

## PIMPINELLA ANISUM L. (ANICE)

\* **Alberto Bianchi**



*Pimpinella anisum* L. (Anice)

### ***Pimpinella anisum* L. (Anice)**

**Ordine:** Apiales

**Famiglia:** Apiaceae

**Etimologia:** *Pimpinella*, forse da *bipinella* alterazione di bipinnula per le foglie bipennate; *anisum*, dal greco *anisos* non uguale perché molto simile alla Cicuta dalla quale si contraddistingue per il colore.

**Altre denominazioni:** Anice verde, anaci. Anis (ted.), Anise (ingl.), Anis vert (fr.), Anis (spagn.).

<b>DESCRIZIONE BOTANICA</b>	<p>Pianta erbacea annuale alta 10-50 cm, con radice fittonante e fusto in alto ramoso, pubescente.</p> <p><b>Foglie:</b> basali lungamente picciolate, pennate, con 3-5 segmenti ovati, le cauline 2-3 pennatosette con segmenti lineari-lanceolati.</p> <p><b>Fiori:</b> piccoli con corolla bianca formata da cinque petali smarginati con lacinia ripiegata, raggruppati in ombrelle convesse a 7-15 raggi senza brattee e bratteole filiformi.</p> <p><b>Frutti:</b> diacheni grigio verdastri, striati longitudinalmente, con densa pelosità appressata, fortemente profumati e dal sapore dolce e piccante insieme.</p>
<b>HABITAT</b>	<p>Pianta originaria della Grecia e dell'Egitto. Nel nostro paese coltivata e raramente inselvatichita negli incolti (0-800 m). Preferisce terreni profondi, leggeri, ricchi di sostanza organica e calcare; tollera male i terreni argillosi e l'ombreggiamento. In Puglia, Emilia Romagna, Lombardia, Liguria (rara e incostante).</p>
<b>FIORITURA</b>	<p>Luglio-agosto.</p>
<b>NOTE COLTURALI</b>	<p>Si semina in marzo-aprile (teme le gelate tardive quindi non anticipare la semina nei climi più freddi) in file distanziate 50-70 cm; la quantità di seme da utilizzare oscilla tra 10 e 12 Kg/ha con una densità di 10-12 piante per metro quadrato. Necessita di apporto di fosforo, potassio e azoto. Nella fase di fioritura è suscettibile agli effetti negativi dovuti a stress idrici.</p> <p>Può essere consociata con piante biennali come per esempio <i>Carum carvi</i>; si seminano contemporaneamente in primavera a file alterne, il primo anno si otterrà la produzione di anice, il secondo quella dei carvi.</p>
<b>DROGA</b>	<p><b>Parti da raccogliere:</b> frutti</p> <p><b>Tempo balsamico:</b> settembre-ottobre per i frutti, ottobre per la radice.</p> <p><b>Componenti principali:</b> alcoli monoterpenici (anisolo), sesquiterpeni (gamma-himachalene, beta-cariofillene), fenilpropanoidi e metileteri derivati (cis-anetolo, trans-anetolo), aldeidi e chetoni (anisalaldeide, p-metossifenilacetone), cumarine (ombelliferone, scopoletina).</p> <p><b>Conservazione e trasformazione:</b> si recidono le piante e si fanno essiccare all'ombra, quindi si procede alla battitura e si raccolgono i frutti che vengono mondati e conservati in sacchetti di carta o di tela, in ambiente buio e asciutto.</p> <p><b>Forma di impiego:</b> infuso, polvere, tintura, vino medicato, liquore digestivo composto, olio essenziale, alcolato.</p>
<b>PROPRIETÀ E IMPIEGHI</b>	<p><b>Proprietà:</b> emmenagoghe, oitocitiche e galattogoghe, toniche del S.N.C., antalgiche, colecisticinetiche, carminative e stomatiche, balsamiche, antisettiche.</p> <p><b>Impieghi terapeutici:</b> <i>Uso interno:</i> amenorree, oligomenorree e dismenorree, cardialgie, eretismo cardiovascolare, tachicardia, dispepsie, gastralgie e colon irritabile con aerofagia, flatulenza e meteorismo, dispnee, asma, bronchite asmatiforme, spasmofilia, nevralgie lombari. Non eccedere nelle dosi perché può diventare stupefacente con danni alla circolazione.</p> <p><b>Altri impieghi:</b> i frutti sono impiegati nell'industria dei liquori come aroma di base di quelle bevande del sud Europa che diventano torbide con l'aggiunta di acqua (Pernod, Ricard), il pastis francese, l'ouzo greco, il raki turco. In pasticceria e come condimento di svariate vivande. L'essenza è utilizzata nell'industria delle caramelle e dei profumi (dentifrici, acque da toilette). I frutti inoltre sono utilizzati in cucina in molti piatti indiani e possono essere masticati dopo i pasti.</p> <p><b>Usi popolari:</b> in tutta l'antichità e nel medioevo l'anice e altre Apiaceae (ex Umbelliferae) come il finocchio, il coriandolo e il cumino, avevano grande importanza per l'uso aromatizzante e medicinale e formavano le "spezie" comuni.</p> <p><b>Note:</b> Carlo Magno dopo aver conosciuto e apprezzato la sua azione contro coliche intestinali, aerofagia, difficoltà di digestione, portò la sua coltivazione nei poderi imperiali.</p>