

Artemisia dracunculus* L.*Famiglia:** Asteraceae

Etimologia: il nome del genere, presente in Italia con diverse piante assai comuni, riprende il latino e si vuole riferito dai più alla dea greca Artemide, con il senso di pianta a lei sacra, ma vi è anche chi fa derivare il termine da Artemisia, sorella e moglie di Mausolo, re di Alicarnasso, famosa per avere fatto erigere il suo “mausoleo”, una delle sette meraviglie del Mondo antico, e che si vuole fosse esperta di medicina. In ogni caso il termine *artemes* che lo origina ha il significato di sano e si suole collegare alle proprietà salutari di alcune specie. Il termine della specie sta per piccolo drago in latino, o serpente, assegnato forse per la credenza che la pianta potesse guarire dai loro morsi.

Nomi comuni in Italiano: in italiano la pianta è conosciuta come dragoncello ma anche col nome di estragone, che è il termine più comune anche nel resto d'Europa.

Somiglianze e varietà: La pianta si trova facilmente in tutti i garden, ma all'acquisto si presenta spesso in varietà leggermente differenti per forma e colore. Come aromatica si suole distinguere tra la varietà “francese”, dagli steli e dalle foglie più sottili e più scure, quella “tedesca” e altre varietà dal portamento diverso.

Il dragoncello

Il dragoncello è pianta che si può trovare qui e là inselvaticata ma che è frequente soprattutto negli orti delle aree dove è più utilizzata in cucina, come ad esempio in Toscana. È tuttavia ormai abitudine in varie parti d'Italia tenerla fra gli aromi coltivati nel balcone di casa.

Pianta originaria della Russia meridionale, per via dell'uso secolare si



coltiva ormai praticamente ovunque. Rustica e perenne (vive alcuni anni), forma dei folti cespi ramificati alti anche oltre i 70 cm, ed è caratterizzata da foglie lineari-lanceolate lunghe e sottili, di un bel verde, più scuro nella varietà “francese”. Le infiorescenze a pannocchia estive portano piccolissimi fiori verdognoli.

Tutta la pianta ha un forte sapore aromatico, leggermente pungente e assai gradevole.

L'uso del dragoncello

Proveniente dall'Asia Minore, la pianta era già nota in Grecia per i diversi usi che se ne possono fare, a cominciare dalla capacità di una forte azione stimolante nella secrezione gastrica per via di una sostanza, l'estrappolo, contenuta nelle parti aeree.

Nel Medioevo era già diffuso in Europa come pianta medicinale, ma col tempo prevalse nettamente l'utilizzo come pianta aromatica e qualche secolo dopo si dava (Mattioli) diffuso in tutti gli orti italiani. Diverse le opinioni sulla sua diffusione in Italia, essendoci chi

Artemisia dracunculus



vuole il suo arrivo in seguito alle Crociate, e chi invece è disposto a dar credito alle leggende del suo arrivo in Toscana al seguito di Carlo Magno, per essere all'inizio coltivato nell'orto dell'Abbazia di S. Antimo.

Le funzioni terapeutiche legate alla digestione sono state tuttavia sempre tenute in considerazione, mentre altre proprietà risultano legate alle credenze del momento.

In passato veniva utilizzata anche la radice, contro il mal di denti, e ricca com'è di sali e vitamine, la pianta veniva ritenuta buona contro i reumatismi, il singhiozzo, e in funzione antisettica, antispasmodica, carminativa e quant'altro.

dalle insalate alle frittate e dalle zuppe agli arrostiti, anche se risulta particolarmente indicata nella preparazione di salse, come le conosciute *béarnaise*, tartara, olandese, ecc.

Per il suo sapore delicatamente piccante e amaro l'erba è ottima per accompagnare anche i piatti di pesce, uova e formaggi e per aromatizzare il vino e, soprattutto, l'aceto immergendovi i germogli per un po' di tempo. Accompagna spesso anche conserve - capperi o cetrioli ad esempio - senapi e mostarde e se ne ricava anche un liquore.

Il dragoncello è un'aromatica particolarmente importante nella cucina francese, componente essenziale delle "*fines herbes*" provenzali e del c. d. "*bouquet garni*", il mazzetto di erbe aromatiche che, a volte racchiuso in un sacchetto di tela fine, serve per aromatizzare marinate, brodi e bolliti. Del resto la varietà francese - in Italia la "piemontese" - è considerata in cucina superiore alle altre per via della maggiore quantità di olio essenziale.

In Italia il dragoncello è relativamente poco usato - con eccezione di alcune aree, per lo più toscane e qualche altra - forse perché sono sempre disponibili altre aromatiche più tradizionali.

In cucina

Il dragoncello è aromatica assai apprezzata in cucina da cuochi e buongustai e se ne può fare un ampio uso adoperando le foglie più tenere: