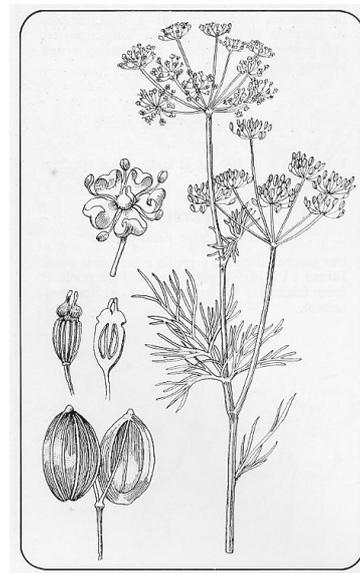
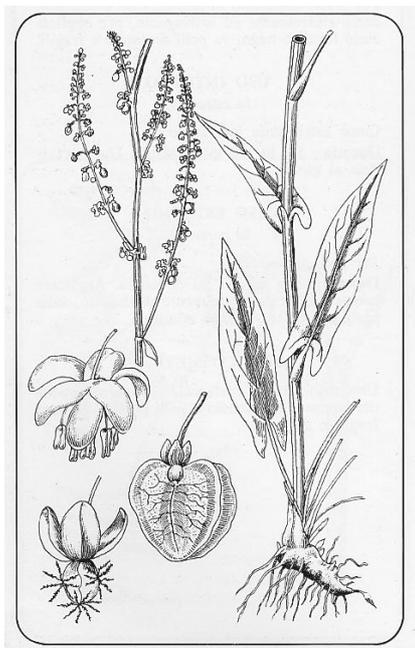


**ACETOSA (OXALIS)**

Appartiene alla famiglia delle ossalidacee. E' diffusissima soprattutto nei boschi, nei prati ricchi di humus, nelle zone ombrose. Il nome *Oxalis* le deriva dal greco e significa pungente e acido come il suo sapore. Infatti, in questa piccola pianta è presente l'acido ascorbico, il biossolato di potassio ed un alto contenuto di vitamina C, zucchero e ruminina. Se ne usano preferibilmente le tenere foglie per minestre, arrosti o bevande. Si aggiunge pure alle insalate per esaltarne il sapore.

**ARTEMISIA (ESTRAGONE)**

E' una pianta originaria dell'America Centrale e Settentrionale, si usano soprattutto le foglie per aromatizzare le insalate e la salsa tartara, ma anche per preparare l'aceto di *Estragone* o nei liquori a sfondo amaro e nei vermut. Comunissima in ogni luogo, si diffonde molto facilmente nelle zone incolte, fra le macerie e nei fossati, come sui cigli delle strade.

**ANETO**

Il suo sapore è simile al finocchio, ma più leggero e delicato. Ottimo nei piatti di pesce, nelle minestre e nelle verdure lesse, come le zucchine e i cavoli. Si utilizza anche per aromatizzare i cetrioli da conservare.

