

*Gli editoriali.*

## Guida completa alle erbe aromatiche da coltivare in primavera

Scegli le erbe aromatiche da coltivare in giardino o in vaso con la nostra guida completa. Scopri quali piante abbinare e tutti i consigli per la coltivazione.

Con l'arrivo della **primavera**, le temperature si alzano e le giornate si allungano, creando le condizioni perfette per dedicarsi al **giardinaggio**. Oltre a coltivare **fiori** e **piante** ornamentali, una delle migliori idee per chi ama la cucina e vuole portare più sapore nei propri piatti è **coltivare le erbe aromatiche in casa**. Queste piante non solo abbelliscono balconi, **terrazzi** e **giardini**, ma permettono anche di avere sempre a disposizione **ingredienti freschi e genuini**.

Avere un piccolo **orto di piante aromatiche** è un'attività gratificante, perfetta anche per chi non ha molto spazio. Alcune piante aromatiche possono essere coltivate anche in casa, vicino a una finestra ben illuminata. Con un po' di cura e qualche accorgimento, chiunque può ottenere un angolo verde profumato e utile per la cucina. Vediamo insieme come fare.

### L'elenco delle piante aromatiche

Le **erbe aromatiche** sono piante versatili e semplici da coltivare. Ma quali sono quelle che è possibile coltivare anche in casa? Di seguito trovi un elenco delle principali erbe aromatiche da coltivare in primavera, con una descrizione dettagliata per ciascuna.



Alloro

L'alloro è una **pianta perenne** molto resistente, utilizzata per insaporire zuppe, arrosti e legumi. Segui questi consigli per coltivarla al meglio:

- **Terriccio:** fertile e ben drenato.
- **Esposizione:** sole pieno o mezz'ombra.
- **Annaffiature:** scarse, resiste bene alla siccità.
- **Consiglio:** raccogliere le foglie mature, che hanno un aroma più intenso.

## Aneto

L'**aneto** ha un aroma particolare, simile al finocchio e al cumino, ed è perfetto per insaporire, in particolare, piatti di pesce e salse. Ecco cosa bisogna sapere per curarlo al meglio:

- **Terriccio:** leggero e ben drenato.
- **Esposizione:** pieno sole.
- **Annaffiature:** moderate, evitando ristagni.
- **Consiglio:** raccogliere i semi per conservarne l'aroma.

## Basilico

Il **basilico** è una delle erbe aromatiche più amate e utilizzate in cucina, soprattutto nella preparazione di **sughi**, **insalate** e **pesti**. Ha foglie larghe e profumate, ed esistono diverse varietà, come il basilico genovese, il basilico viola e il basilico greco. Ecco ciò che bisogna sapere per coltivarlo:

- **Terriccio:** ben drenato, ricco di sostanze organiche.
- **Esposizione:** soleggiata, ma riparata dal vento.
- **Annaffiature:** regolari, senza ristagni d'acqua.
- **Consiglio:** pizzicare le cime per stimolare la crescita di nuove foglie.

## Coriandolo

Il **coriandolo** è molto usato soprattutto nella **cucina asiatica** e **messicana**. Se ti piace sperimentare piatti esotici, non puoi non averlo nel tuo orto. Ecco cosa devi sapere per coltivarlo al meglio:

- **Terriccio:** ricco di sostanze organiche.
- **Esposizione:** soleggiata.
- **Annaffiature:** moderate.
- **Consiglio:** usare sia le foglie fresche che i semi essiccati.

## Erba cipollina

L'**erba cipollina** ha un sapore delicato, perfetto per insalate, uova e piatti a base di formaggi. Per coltivarla segui questi suggerimenti:

- **Terriccio:** fertile e ben drenato.
- **Esposizione:** mezz'ombra o sole
- **Annaffiature:** regolari, mantenendo il terreno umido.
- **Consiglio:** tagliare spesso le foglie per stimolare la crescita.

## Finocchio

Il **finocchio** è una pianta aromatica dal gusto dolce e leggermente anisato, utilizzata sia in cucina che in tisane digestive. Coltivalo seguendo queste istruzioni:

- **Terriccio:** ben drenato, ricco di sostanze organiche.
- **Esposizione:** sole pieno.
- **Annaffiature:** moderate, mantenendo il terreno umido senza ristagni.
- **Consiglio:** evitare di piantarlo vicino ad aneto o coriandolo, poiché può inibirne la crescita.

