



NEWS. Piante aromatiche e peperoncini: le novità per la tavola

giugno 6, 2014 by [redazione](#)

Filed under [NEWS](#)

[Leave a Comment](#)

Gusti per ogni gusto

Dalle piante aromatiche ai peperoncini: le novità da portare sulla tavola

Per una cucina sana e gustosa

Promuovere una cucina sana, secondo la tradizione mediterranea, attraverso la conoscenza delle caratteristiche e delle proprietà degli aromi da portare sulle nostre tavole.

È questa la filosofia dell'azienda Agricola Di Meo Remo che, grazie alla sua esperienza nella produzione di piante aromatiche e da orto, da 15 anni mette a disposizione degli amanti del verde e di coloro che sono alla ricerca di alimenti genuini e salutari le conoscenze pratiche e reali su come coltivarle. **Con semplicità e con passione, anche sul balcone di casa.**

«Senza le erbe aromatiche, l'alimentazione mediterranea non sarebbe la stessa. Perderebbe i profumi e i sapori che stimolano l'appetito e arrotondano il piacere del palato», spiega **Remo Di Meo**, titolare dell'azienda situata nella campagna laziale, a sud di Roma, a pochi chilometri dal mare.

«Per quanto riguarda il peperoncino, pianta piccante per eccellenza, in Italia non esiste quasi regione che si affacci sul mare che non lo veda protagonista di mille e una ricetta. Ma la nuova tendenza sull'impiego del peperoncino si espande oltre la cucina e arriva in giardino. Già, perché proprio queste bacche, allegre e durevoli, sono quanto di meglio e di originale si possa coltivare nelle aiuole o in vaso per creare grandi macchie di colore, fino all'autunno inoltrato».

Per avere sempre a disposizione un assortimento di piantine diverse per profumo e sapore, l'azienda Agricola Di Meo Remo ha pensato a **¡ Buon appetito aromi !**, un pratico cestino (di un vivace colore rosso all'esterno e bianco all'interno) che contiene **sei vasetti con altrettante piantine aromatiche: timo, origano, salvia, rosmarino, menta, mentuccia** (possono essere diverse secondo la stagione), certificate. **¡ Buon appetito aromi !** si può tenere sul balcone ma anche in uno spazio piccolissimo sul davanzale della finestra o in cucina e vista la praticità del contenitore, che non sgocciola e può essere agevolmente trasferito, si trasforma in un centrotavola profumatissimo per tutti i giorni.

Per chi ama i sapori forti, questa è la stagione migliore per mettere in coltivazione i peperoncini, facili da far crescere sul balcone, pronti da raccogliere con le proprie mani da agosto a ottobre, man mano che raggiungono il punto giusto di maturazione. L'azienda Agricola Di Meo Remo **propone al pubblico 24 diverse varietà di peperoncino: la Chili Pepper Collection** in grado di soddisfare ogni palato.

È possibile scegliere tra numerose varietà di peperoncini da coltivare, così da poter creare una piccola e colorata collezione sul balcone, con frutti di diverso grado di piccantezza. Sullo store online dell'azienda si possono acquistare ad esempio piantine del mitico Naga Morich, ultrapicante, di Japaleño, il cosiddetto peperoncino grasso che è il più consumato negli USA, di Acapulco Purple con frutti conici e, ancora, di Trinidad Moruga Scorpion Red, il cui frutto rosso grande come una pallina da golf è stato giudicato il più piccante del pianeta da un comitato di esperti del Chile Pepper Institute della New Mexico State University, con il punteggio record di 1.4 milioni di Scoville.

¡ Buon appetito aromi ! e le piantine di peperoncino si possono acquistare sullo shop della Di Meo: <http://eshop.dimeoremo.it/index.php>

