

Specie adatte alla conservazione domestica – Alcune modalità*

Modalità di conservazione	Specie
Essiccazione	<i>Agli selvatici, maggiorana, santoreggia, coriandolo, carvi, nepitella, balsamita, origano meridionale e comune, finocchio selvatico, anice, fichi, mirto, ginepro, timo, issopo, camomilla, fiori di sambuco, levistico, corniole</i>
Conservazione in frigorifero*	<i>Cicoria, tarassaco, bieta selvatica, farinello, buon Enrico, ortiche, parti dei cardi in genere, silene, lattugaccio, radicchielle, luppolo, asparagi selvatici, pungitopo, topinambur, agli selvatici, aneto, cerfoglio, finocchio selvatico, finocchio marino, sedano d'acqua, barba di capra, borragine, cavolicelli, borsa del pastore, senapi, rucola, ruchetta, costoline, caccialepre, crespigno, lassana, levistico, spighe di grano, rosolaccio, porcellana, ramolacci selvatici, silene, erisimo, macerone, tàmaro, centocchio</i>
Congelazione in freezer*	<i>Cicoria, tarassaco, bieta selvatica, buon Enrico, parti dei cardi in genere, asparagi selvatici, pungitopo, topinambur, lattugaccio, radicchielle, finocchio selvatico, barba di capra, borragine, cavolicelli, senapi, costoline, caccialepre, crespigno, lassana, spighe di grano, rosolaccio, ramolacci selvatici, erisimo, borsa del pastore</i>
In olio	<i>Agli selvatici (bulbi), tarassaco (boccioli e parti aeree), cicoria, costoline (boccioli), barba di capra, asparagi selvatici, asfodeli, cardi, vitalba, tàmaro, finocchio marino, finocchio selvatico, luppolo, lampascioni, spighe di grano, rovo (germogli), pungitopo, ruscoli, salicornia, salsola, salsapariglia, barba dei frati</i>
In aceto	<i>Agli selvatici (bulbi), bardana, asfodeli, ruscoli, calendula (boccioli), capperi, cardi, albero di Giuda, vitalba, luppolo, lampascioni, malva (frutti, boccioli), spighe di grano, porcellana, atriplici, favagello, rovo (germogli), salicornia, salsola, salsapariglia, tarassaco (boccioli), giuggiole, pratoline (boccioli), capperi, tarassaco (boccioli), asparagi selvatici, pungitopo, barba di capra, barba di becco (boccioli), salicornia, finocchio selvatico, finocchio marino, macerone</i>
In salamoia o sotto sale	<i>Agli selvatici, favagello (boccioli), atriplici, olivello spinoso, corniole, mirabolano, crespino, albero di Giuda, porcellana, rovo, giuggiole, salicornia, tarassaco (boccioli), barba di becco (boccioli), boccione (boccioli), pratoline (boccioli), capperi (boccioli, germogli), tarassaco (boccioli), biancospino</i>

La tabella vuole essere un semplice suggerimento di quelle specie che conservano un buon aroma e/o un buon sapore anche dopo l'essiccazione, la congelazione in freezer o la semplice conservazione in frigorifero, tutte modalità domestiche che non richiedono in sostanza particolari procedimenti in cucina, alimenti aggiuntivi, o aggravii di tempo. Ovviamente tenuto conto, soprattutto per la conservazione col freddo, anche dei tempi limitati per il consumo.