

# Origano Siciliano, profumo inconfondibile: impossibile trovarne uno migliore

**Autore:** Redazione

**Data:** 26 Agosto 2021



## Una strepitosa erba aromatica.

- **Origano Siciliano**, profumo e [benessere](#).
- Difficile trovare un [prodotto](#) di eguale qualità.
- Ecco perché è uno dei **migliori al mondo**: gli usi e le **proprietà**.

Ci sono **aromi** che fanno immediatamente [pensare alla Sicilia](#), ai suoi **paesaggi**, alle sue tradizioni e alla straordinaria [tradizione culinaria](#). Basta parlare di origano, ad esempio, per vedere i mazzetti appesi al contrario ad asciugare nelle meravigliose campagne siciliane. L'**origano siciliano** è ben

noto per il suo **profumo** inconfondibile e la sua fragranza, oltre che per le sue tante **proprietà**. Viene impiegato largamente in cucina e rappresenta uno degli aromi più cari alla [cucina siciliana](#). Dalla carne al pesce, passando attraverso [pizze](#) e **focacce**, ne basta un pizzico per conferire subito ai [piatti](#) un sapore delizioso. Un abbinamento eccellente con l'**olio extravergine d'oliva**.

## Origano siciliano proprietà

Il **gusto** dell'**origano siciliano** è un po' amaro e leggermente piccante, unico nel suo genere. A fare la differenza è proprio il territorio. Sono le colline dell'entroterra ad attribuirgli quel sapore difficile da replicare. In passato le proprietà **antinfiammatorie** dell'origano erano ben note alle nostre nonne. Le **sommità fiorite** contengono un olio essenziale con diverse sostanze aromatiche, che sviluppano un sapore forte e penetrante. Le sostanze aromatiche favoriscono la digestione, aiutano a combattere il **meteorismo**, sono toniche per il sistema nervoso. Liberano anche le vie respiratorie ed esercitano una blanda azione **disinfettante**. L'origano cresce spontaneamente in Italia, in gran parte dell'Europa e dell'Asia Occidentale. Quello che **cresce in Sicilia** ha un aroma decisamente più intenso. L'origano siciliano è una specie autoctona, inserita nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.).

## L'importanza dell'origano

Il nome dell'origano deriva dal greco **Origanos**, composto da "oros", cioè "montagna", e "ganos", cioè "bellezza, gioia". Il significato, dunque, è **bellezza di montagna**. Gli Egizi se ne servivano per la conservazione delle mummie e lo utilizzavano per massaggiare il corpo dopo il bagno, così come per preparare unguenti. I **Romani** lo usavano in cucina, ma anche in alcune ricette medicali. Nel Medioevo gli uomini calvi si frizionavano il cuoio capelluto con l'olio di origano, poiché speravano facesse ricrescere i capelli. La pianta, nell'epoca moderna, ha continuato a essere lodata come **antidepressivo**: in alcuni vecchi detti tedeschi si fa riferimento a essa come "**erba del buonumore**". **Foto: Gino Di Leo**.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/origano-siciliano-e-il-migliore-su-piazza/>

Generato il 17/04/2026