

Origanum vulgare L.**Famiglia:** Lamiaceae**Nomi comuni in italiano:** la pianta è comunemente conosciuta come origano. Con l'aggiunta della specificazione meridionale si intende la specie maggiormente profumata, tipica dell'estremo Sud e della Sicilia.**Etimologia:** il significato del termine usato per il genere, ricavato dal greco *oros* e *ganos*, starebbe per gioia della montagna, probabilmente per via del profumo che emana il luogo dove cresce la pianta. *Vulgare* per essere la specie abbastanza comune.**Sinonimi:** solo qualche sinonimo, tra i quali *Thymus origanum* Kuntze.**Somiglianze e varietà:** alle specie di origano individuate dalla maggior parte dei botanici e presenti in Italia si aggiungono nei vivai e nei garden anche diversi ibridi di *Origanum vulgare* L. ed origano meridionale, *Origanum heracleoticum*, simili nelle forme e ottimi sostituti nell'uso, soprattutto se a fiori bianchi.**L'origano**

Pianta erbacea mediterranea molto rustica che ama i terreni soleggiati, preferibilmente calcarei, e presente in Italia 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 dal bianco al rosa portati in mazzetti terminali. Le varietà con fiori rosati hanno profumazioni più tenui.

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 i fastidi come il torcicollo.

Per le sue proprietà è pianta utilizzata anche nell'industria cosmetica e soprattutto in quella alimentare. Non mancano gli utilizzi in 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, quando polverizzato, miscugli di piante aromatiche di specie e generi diversi.

L'origano in cucina

L'origano è oramai aroma di uso universale, avendo viaggiato insieme alla pizza in regioni del Mondo dov'era prima sconosciuto. L'uso è più intenso nelle regioni meridionali, ma anche nel resto d'Italia la pianta spontanea veniva usata con funzioni aromatiche. Anche se è più comune l'uso delle parti secche, foglie e fiori si possono anche utilizzare benissimo freschi. 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 molti condimenti tipici, oltre che in conserve di ogni genere.

Aceto all'origano

Ingredienti: ½ l di aceto di vino, un cucchiaino di origano, 2 foglie di alloro, un piccolo spicchio d'aglio, peperoncino q. b., 10 grani di pepe nero, mezzo cucchiaino di sale.

Preparazione: mettere in un contenitore di vetro l'origano, le foglie di alloro spezzettate, l'aglio, il pepe, il peperoncino e il sale. Ricoprire con dell'ottimo aceto di vino. Lasciare macerare per una ventina di giorni in luogo fresco e asciutto, scuotendo leggermente di tanto in tanto. Filtrare e imbottigliare. E' ottimo per condire le verdure grigliate e i pomodori in insalata.