## Maggiorana

La maggiorana è simile all'origano, ma ha un aroma più delicato ed è perfetta per insaporire piatti di carne, pesce e verdure. Coltivala considerando questi fattori:

- **Terriccio:** leggero e ben drenato.
- **Esposizione:** sole pieno o mezz'ombra.
- **Annaffiature:** regolari, senza eccessi.
- **Consiglio:** potare regolarmente per stimolare la crescita di nuove foglie.

## Menta

La **menta** è una **pianta aromatica** estremamente profumata e molto utilizzata in cucina, sia per piatti dolci che salati. È perfetta anche per **infusi, cocktail e insalate**. Ecco i consigli per la sua coltivazione:

- **Terriccio:** ricco, ben drenato e umido.
- **Esposizione:** mezz'ombra o sole parziale.
- **Annaffiature:** frequenti, evitando ristagni d'acqua.
- **Consiglio:** cresce velocemente e in modo invasivo, quindi è meglio coltivarla da sola e in vaso per controllarne l'espansione.

## Origano

L'**origano** è una pianta rustica molto utilizzata nella cucina mediterranea, specialmente per condire pizze, sughi e insalate. Coltivarlo richiede questi accorgimenti:

- **Terriccio:** ben drenato, preferibilmente sabbioso.
- **Esposizione:** pieno sole.
- **Annaffiature:** moderate, evitando ristagni d'acqua.
- **Consiglio:** raccogliere le foglie poco prima della fioritura per un aroma più intenso.

## Prezzemolo

Il **prezzemolo** è una **pianta biennale** che cresce facilmente sia in vaso che in giardino. È fondamentale per insaporire piatti di carne, pesce e verdure. Ecco le sue principali caratteristiche:

- **Terriccio:** ricco e ben drenato.
- **Esposizione:** preferibilmente mezz'ombra.
- **Annaffiature:** moderate, mantenendo il terreno umido.
- **Consiglio:** raccogliere le foglie esterne per stimolare la crescita.

## Rosmarino

Il **rosmarino** è una **pianta perenne** dal profumo intenso, perfetta per condire arrostiti, patate e pane. Queste sono le sue caratteristiche:

- **Terriccio:** sabbioso e ben drenato.
- **Esposizione:** sole pieno.
- **Annaffiature:** scarse, poiché resiste bene alla siccità.
- **Consiglio:** potarlo dopo la fioritura per mantenerlo compatto.

## Salvia

La **salvia** è una pianta resistente e perenne, perfetta per insaporire carne, pasta e legumi. Per coltivarla segui questi accorgimenti:

- **Terriccio:** ben drenato, preferibilmente sabbioso.
- **Esposizione:** sole pieno.
- **Annaffiature:** moderate, evitando ristagni d'acqua.
- **Consiglio:** potarla regolarmente per mantenere la forma compatta e stimolare la crescita di nuove foglie.

## Timo

Il **timo** è una pianta aromatica perenne molto resistente, dal profumo intenso e dal sapore leggermente piccante. È molto utilizzato in cucina per condire carni, zuppe e piatti mediterranei. Ecco come piantarlo e curarlo:

- **Terriccio:** sabbioso e ben drenato.
- **Esposizione:** pieno sole.
- **Annaffiature:** moderate, evitando ristagni d'acqua.
- **Consiglio:** potarlo dopo la fioritura per stimolare la crescita di nuovi rami e intensificare l'aroma.

## Quando piantare le erbe aromatiche

La **primavera** è il momento ideale per seminare e piantare le erbe aromatiche. **Marzo** e **aprile** sono i mesi migliori per la maggior parte delle piante, mentre le **varietà più resistenti**, come **rosmarino** e **timo**, possono essere piantate anche in autunno.

## Come piantare le erbe aromatiche

Ecco i passaggi fondamentali per **piantare e mantenere nel tempo le erbe aromatiche** in vaso o in giardino:

1. Scegliere un **vaso adatto** con fori di drenaggio.
2. Riempire con **terriccio specifico** per piante aromatiche.
3. **Piantare i semi o le piantine** rispettando le distanze.
4. **Annaffiare con moderazione**, evitando ristagni.
5. Collocare il vaso in un **luogo luminoso, protetto dal vento**.

