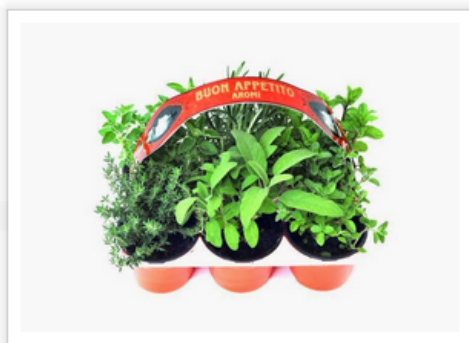


JUN  
9

## Cucina, dalle piante aromatiche ai peperoncini: le novità da portare sulla tavola



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

E' 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 salutarì 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. «Le aromatiche, non solo sono buone ma sono pure preziose per la salute: insaporiscono a costo calorico zero e il loro impiego consente di alleggerire la quantità di sale e di condimenti grassi. E sono

facili da coltivare in vaso, anche sul balcone», prosegue. «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».

### Ecco dunque la prima novità: "Buon appetito aromi", una gioia per l'olfatto e per il gusto

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 e può stare anche in uno spazio piccolissimo: sul davanzale della finestra o in cucina.

Vista la praticità del contenitore, che non sgocciola e può essere agevolmente trasferito, "Buon appetito aromi" si trasforma in un centrotavola profumatissimo per tutti i giorni. E, per i momenti speciali, diventa un'occasione per condividere con gli amici e i parenti la gioia di raccogliere e di gustare l'aroma preferito, sminuzzando i rametti e le foglioline con le mani direttamente nel piatto, valorizzandone così il sapore. Un'idea originale per arricchire le cene estive in compagnia; un modo divertente per conoscere e apprezzare le qualità e i profumi delle singole erbe, assaporandole freschissime nel piatto. A tutto vantaggio delle piante che cresceranno più rigogliose.

"Buon appetito aromi" può essere acquistato sull'e-shop dell'Azienda Agricola Di Meo Remo <http://eshop.dimeoremo.it/index.php>



Come detto, le erbe aromatiche e i peperoncini possono essere coltivati in vaso sul balcone. Una valida alternativa ai singoli vasetti è il Vascone di coltivazione Hobby Orto, nel quale è possibile far crescere insieme da sei fino a dodici piante: un vero e proprio orto fuori suolo, anche per chi non possiede un giardino. Dotato di un serbatoio che eroga acqua secondo il fabbisogno, e che permette di idratare le radici dal basso verso l'alto proprio come avviene in natura, il Vascone Hobby Orto garantisce autonomia idrica per una settimana, circa: un vantaggio non indifferente per chi lavora e non ha molto tempo da dedicare alle cure dell'orto o torna a casa tardi la sera.

Il Vascone Hobby orto può essere acquistato online: <http://eshop.dimeoremo.it/index.php>



### **Sapori aromatici in cucina**

Pennette menta e parmigiano

*Ingredienti per 4 persone. Tempo di preparazione 15 minuti*

Far rosolare uno spicchio d'aglio in 3 cl di olio extravergine di oliva; appena imbondito togliere la padella dal fuoco e aggiungere 20 foglie di menta fresca tritata fine. A parte, in un'altra padella bassa, far tostare 4 cucchiai di pane grattugiato in fino ad imbondimento. Cuocere 350 g di pennette, scolarle al dente e versarle nella padella con l'olio insaporito con aglio e menta; aggiustare di sale e pepe q.b. Cospargere con il pane grattugiato tostato e 50 grammi di parmigiano grattugiato. Rimescolare e servire ben caldo.

Tante altre ricette gustose, al link [http://www.dimeoremo.it/buon\\_appetito.php](http://www.dimeoremo.it/buon_appetito.php), cliccando sull'immagine di ogni piantina aromatica.

Postato 3 hours ago da **1**

Etichette: [Gastronomia](#)



Aggiungi un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Goog ▾

**Pubblica**

Anteprima