

Carta d'identità

Tanacetum vulgare L.

Famiglia: Asteraceae

Sinonimi: *Chrysanthemum vulgare* Bernh., *Chrysanthemum tanacetum* Visiani, *Pyretrum tanacetum* Bernh., *Tanacetum elatum* Salibs., *Tanacetum officinarum* Crantz., *Chrysanthemum audibertii* (DC.) P.Fourn., *Chrysanthemum tanacetum* Karsch, non Vis., *Pyrethrum vulgare* (L.) Boiss., *Tanacetum audibertii* (Req.) DC.

Etimologia: L'etimologia del termine utilizzato per il genere è discussa, anche perché *tanacetum* è un nome che si può considerare generico, spesso usato anche per specie che oggi afferiscono a generi diversi. Per alcuni si fa derivare greco *tanoos*, lungo, forse con riferimento alla persistenza dei fiori sulla pianta; per altri dal greco *athanasia*, immortalità, legato alla credenza in questo effetto per chi ne beveva l'infuso, dal quale provengono peraltro i nomi comuni francesi e inglesi della pianta. *Vulgare* per la sua ampia diffusione.

Nomi comuni in Italiano: Il nome tanaceto è di uso comune per botanici e nei testi aventi carattere divulgativo, ma molti sono i nomi locali e dialettali, a cominciare da quello più immediato di *erba amara* e di *arquebuse*.

Il tanaceto

In Italia la specie è presente in tutte le regioni centrosettentrionali, fino all'Abruzzo e al Lazio, ma anche in Calabria e Sicilia, dal piano fino alla montagna, come del resto in tutta Europa.

Pianta erbacea alta anche fino a un metro e mezzo, molto profumata, con fusto eretto e ramificato in alto e foglie

caratteristiche, alterne, pennatopartite, suddivise in lacinie. Si trova spesso coltivato nei giardini, ma la specie spontanea si rinviene comunque anche negli ambienti antropici - ruderi, strade, orti - oltre che in prossimità dei prati e dei campi, nelle praterie e lungo i fossati. I capolini, di un bel giallo, sono portati in compatti corimbi, con fiori tubolosi senza ligule e adornano la pianta da giugno a settembre. Contiene oli essenziali, come canfora e borneolo, che le conferiscono un aroma caratteristico, e tanacetina, una sostanza che gli conferisce il sapore amaro.

L'uso del tanaceto

La pianta è nota per la sua funzione aromatizzante in cucina e per l'uso, in passato, come alternativa alle spezie, soprattutto per nascondere l'odore delle carni non molto fresche.

Nel Medioevo veniva usata per aromatizzare il vino e la birra ed era ed è nota anche come medicinale. Venivano spesso usati con questa funzione i liquori e le grappe preparate con questa erba,



Tanacetum vulgare

attribuendosi ad essa funzioni digestive e febbrifughe.

In altri paesi sono state attribuite anche altre proprietà e gli usi tradizionali sono stati conseguenti. Principalmente veniva usata però per combattere i vermi e nell'ambito domestico, come insetticida, antitarmico e per profumare gli ambienti.

L'uso si è via via ridotto, anche se le medicine alternative continuano a servirsene, e oggi l'uso alimentare e l'ingestione è sconsigliata per via della consistente presenza di tujone nell'olio essenziale - principio attivo altamente tossico e pericoloso contenuto anche nell'assenzio - che ne caratterizza il profumo.

Del tanaceto si serve l'industria per la produzione di coloranti o di insetticidi



preparazioni come i ripieni, ma in quantità assai limitate a causa dell'aroma intenso.

Considerata la necessità di tener conto di quanto appena detto a proposito del tujone, va usata in tutte le preparazioni in dosi assai limitate e possibilmente in accompagnamento di altre erbe.

In alcuni paesi nordici durante la Quaresima o in occasione di funerali venivano confezionati biscotti aromatizzati con il tanaceto, buoni anche per combattere i vermi intestinali, mentre ancora oggi con esso vengono aromatizzati *pudding* salati.

In cucina

Si usano le foglie, soprattutto per aromatizzare liquori e amari digestivi e anche per aromatizzare frittate (frequenti in Francia) o altre



Note

In Sicilia è presente anche una specie simile, ma di modesto sviluppo, il *Tanacetum siculum* (Guss.) Strobl, utilizzabile allo stesso modo in cucina. Alla varietà *crispus*, coltivata, è legato l'aroma particolare del liquore *Arquebuse* e l'acqua profumata avente lo stesso nome.