

Origanum majorana L.

Famiglia: Lamiaceae

Sinonimi: *Majorana hortensis* Moench

Etimologia: L'originale significato di origano si fa derivare dal greco (*oros*, montagna, e *ganào*, nel senso di piacere) col significato di gioia, delizia di montagna, mentre il termine usato per la specie è di significato incerto, forse derivato latino *amaracus* (utilizzato nell'ambito dello stesso genere e per vecchi sinonimi), a sua volta dal greco *amàrakos*, che si riferisce al fatto di essere pianta profumata, oppure *amarakon*, ruscello.

Nomi comuni in Italiano: Il termine più comunemente usato è quello di maggiorana. La provenienza asiatica ha reso frequente anche il termine di erba persa o persia. Le molte versioni dialettali flettono comunque soprattutto questi due termini.

La maggiorana

Nota pianta aromatica, originaria dell'Asia, si può trovare in Italia inselvatichita nelle zone soleggiate mediterranee fino alla collina, ma è più spesso presente negli orti. È soprattutto comodamente acquistabile in tutti i vivai di aromatiche e tenuta facilmente sul davanzale o sul balcone di casa, dove può essere trattata come annuale anche se ha vita decisamente più lunga.

Alta non oltre i 30-35 cm, come le altre specie della famiglia la pianta ha foglie opposte, che si presentano ovate od oblunghe, piccole, picciolate e di colore grigio verde, a margine per lo più intero, portate su un esile fusto angoloso e rossastro, suffruticoso alla base.

I fiori sono presenti d'estate e sono piccolissimi, bianchi o al massimo rosati, portati in fittissime pannocchie ovoidali. Tutta la pianta emana un gradevolissimo e delicato profumo.



Origanum majorana

L'uso della maggiorana

Questa comune pianta aromatica, citata dagli autori classici per la sua coltivazione negli orti (Mattioli e al.) e per i suoi usi, trova largo impiego come aromatica in cucina e in liquoristica, ma viene utilizzata anche in fitoterapia e nella cosmetica. Ci proviene dall'antichità e nel tempo ha trovato numerosi e assai diversi impieghi, godendo a seconda dei tempi e dei luoghi di fama di eccitante o di narcotico, utilizzata talvolta con funzioni simboliche e nei cerimoniali.



In medicina l'utilizzo della maggiorana è decisamente scemato col tempo, anche se continua ad essere utilizzato in alcune preparazioni farmaceutiche come calmante e contro le emicranie o per favorire le funzioni digestive e le secrezioni bronchiali. Nelle preparazioni casalinghe si usa ancora come tonico o contro la tosse e il catarro. L'elenco delle proprietà terapeutiche e dei benefici effetti è comunque lungo.

L'olio contiene terpeni e derivati dalla canfora e poche gocce sul cuscino la sera facilitano il sonno. In cosmetica la maggiorana si usa per profumare saponi o l'acqua dei bagni. Sono noti anche usi domestici (antitarme, ecc.), tutti basati sull'utilizzo del suo grato profumo. Per il suo aroma è spesso utilizzata dalle industrie, quelle farmaceutiche che la usano come correttivo di odori, e quelle alimentari, soprattutto se lavorano carni e insaccati.

La maggiorana in cucina

L'utilizzo della maggiorana in funzione aromatica (ma anche digestiva) è frequente nella cucina quotidiana dei nostri giorni, in Italia come in Europa, anche se in Italia è più intenso in alcune aree di utilizzo tradizionale, come in Liguria, dove entra in preparazioni tipiche come la cima genovese e le torte pasqualine, e la Toscana, isola d'Elba in particolare.

È usata per aromatizzare diverse preparazioni anche in alcune aree della Sardegna e del Lazio e in altre aree del bacino Mediterraneo (Tunisia, Cipro, Turchia), a volte anche con funzioni afrodisiache e stimolanti.

Con la maggiorana si possono aromatizzare moltissimi piatti e preparazioni: carni di vitello o bianche, pesce, minestre, frittate, ripieni, verdure, contorni, delicate pastasciutte, salse, ecc.

Per apprezzarne meglio l'aroma, deciso e delicato allo stesso tempo, è opportuno aggiungerla all'ultima nelle preparazioni cotte. Le foglie della maggiorana possono essere anche conservate, ma diversamente dall'altra comune aromatica del genere, l'origano, non è in grado di conservare a lungo allo stesso modo il suo profumo. Meglio allora far macerare e foglie fresche nei condimenti e preparare allora aceti e oli aromatici da usare a ogni occasione. La maggiorana è inoltre presente in molti liquori digestivi e nel vermouth.