

ARTEMISIA DRACUNCULUS L. (DRAGONCELLO)

* *Alberto Bianchi*



Foto di Alan King

Artemisia dracunculus

***Artemisia dracunculus* L. (Dragoncello)**

Ordine: Asterales

Famiglia: Compositae

Etimologia: Artemisia, dal greco "sano" (pianta che risana); secondo alcuni dedicata ad Artemisia, moglie di Mausolo, regina della Caria, che la usò per prima.

Altre denominazioni: Erba dragòn, Estragone, Stregòn, Stragonsel, Dragun, Serpentaria, Erva annese, Erba linusa, Stragoni.

DESCRIZIONE BOTANICA Pianta suffruticosa alta fino a 1 m e oltre. Fusti molto ramificati a formare densi cespugli.

Foglie: basali tripennate, le superiori sessili o con picciolo corto, con lamina lanceolata, margine appena dentato e apice acuto, lucide.

Fiori: piccoli, riuniti in capolini bianco-verdastri, penduli, formanti infiorescenze a pannocchia fogliosa piramidale terminali, involucri dei capolini formato da brattee ovali con margine bianco; fiori esterni femminili.

Frutti: piccoli acheni ellittici, bruni.

HABITAT	Pianta originaria della Russia meridionale e dell'Asia boreale e centrale con areale assai esteso che comprende l'Europa centrale, i Balcani, l'Asia minore, la Mongolia, la Cina settentrionale e il Nord America occidentale, fino al Colorado e al Texas. In Italia coltivata soprattutto al nord (Piemonte) come pianta aromatica e subspontanea, in terreni asciutti, soleggiate e tendenti al siliceo.
FIORITURA	Agosto-settembre.
NOTE COLTURALI	Predilige terreni asciutti, profondi e fertili. Si semina in file distanti fra loro 40 cm oppure, per talea, si mette a dimora su file distanti 60 cm e a distanza di 30 cm tra le piante.
DROGA	La droga è costituita dalle foglie e dalle sommità fiorite. Tempo balsamico Maggio-giugno: foglie. Agosto-settembre: sommità fiorite. Componenti principali Acido tannico, resine, gomme, cumarine, olio essenziale contenente anetolo, terpeni, estragolo e fellandrene. Conservazione e trasformazione Le foglie disposte in strati sottili e le sommità fiorite in mazzi, si fanno essiccare all'ombra e in luogo ventilato e si conservano in vasi di vetro o in sacchetti di tela. Forma d'impiego Infuso, tintura.
PROPRIETÀ E IMPIEGHI	Proprietà Aromatiche, digestive, aperitive, eupeptiche, carminative, stimolanti. Impieghi terapeutici <i>Uso interno:</i> sotto forma di infuso come stimolante delle funzioni digestive e per favorire l'appetito, contro il meteorismo. Altri impieghi Viene largamente impiegata in gastronomia soprattutto per insaporire insalate e salse (in dosi moderate), conserve, ripieni, marinate. Viene utilizzata dalle industrie conserviere, la sua essenza costituisce la base per cibi in scatola come carne e pesce. Particolarmente indicata per insaporire i piatti di coloro che non possono usare sale. L'olio essenziale è impiegato in liquoristica per la preparazione di amari e tonici. Usi popolari La tradizione attribuiva a questa pianta la proprietà di dare una "forza da dragone o da leone" e di rendere immuni contro la peste. Note In commercio esistono semi di <i>Artemisia dracunculus</i> L. denominati "Estragone tedesco" e semi di <i>Artemisia dracunculus</i> L. denominati "Estragone russo". Per le caratteristiche botaniche osservate l'Estragone tedesco può essere assimilato a <i>Artemisia dracunculus</i> L. var. <i>redowskii</i> Ldb. L'Estragone russo può essere invece assimilato a <i>Artemisia dracunculus</i> L. var. <i>pratorum</i> Krasch. Tali piante forniscono oli essenziali che hanno tra i componenti principali i derivati dei polifenoli, in particolare elemicina e trans-isoelemicina. Tali composti posseggono una forte azione psicomimetica e una probabile azione carcinogena; queste proprietà non positive sconsigliano una eventuale utilizzazione di questi o.e. come aromatizzanti. La loro presenza in o.e. di "estragoni" assimilabili a varietà diffuse nell'Est Europeo, rende ragione della tradizione popolare russa riportata da Komarov che considera questa pianta assai dannosa e addirittura da eliminare.

* UNIVERSITÀ DI PARMA
Dipartimento di Farmacia