

Pimpinella anisum L.

Nomi comuni: si utilizza comunemente il nome di anice per indicare sia la pianta che i noti semi, tutt'al più si specifica anice verde.

Denominazione scientifica: *Pimpinella anisum* L. **Famiglia:** Apiaceae

Sinonimi: diversi i sinonimi, appartenenti a generi differenti (*Anisum*, *Apium*, *Carum*, ecc.).

Etimologia: l'etimologia dei due termini rimane incerta. *Pimpinella* come possibile diminutivo di *pampinus*, per vaghe somiglianze alle foglie della vite o dell'altra aromatica chiamata comunemente pimpinella (*Sanguisorba minor*). *Anisum* dall'*anison* greco, o col significato riferito a un odore soave che non ha confronti o alle proprietà medicinali.

La pianta: la pianta è data nel nostro Paese sostanzialmente come inselvaticata e casuale a seguito delle colture per i suoi frutti aromatici. Da non confondere ovviamente con l'anice stellato (*Illicium verum* Hook.), pianta arborea tropicale appartenente ad altra famiglia e di cui si utilizzano in funzione aromatica frutti e semi, reperibili facilmente in commercio. Originaria dell'oriente, è specie annuale che ricerca terreni leggeri e fertili e che si può coltivare anche in casa, in vaso o in cassette. Alta intorno al mezzo metro, ha foglie rade, quelle basali reniformi, lobate e dentate e lungamente picciolate, le cauline invece pennate. Un fusto semplice ed eretto, cavo, porta in estate i piccoli fiori bianchi nella forma di quelli della famiglia, in scarse ombrelle. Gli acheni sono piccoli e profumati e occorre tenere conto, se si vogliono riseminare, che perdono velocemente la loro germinabilità. Tutta la pianta è comunque profumata data la presenza di anetolo ed è nota anche per l'olio essenziale che se ne ricava.



Usi dell'anice: l'anice viene coltivato da secoli per gli usi che se ne fa come aromatica e come medicinale popolare. Nel tempo le sono state attribuite diverse proprietà e funzioni terapeutiche. Fra quelle riconosciute ai frutti e all'olio che da essi si ricava ci sono quelle digestive, di rendere fluide le secrezioni bronchiali e di favorire il benessere di naso e gola, di regolare la motilità gastrointestinale ed eliminare i gas, tutte funzioni che caratterizzano peraltro altre specie aromatiche della famiglia. Alle proprietà somiglianti sono da considerarsi quelle antispasmodiche e galattologiche. Naturalmente i semi (frutti) di anice possono piacere anche solamente per le funzioni toniche e aperitive o perché profumano l'alito, e per questo sono stati spesso usati anche per preparare dentifrici casalinghi o per profumare armadi e biancheria. Talvolta i semi e l'olio hanno anche altri impieghi, compresi ovviamente quelli nell'industria alimentare, farmaceutica

e dei liquori. Occorre ricordare comunque che in dosi eccessive anche la profumata essenza dell'anice, come per altre specie della famiglia, diventa tossica.

In cucina: l'impiego in funzione aromatica dei semi di anice è nota a tutti, a cominciare da quello nella liquoristica industriale e casalinga. Alcuni liquori caratterizzati dalla presenza o a base di anice sono famosi, dall'anisetta all'acquavite di anice, dalla sambuca romana al tipico marchigiano mistrà, dall'ouzo greco al francese Pernod. I semi di anice entrano anche negli amari e nei digestivi composti di molte essenze, ma possono essere ampiamente utilizzati anche in cucina, per aromatizzare, insaporire o semplicemente per rendere certe vivande più profumate o digeribili. Si usano generalmente in pasticceria e si aggiungono frequentemente – interi, tritati o in polvere – a pane, focacce e dolci da forno, ma anche a torte, zuppe e conserve, e in funzione aromatica possono essere utilizzati anche verdi (a crudo, per altre preparazioni). In cucina si possono comunque utilizzare anche le giovani foglie, che hanno anch'esse un profumo anisato, meglio a crudo o, se cotte, aggiunte all'ultimo come quelle di altre aromatiche della famiglia. conferiscono un particolare profumo a insalate, budini, macedonie, ma non manca chi le aggiunge alla fine a zuppe e stufati. L'olio essenziale dei semi viene utilizzato notoriamente in gelati, gomme da masticare, tisane, tè, ecc..
