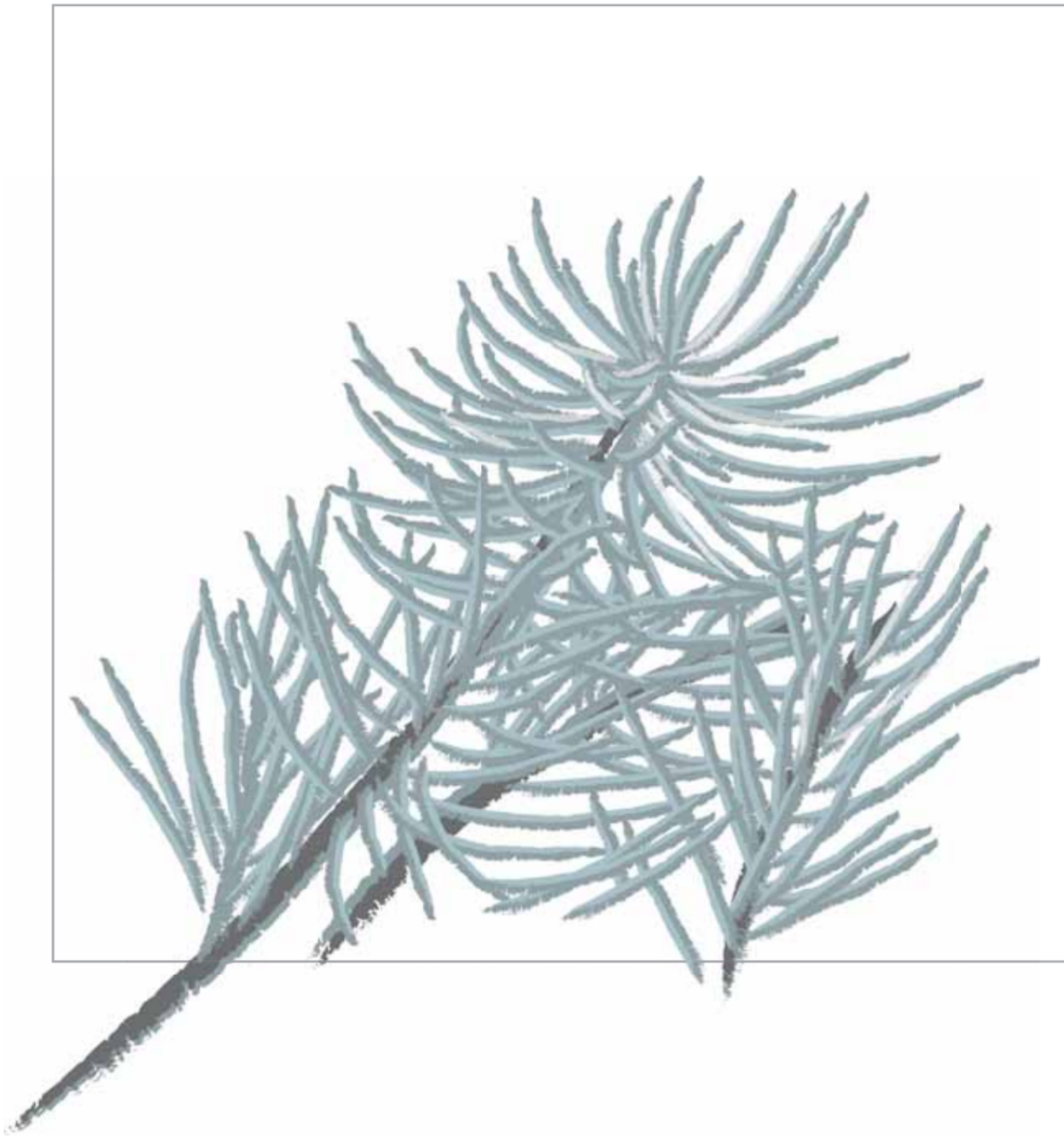


## Elicriso

(*Helichrysum italicum*)



### in cucina

Le sue foglie, caratterizzate da un lieve aroma a cavallo tra la liquirizia e il curry, sono comunemente utilizzate per insaporire risotti, minestre, carni bianche e ripieni. L'elicriso é, inoltre, impiegato per aromatizzare molte birre artigianali.

### uso terapeutico

Assai duttile dal punto di vista terapeutico viene utilizzato sotto diverse forme. L'infuso é particolarmente indicato per la cura di bronchiti, dolori reumatici e varici. Gli impacchi sono, invece, funzionali al trattamento di irritazioni cutanee, geloni, emorroidi e difficoltà circolatorie. Trova, infine, impiego in campo erboristico grazie alle sue proprietà rigeneranti e rinvigorenti.