

Agnocasto *Vitex agnus-castus* L.

Chiamato comunemente anche lagano, è specie transitata di recente alla famiglia delle Lamiaceae, seppure abbia un aspetto totalmente diverso dalle molte aromatiche della famiglia, note e importanti, che abbiamo ospitato in questo lavoro. Presente nelle regioni centromeridionali, è dato qua e là anche al Nord, ma l'areale corrisponde in senso stretto alle coste di quello dell'olivo. Si incontra in aree subdesertiche, fluviali asciutte, fra le dune. Pianta arbustiva, profumata, ad andamento cespuglioso, può raggiungere anche i cinque metri di altezza e seppure abbia i fusti assai flessibili può assumere col tempo un portamento arboreo. Ha la corteccia grigio-bruna e foglie verde scuro, opposte e lanceolate, biancastre nella pagina inferiore, tipicamente digitate a cinque elementi. Porta infiorescenze in lunghe spighe terminali, con molti fiori estivi odorosi e dal colore variabile dall'azzurro al violaceo, a volte anche biancastri. I frutti sono drupe sferiche, nerastre a maturità, contenenti quattro semi, che sono state oggetto di raccolta fin da epoche preistoriche. Hanno sapore non dissimile al pepe – in francese la pianta è detta pepe dei monaci, *piper agreste* dai Romani – e sono state utilizzate allo stesso modo da chi non si poteva permettere la costosa spezie. Presso gli antichi passava per un potente anafrodisiaco e nel Medioevo - in ragione di questa consolidata tradizione, per uomini e donne - al nome *agnus* fu aggiunto appositamente *castus*, nel senso che garantiva purezza: il termine, anch'esso usato, di "pepe dei monaci" fa riferimento a questa funzione, per la quale era spesso coltivato nei conventi. La specie, cui vengono anche attribuite diverse proprietà medicinali e che può vantare anche altri utilizzi domestici, è però da tempo caduta in disuso anche se oggi viene utilizzata in omeopatia e viene ripreso l'uso dei semi come condimento aromatico. Sono sempre più frequenti le sperimentazioni gastronomiche e cominciano oltremodo a entrare in queste nuove proposte anche le foglie, un tempo consumate fritte. Più frequente tuttavia trovare la pianta coltivata come ornamentale, per le belle fioriture di diversi colori.

