

## Carta d'identità

### Origanum heracleoticum L.

**Famiglia:** Lamiaceae

**Sinonimi:** *Origanum vulgare* ssp. *viridulum* Nyman

**Etimologia:** Il significato del termine usato per il genere, ricavato dal greco *oros ganos*, starebbe per gioia della montagna, probabilmente per via del profumo che emana il luogo dove cresce la pianta.

**Nomi comuni in Italiano:** La pianta è comunemente conosciuta come origano meridionale. In tutta Italia con l'aggiunta dell'aggettivo si intende questa specie particolarmente profumata, tipica delle regioni più meridionali e della Sicilia, usata comunque dappertutto per aromatizzare moltissimi piatti e in particolare l'ormai universale pizza. I molti nomi dialettali sono in genere adattamenti locali di quello italiano, anche se non mancano le eccezioni e le forme italianizzate con radici diverse.

## L'origano meridionale

Pianta erbacea mediterranea molto rustica che ama i terreni soleggiate, preferibilmente calcarei, presente in Italia nelle regioni meridionali dal piano fino alla montagna a seconda dei luoghi. Variabilmente alta fra i 30 e gli 80 cm, ha fusto eretto e ramificato, con base che a maturità tende a diventare legnosa, e foglie più o meno ovali e opposte come altre lamiaceae, pelosette e a margine pressoché intero, con piccoli fiori bianchi portati in mazzetti terminali.

## L'uso dell'origano

L'uso dell'origano risale all'antichità. Era conosciuto e apprezzato dagli Egizi e usato dalle popolazioni mediterranee anche con valenza simbolica. In Grecia significava felicità e per propiziarla venivano portate corone di origano sul capo. Oltre che per il suo uso in cucina l'origano era ed è noto anche per le proprietà medicinali che gli si attribuiscono: analgesiche, digestive, carminative, diuretiche, toniche, stomachiche, antisettiche, espettoranti, antispasmodiche, ecc. Si usano impiastri a



base di origano anche per curare le infiammazioni e fastidi come il torcicollo. Per le sue proprietà è pianta utilizzata anche nell'industria cosmetica e soprattutto in quella alimentare. Non mancano gli utilizzi nella liquoristica. Pur in presenza di un ampio utilizzo del profumato *Origanum vulgare*, ogni qual volta è possibile si utilizza la specie meridionale, anche se va detto che spesso sono in vendita come origano polverizzato miscugli di piante aromatiche di specie e generi diversi.

# Origanum heracleoticum

## In cucina

L'origano è oramai aroma di uso universale, avendo viaggiato insieme alla pizza anche in regioni del Mondo dov'era prima sconosciuto. L'uso è tuttavia assai più intenso nelle regioni meridionali e in particolare in Sicilia, dove assurge insieme al finocchio selvatico a profumo simbolo della gastronomia isolana, non solo di quella che utilizza le piante spontanee. Ormai tradizionale e immancabile sulla pizza, l'origano seccato (foglie e fiori) ha in dote il mantenimento di un buon aroma ed è ampiamente utilizzato per aromatizzare la più ampia gamma di preparazioni a base di carne e pesce, ma anche, a seconda degli ingredienti cui si accosta, zuppe e minestre. Utilizzato anche per favorire le funzioni digestive, è ottimo su molti ortaggi e verdure, in talune insalate, sui pomodori, ed entra nella preparazione di condimenti tipici, come il "salmoriglio", preparato giusto con origano nella più classica versione

siciliana, e in piatti e pietanze che prendono proprio il nome dalla fondamentale presenza dell'origano oltre che in conserve di ogni genere.

Anche se è più comune l'uso delle parti secche (raccolte e conservate all'ombra al momento della fioritura, se si vogliono privilegiare i fiori, o poco prima se si vogliono usare soprattutto le foglie), essendo forse la pianta aromatica che conserva meglio nel tempo un aroma deciso e così profumato, foglie e fiori si possono anche utilizzare benissimo freschi. L'uso dell'origano è frequente anche in Grecia e in altre aree del bacino mediterraneo. Nell'Africa settentrionale è utilizzato dalle popolazioni nomadi anche per conservare il burro.

## Note

Delle quattro specie di origano presenti in Italia e identificate dalla maggior parte dei botanici (si aggiungano anche ibridi che si trovano in vendita nei vivai) l'*Origanum vulgare* e l'*O. heracleoticum* sono abbastanza simili nella forma e sostituibili nell'uso, soprattutto se il primo è a fiori bianchi (quello a fiori rosati profuma assai meno). Diversi botanici peraltro non distinguono la seconda specie, assimilandola all'*O. vulgare*, ma essa è riportata dal Pignatti e dai più autorevoli. La specie meridionale mantiene tuttavia la caratteristica di essere ancor più profumata nelle foglie e nei fiori. Rimandiamo alla sua scheda per l'*O. majorana* L. - la ben nota maggiorana - che si differenzia per i fiori e per l'aroma più delicato. In Sicilia è presente anche l'*O. onites* L., comunemente chiamato "origano siciliano", che tuttavia si riconosce subito nella sua diversità morfologica.

