

L'immortelle d'Italie

Helichrysum italicum



Arbuste vivace, peut atteindre une hauteur de 60 cm et d'un diamètre de 80 à 100 cm.

Très rustique et adaptable à les pires conditions de sécheresse, il y a une floraison abondante, durable et une couleur jaune vif entre Juin et Septembre.

Il est souvent confondu avec des espèces similaires, appelé Immortelle des dunes ou Imortelle Jaune (*Helichrysum Stoechas*).

Plusieurs sous-espèces de cette plante originaire de la Méditerranée, dont, certains au Portugal, en particulier le long de la côte. Il est impossible traversé les dunes sans se sentir dans l'air sa forte odeur de curry.

Plus d'informations à:

https://www.amu.bio/_limmortelle_ditalie

Cultivation

L'idéal est de la cultiver dans un sol bien drainé avec beaucoup de soleil. Il ne tolère pas l'excès d'humidité et supporte des températures allant jusqu'à environ -10°C.

La multiplication peut se faire par semis : semer entre février et mars. La graine germe en 2 à 3 semaines si la température est d'environ 20°C, et la plantation doit se faire à la fin du printemps ou au début de l'été, après les dernières gelées.

Cependant, le tuteurage est l'une des meilleures façons de propager cette plante.

Histoire

L'immortelle d'Italie, aussi appelé immortelle, pousse à l'état sauvage en Europe du Sud,

dans le bassin méditerranéen.

Elle est originaire de Corse, France.

Le mot "Helichrysum" vient du grec helisso (changement, tourner autour) et chrysos (or)

Utilisation

Sont utilisées les feuilles et les fleurs. Ils doivent être obtenus frais, car ils perdent leur parfum délicat lorsqu'elle est sèche.

L'huile essentiel de l'immortelle d'italie est très rare et précieux. Il a des propriétés exceptionnelles, le plus puissant et bien connu est le anti-hématome.

Cette huile est utilisée pour traiter les cicatrices, les blessures musculaires et est présent dans la composition de divers produits pour le traitement des athlètes d'élite, ainsi que de nombreux produits cosmétiques a la vente dans les magasins spécialisés à travers le pays.

Elle possède des propriétés anti-microbiennes, anti-inflammatoire et anti-oxydant.

Son huile essentielle est fantastique pour rehausser les saveurs des fruits dasn les bonbons, crème glacée, produits de boulangerie et des boissons gazeuses.

Les feuilles sont très utilisés à des fins culinaires, à ajouter à des salades et des plats de riz, qui donnent un goût agréable et léger de curry.