



L'abrotano è una pianta perenne dall'odore intenso, canforato, nota da lungo tempo per essere utilizzata come pianta medicinale e aromatica. È data spontanea soprattutto nelle regioni settentrionali e in alcune del Centro-Sud, ma si trova in vendita anche nei migliori garden. Alta intorno a un metro, legnosa in basso e caducifolia, ha un aspetto arbustivo e fusti molto ramificati e ogni anno rigetta dai rami alla base. Ha foglie fortemente lacinate, di colore verde scuro, e porta infiorescenze terminali a pannocchie fogliose con capolini che fioriscono in tarda estate, giallo-biancastri e molto piccoli. Le parti aeree fogliari, i germogli e le sommità fiorite trovano applicazione terapeutica in funzione

digestiva e per contrastare i disturbi del ciclo mestruale, mentre in cucina si utilizzano per lo più i giovani germogli, intensamente aromatici e di sapore amarognolo. Le loro destinazioni più tradizionali sono alcuni dolci tipici e la liquoreria, anche casalinga. Le foglie, che hanno anche un fondo piccante, possono comunque essere trite e utilizzate nelle marinate o per insaporire carni particolari, ripieni e piatti di pesce, anche in carpione. Possono anche essere usate, ma con molta moderazione, per dare tono a insalate, salse e sughi, e allo stesso modo possono dare carattere a tisane, caramelle, ecc..

Allo stesso modo dell'abrotano, possono essere utilizzate in cucina altre artemisie. Le tenere foglie e i germogli di altre specie - in alcuni casi anche molto diffuse, ma meno note per gli usi alimentari e/o in liquoristica - possono essere destinati, con moderazione, ad aromatizzare marinate, carni, ripieni di pollame, ecc., oltre che a entrare come componenti in liquori e vini aromatici casalinghi, grappe aromatiche, ecc.. Fra queste piante vi segnaliamo almeno l'artemisia annuale, *Artemisia annua* L. e l'assenzio di campo, *Artemisia campestris* L..

Come componenti importanti o essenziali di liquori d'erbe e amari, con funzioni toniche e aperitive si utilizzano inoltre *Artemisia genipi* Weber ex Stechm., *Artemisia glacialis* L., *Artemisia eriantha* Ten., *Artemisia pontica* L., *Artemisia umbelliformis* Lam., per le quali rimandiamo all'apposito approfondimento.