

FOENICULUM VULGARE MILLER. (FINOCCHIO)

* *Alberto Bianchi*



Foeniculum vulgare Miller.

***Foeniculum vulgare* Miller (Finocchio)**

(Varietà *vulgare* e varietà *dulce* DC. o Miller.)

Ordine: Apiales

Famiglia: Apiaceae

Etimologia: *Foeniculum* antico nome latino, diminutivo di *foenum* “fieno”, in allusione alla finezza delle foglie. *Vulgare* da “vulgare, rustico, selvaggio”, *dulce* per il “sapore dolce”.

Altre denominazioni: Fenuggio, Scartoccino, Anito, Madaro, Fenicio, Finicchiastro Fenju agro. Feuchel (ted.), Fennel (ingl.), Fenonil (fr).

DESCRIZIONE BOTANICA	<p>Pianta erbacea biennale o perenne alta fino a 2 m, con rizoma orizzontale, nodoso. Fusti eretti, cilindrici ramificati, verdi striati di bluastrò.</p> <p>Foglie: 3-4 pennatosette divise in lacinie filiformi, per lo più giallastre, capillari, con guaina molto sviluppata, le inferiori picciolate, le superiori sessili o quasi.</p> <p>Fiori: piccoli, raggruppati in infiorescenze a ombrella, composta con raggi irregolari, priva di involucri e involucro, corolla giallognola.</p> <p>Frutti: diachenii ovoidali verde grigio-brunastri, muniti di 5 costole verticali sulla superficie esterna.</p>
HABITAT	Pianta originaria della regione mediterranea. Nel nostro paese, dalle regioni costiere marittime fino alle regioni submontane, in luoghi sassosi e soleggiate, su rupi, vecchi muri, anche al margine di siepi e coltivi (0-1000 m).
FIORITURA	Giugno-Agosto
NOTE COLTURALI	Si semina in luglio direttamente sul campo (lungo i solchetti) in file distanziate di 50 cm, e sulla fila di 40 cm. Per la sua coltivazione non sono richieste tecniche particolari. Il terreno si lavora a una profondità di 35-40 cm dopo una abbondante concimazione. In settembre si sarchia e si diradano le piantine.
DROGA	<p>Parti da raccogliere: frutti, (radice e foglie fresche)</p> <p>Tempo balsamico: settembre-ottobre per i frutti, ottobre per la radice.</p> <p>Componenti principali: olio essenziale contenente soprattutto: anetolo, d-fencone, metilcalvicolo, anisaldeide, alfa-pinene, alfa-fellandrene, limonene. Nei frutti inoltre si trovano olio grasso, proteine, acido caffeico e clorogenico, flavonoidi.</p> <p>Conservazione e trasformazione: la radice va lavata, privata dalle radichette laterali, tagliata a pezzetti di alcuni centimetri e fatta essiccare al sole o in stufa. I frutti si raccolgono recidendo le ombrelle, poi riunite in mazzi e fatte essiccare all'ombra. Si conservano in recipienti di vetro o in sacchetti di carta o di tela, in ambiente buio e asciutto.</p> <p>Forma di impiego: polvere, tintura, olio essenziale, decotto.</p>
PROPRIETÀ ED IMPIEGHI	<p>Proprietà: Emmenagoghe, antisettiche, antispastiche, aperitive, digestive, diuretiche, aromatiche, carminative, vermifughe, espettoranti, galattogene.</p> <p>Impieghi terapeutici: <i>uso interno:</i> in disturbi digestivi di lieve grado, per stimolare l'appetito e bloccare processi fermentativi intestinali. Viene utilizzato soprattutto per neonati e bambini piccoli. Come mucolitico per le vie respiratorie.</p> <p><i>Uso esterno:</i> per le palpebre infiammate e alito cattivo.</p> <p>Altri impieghi: i frutti nell'acqua del bagno hanno proprietà stimolanti, deodoranti e purificanti. Viene usato in cucina per aromatizzare i cibi. Come foraggio accessorio per le vacche da latte, inoltre nell'industria profumiera, liquoristica e distilliera.</p> <p>Usi popolari: in tutta l'antichità e nel medioevo il finocchio e altre Apiaceae (ex Umbelliferae), come coriandolo, cumino e anice, avevano grande importanza per l'uso aromatico e medicinale e formavano le "spezie" comuni. In passato veniva usato sottoforma di cataplasma per calmare l'infiammazione delle mammelle e aumentare la secrezione del latte. Sottoforma di decotto viene usato come lavanda oculare.</p>

* UNIVERSITÀ DI PARMA
Dipartimento di Farmacia