

# ERBA MARESINA



## NOME COMUNE

**ERBA MARESINA, ERBA MADRE**

## NOME SCIENTIFICO

*Tanacetum parthenium*

## FAMIGLIA

ASTERACEAE

## ORIGINE

zone temperate dell'Europa, dell'America settentrionale e della regione del Caucaso

## DESCRIZIONE BOTANICA

### • portamento:

pianta perenne aromatica alta da 30 a 80 centimetri, con fusto allungato e mediamente foglioso

### • foglie:

foglie molli bipennate o tripennate

### • fiori:

le infiorescenze vere e proprie sono composte da un capolino terminale di tipo radiato - fiori bianco-gialli simili a quelli della camomilla

## ESPOSIZIONE

pieno sole

## SEMINA

inizio della primavera

## FIORITURA

tarda primavera - inizio estate

## FRUTTO

sono di tipo achenio

## RACCOLTA DEL SEME

da maggio a settembre

Fonti

<https://www.azienda-bonato.com/prodotto/erba-maresina/>

[https://it.wikipedia.org/wiki/Tanacetum\\_parthenium](https://it.wikipedia.org/wiki/Tanacetum_parthenium)

Altro

In cucina si usano i fiori della Maresina per preparare tisane e per aromatizzare vini e liquori, mentre le foglie fresche sono impiegate nella realizzazione di ricette tradizionali (Fritola con la Maresina), di primi e secondi piatti, nonché di dolci

Crediti

<https://bs.plantnet.org/image/o/14aafc686e8e569d527867c76c3402ef48139488>

<https://bs.plantnet.org/image/o/6b198dff5ef4ba651036f82b2f6c8580fc7b2012>

<https://bs.plantnet.org/image/o/9b4b83df345343dc7b28d5eb3306ddc79cd4cac6>

<https://bs.plantnet.org/image/o/89a720d66c2f974cba1c3738794c7ebc65cf7d3a>