sassosi e lungo le siepi. Anche se il clima ideale è quello mediterraneo dove cresce spontaneo sulle colline. L'origano è una tipica pianta euroasiatica: lo si trova sia in Europa sia in Asia, fino al Giappone. In Italia è presente in ogni regione, dal mare alla media montagna, fino ai 1.200/1.300 m s.l.m. Le piante che crescono nelle regioni mediterranee però hanno aroma assai più intenso e deciso rispetto agli altri. Infatti, in Italia sono presenti 4 specie di origano:

- Origano comune (Origanum vulgare)
- Origano meridionale (Origanum heracleoticum)
- Origano maggiorana (Origanum majorana)

## CURIOSITA':

### PERIODO DI FIORITURA

**La fioritura avviene sia in Estate che in Autunno: da giugno (o da maggio) fino a settembre. I fiori si presentano sotto forma di infiorescenze rosa o violacee alla sommità dei rami, costituite da piccoli grumoli. Le infiorescenze sono accompagnate da foglie molto piccole e carnose, spesso colorate di viola o rosso.**

### USI:

**Favorisce la secrezione dei succhi gastrici ed è digestivo, per cui viene impiegato come decotto e infuso. È anche antispasmodico, antisettico, vermifugo, calmante, analgesico ed espettorante.**

**Tra i tanti usi vi è anche quello di allontanare in modo naturale le formiche. Basterà cospargere le aree infestate da questi insetti, per liberarsene.**

**Efficace rimedio per il mal di gola. Praticate dei gargarismi a base di acqua e origano, fatto bollire per alcuni minuti e poi filtrato.**

**In caso di raffreddore si possono fare inalazioni con olio essenziale di origano, oppure ancora preparare un infuso e berlo più volte al giorno.**

**Avrebbe anche proprietà antiossidanti, soprattutto l'olio essenziale. Efficace azione antiparassitaria.**

### CAPACITÀ TINTORIALI:

**Tipicamente mediterranea, era già conosciuta e utilizzata già da Egizi e Greci. Per questi ultimi portava con sé un particolare significato di pace e felicità. Se ne ornavano gli sposi nel giorno delle nozze. Un tempo venivano usati per tingere la lana.**