



Gusti per ogni gusto
Dalle piante aromatiche ai peperoncini: le novità da portare sulla tavola
Per una cucina sana e appetitosa

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 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. «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>

La seconda novità: "Chili Pepper Collection", una festa per gli occhi e per il palato

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.

Sistemate le piante in posizione soleggiata, la vegetazione crescerà e sbocceranno i fiorellini bianchi da ognuno dei quali, da metà estate, si svilupperanno i frutti, dapprima piccoli e verdi e poi sempre più grandi e colorati (rossi, gialli, arancione, violetto), ognuno di forma diversa secondo la varietà: conica, a ciliegina, affusolata, a lanterna.

E' 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, ultrapiccante, 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.

Le Scoville sono infatti l'unità di misura per differenziare i gradi di piccantezza, determinata dalla diversa quantità di capsaicina concentrata nei semi e nei filamenti dei peperoncini. La capsaicina è anche responsabile delle proprietà benefiche che favoriscono la digestione, hanno un effetto antiossidante e trovano un utile impiego nella cura delle malattie da raffreddamento e come disinfettante intestinale.

Le piantine di peperoncino possono essere acquistate 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 imbrunito togliere la padella dal fuoco e aggiungere 20 foglie di menta fresca tritata fine. A parte, in un'altra padella bassa, far tostare 4 cucchiaini di pane grattugiato in fino ad imbrunito. 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, cliccando sull'immagine di ogni piantina aromatica.



Per informazioni:

Azienda Ortoflorovivaistica Di Meo Remo

www.dimeoremo.it

Email: info@dimeoremo.it

Ufficio Stampa

ELLECISTUDIO

Paola Carlotti

+39.335/7059871 – +39.031/301037

paola.carlotti@ellecistudio.it

Elena Ghielmetti – +39.031/301037

elena.ghielmetti@ellecistudio.it