

La pasta e le erbe aromatiche: un'unione inscindibile



La pasta e la cucina non sono le mie uniche passioni. In posizione molto, molto ravvicinata c'è anche il giardinaggio. Adoro curare le piante, veder sbocciare i fiori e spuntare nuove gemme... Da tempo ho iniziato anche a coltivare diversi tipi di erbe aromatiche perché *la cucina senza erbe è una cucina in bianco e nero* (cit. Erbe, Spezie e Condimenti, Gambero Rosso Editore).

Le erbe aromatiche profumano i piatti, ma donano anche colore e personalità alle preparazioni, e possono persino essere il principale ingrediente (come nel caso delle numerosissime versioni di pesto).

Basilico, origano, timo, maggiorana, mirto, alloro e così via possono essere acquistati nei negozi di frutta e verdura e si trovano anche secchi, ma il loro profumo appena colti è unico e sfuggente ed è per questo che ho allestito un'area "erbe per cucina". Dominano incontrastati il *r osmarino*

– arbusto forte che cresce molto bene e produce aghi in quantità sufficiente per svariate generazioni ;-)
delizioso quando fiorisce – e il

timo

, affiancati da

basilico

(da annaffiare molto spesso per avere foglie energiche),

salvia

(fritta è una bontà, anche per guarnire un piatto di pasta),

maggiorana

,

mirto

e

menta

(deliziosamente profumata, ma anche estremamente infestante); mi mancano l'origano e l'alloro, ma presto provvederò.

Di solito non ci sono molte difficoltà per coltivare questo tipo di piante – hanno semplicemente bisogno di molta luce, anche del sole diretto, di un terreno drenante e di una buona irrigazione e possono tranquillamente crescere in vaso – ma se il vostro pollice non è proprio verdissimo (il mio è piuttosto verde!), basta consultare un buon libro di giardinaggio.

Per chi volesse invece conoscerne i vari impieghi in cucina, scoprire varietà rare e provare ricette, i miei libri preferiti in materia sono il superclassico Cent'Erbe e il piccolo ma utile Erbe Spezie e Condimenti (di Alain Denis).



Quali sono le vostre erbe aromatiche preferite? In quali ricette le utilizzate? Le abbinare spesso alla pasta? Sono curiosa...

Ecco alcune delle ricette del Pastificio dei Campi in cui le erbe aromatiche sono elemento essenziale:

[Fresine con zucchini e mandorle](#) (maggiorana e basilico)

[Fusilli corti col buco, pomodorini, erbe aromatiche e ricotta salata](#) (timo e maggiorana)

[Linguine al pesto trapanese](#) (basilico)

[Mezzanelli al pesto cilentano](#) (basilico)

[Spaghetti al pesto delle Lipari](#) (menta e basilico)

[Spaghettini al pesto pantesco](#) (basilico e menta)

[Trofie al pesto con fagiolini e patate](#) (basilico)