## Come disporre le erbe aromatiche in giardino

Le erbe aromatiche possono essere disposte seguendo diverse strategie, in base allo **spazio disponibile** e alle **esigenze delle singole piante**. Ecco alcune soluzioni efficaci:

- **A spirale:** una delle disposizioni più funzionali in un **giardino** è l'**aiuola a spirale**, che consente di ottimizzare lo spazio e di sistemare le erbe aromatiche in base alle loro esigenze specifiche. La parte superiore della spirale, più asciutta e soleggiata, è perfetta per piante come rosmarino, timo e origano. La parte inferiore, più umida, è adatta a piante come basilico, prezzemolo e coriandolo.
- **A gruppi per esigenze simili:** disporre insieme, nello stesso vaso o nella stessa aiuola, piante con necessità simili facilita la cura e l'irrigazione.
- **Lungo i bordi:** creare bordature aromatiche lungo vialetti o aiuole non solo migliora l'estetica del giardino, ma diffonde anche piacevoli profumi nell'aria.
- **In aiuole rialzate:** se il terreno è poco drenante, le aiuole rialzate sono una soluzione ideale per evitare ristagni d'acqua e migliorare la crescita delle piante.
- **Misto con ortaggi e fiori:** le erbe aromatiche possono essere associate ad ortaggi e fiori per favorire la **biodiversità** e **allontanare parassiti**. Ad esempio, la menta tiene lontani gli insetti dalle verdure, mentre la lavanda attira impollinatori benefici.

## Quali piante aromatiche non possono stare vicine

Scegliere la disposizione migliore aiuta a mantenere le piante sane e vigorose, ottimizzando lo spazio e facilitando la manutenzione del giardino. Per disporre le piante al meglio, però, occorre sapere che non tutte le erbe aromatiche possono essere piantate nello stesso spazio, poiché alcune specie hanno **esigenze diverse** in termini di acqua, luce e nutrienti. Inoltre, alcune piante rilasciano sostanze che possono ostacolare la crescita delle altre. È dunque importante conoscere quali piante aromatiche non possono stare nello stesso vaso per evitare di danneggiarle. Ecco alcune combinazioni da evitare:

- **Menta e altre piante aromatiche:** la menta ha una crescita molto invasiva e tende a soffocare le piante vicine. È preferibile coltivarla in un vaso separato.
- **Basilico e rosmarino:** il basilico necessita di molta umidità e terriccio fertile, mentre il rosmarino predilige terreni asciutti e sabbiosi. Metterli insieme potrebbe compromettere la crescita di entrambi.
- **Finocchio e aneto:** entrambe le piante appartengono alla stessa famiglia e possono interferire tra loro, riducendo la crescita reciproca.
- **Prezzemolo e coriandolo:** nonostante abbiano esigenze simili, il coriandolo tende a crescere molto rapidamente e può ostacolare lo sviluppo del prezzemolo.
- **Origano e maggiorana con piante che necessitano molta acqua:** origano e maggiorana preferiscono un terreno asciutto, quindi non dovrebbero essere piantati, ad esempio, accanto a basilico o prezzemolo, che necessitano di annaffiature più frequenti.

## Quali erbe aromatiche possono stare nello stesso vaso

Ci sono alcune piante aromatiche che, invece, possono **convivere insieme senza problemi**. Se si dispone di poco spazio, è dunque utile sapere quali erbe aromatiche possono essere **disposte nello stesso vaso**. L'importante è assicurarsi che abbiano bisogno delle **stesse condizioni** di luce, acqua e nutrimento e scegliere un **vaso abbastanza grande** per permettere a tutte le piante di svilupparsi senza entrare in competizione per lo spazio.

Alcune combinazioni ideali sono:

- **Rosmarino, timo e salvia**: tutte queste erbe mediterranee hanno esigenze simili, prediligono il sole e richiedono poca acqua.
- **Basilico e prezzemolo**: entrambe necessitano di un terriccio ricco e umido e beneficiano di annaffiature regolari.
- **Origano e maggiorana**: sono piante aromatiche simili e condividono le stesse esigenze di sole e terreno ben drenato.
- **Erba cipollina e coriandolo**: entrambe possono crescere bene insieme, poiché preferiscono un terreno leggermente umido e una buona esposizione al sole.
- **Alloro con piante a crescita lenta**: l'alloro può essere coltivato con piante che non crescono rapidamente e che non rischiano di essere soffocate dalle sue radici più robuste.

Come abbiamo visto, **coltivare le erbe aromatiche in casa** è un'attività semplice e utile. Con poche cure, puoi avere sempre ingredienti freschi e profumati a portata di mano. Che tu abbia un piccolo balcone o un giardino spazioso, con i giusti accorgimenti potrai godere di un **angolo verde ricco di sapori** tutto l'anno!