

Issopo

(*Hyssopus officinalis*)



in cucina

L'aroma forte ed amarognolo lo rende adatto (utilizzato in piccole quantità) ad insaporire insalate, carni e zuppe. La pianta è fra i principali ingredienti del caratteristico liquore Chartreuse, del Vermouth e di altri liquori a base d'assenzio.

uso terapeutico

L'issopo ha proprietà antispasmodiche, cicatrizzanti, digestive, espettoranti e risolventi. L'olio essenziale contenuto dai fiori è utilizzato nel settore dei profumi e dei liquori per il suo gradevole odore. La pianta si presta inoltre a numerose applicazioni terapeutiche: usata per sedare tosse ed asma, favorire la digestione, eliminare gas intestinali, sudore notturno, per uso esterno è un buon cicatrizzante ed antidermatico.