

L'Anice e le sue applicazioni in liquoreria

Bice Bellomaria e Gigliola Simonetta Varnelli



Piante di anice (*Pimpinella anisum*) in fioritura.

L'anice, in cui nome scientifico è *Pimpinella anisum* L. è un'ombrellifera molto conosciuta fin dall'antichità.

Il suo nome deriva dalla voce latina «anisum» la quale variò nel termine greco «anison» che viene da «anisos» che significa non uguale. Questo appellativo venne dato alla pianta in quanto è molto simile alla cicuta dalla quale si lascia contraddistinguere soprattutto per il colore, le dimensioni e l'odore.

L'utilizzazione dei suoi frutti, curativi ed aromatici, si fa risalire all'epoca degli Egizi e dei Babilonesi. Ippocrate, Celso e Galeno riconoscevano all'anice virtù eccezionali, lo consigliavano contro i dolori intestinali, l'itterizia, gli avvelenamenti. Pitagora

considerava il pane cotto con i frutti di anice, ingrediente favorito dalla cucina romana.

Dioscoride nel 3° libro «De Materia medica» così lo descrive:

«fa buon fiato, alleggerisce i dolori, provoca l'orina, ha virtù di risolvere. Bevuto da gli hidropici, toglie loro la sete. È buono ai morsi e punture dei velenosi animali. Giova alle ventosità, ristagna i flussi del corpo e dei mestruai bianchi delle donne, genera il latte nelle poppe; fortifica al coito. Fattone profumo al naso, alleggerisce i dolori di testa. Medica le percosse dell'orecchie prima trito con olio rosado e poscia distillatovi. Il migliore è sempre quello che è fresco, pieno, non semboloso e che è odorifero. Lodasi per primo

in bontà quel di Candia, e dopo questo quel d'Egitto» (Mattioli, 1568). Secondo Plinio l'anice curava le indigestioni, provocava un dolce sonno, freschezza al viso e attenuava le rughe dell'età, ne faceva in definitiva una «panacea». Gli Arabi lo trovavano insuperabile come digestivo e per combattere la sciatica e lo consigliavano alle nutrici per avere latte in abbondanza. Carlo Magno, convinto che non si potesse vivere senza anice, raccomandava di coltivarlo e, per suo conto, lo fece piantare senza economia negli orti imperiali di Aquisgrana. Dai «Capitolari» (la più importante raccolta di ordinanze o leggi medioevali) di Carlo Magno, infatti, emerge che l'estratto di anice era una delle spezie ammesse al traffico commerciale con l'Oriente (da Legnano e Pomini, 1979). L'anice viene inoltre esaltato nel «Flos medicinae salerni» della celebre «Scuola salernitana» in cui sono contenute 103 massime igieniche, espresse in forma poetica. Di queste la n. 50 dice:

«gli occhi l'anice avvalora/ e lo stomaco ristora./ Tra due specie quella apprezza/ in cui trovi più dolcezza» (De Orchi, 1984).

E qui c'è il riferimento all'altra specie di anice, l'anice stellato (*Illicium verum* Hooker) della famiglia delle *Magnoliaceae*.

Ancora sull'anice (Fig. 2) è fatta menzione da Castor Durante (1585), naturalista e scrittore del 1500, che scrisse numerose opere di Botanica, farmacologia e igiene tra cui «l'Erbario Novo», ricca ed accurata raccolta di specie botaniche, pubblicato a Venezia nel 1585 e «Il Tesoro della Sanità», un ampio trattato di igiene, pubblicato nel 1630, dopo la sua morte.

Molte delle proprietà sopra nominate sono riconosciute ancora oggi: i frutti sono stimolanti, stomachici, carminativi, antinevrotici, espettoranti, galattogoghi e correttori del gusto. La polvere (1-4 gr al giorno in ostie o mescolata a marmellata) ha proprietà galattogene.

L'infuso (30-80 gr in 1 l di acqua), 2-3 tazzette al giorno, dopo il pasto, facilita la digestione e fa diminuire le ventosità.

L'infuso 2%, 3 tazzine al giorno, smorza l'alito cattivo e la sete.

L'infuso carico bevuto la sera, concilia il sonno e fa digerire.

L'essenza, 1-4 gocce su zucchero o in tisana, disseta dando senso di benessere.

L'essenza entra in molte preparazioni farmaceutiche, comunque non deve essere usata a dosi elevate perché può manifestare un'azione convulsivante. Essa, analogamente agli stupefacenti, può provocare paresi, sonno profondo fino al coma con paralisi muscolare. Il suo abuso è quindi assai pericoloso ed è per questa ragione che la vendita dell'essenza in Francia è rigorosamente regolamentata (Pedretti, 1980).

L'essenza di anice è anche molto usata

nell'aromatizzazione delle vivande, specie delle salse e dei condimenti, in pasticceria, nelle bevande, nei dentrifici, in certi tipi di tabacco e soprattutto in molti liquori e aperitivi.

In Italia i liquori a base di anice sono stati introdotti dagli Arabi che ne hanno ampiamente diffuso l'uso in Sicilia e in genere in tutte le regioni mediterranee che caddero sotto il loro dominio. Tipici del mediterraneo, sono largamente usati in Francia, Turchia, Egitto, Grecia, ecc.

In Francia i liquori a base di anice hanno un'enorme diffusione e vengono uniti all'acqua in proporzione da 1 a 5, affinché la loro gradazione si riduca notevolmente. Si ottiene così una bevanda dissetante dotata di scarso valore alcolico ma al tempo stesso molto stimolante. Tra l'altro l'anice mescolato all'acqua ha la caratteristica di provocare un intorbidamento che rende la bevanda gradevole.

A N I S O .

*Difcutiens ANISVM lac donat, & oris odorem ,
Cis Venerem, & stomacho cui calor insit, obest.*

*Pituitas Anisi si grana exarentia pingues
Igne pari iliacum soiuere crediderim .*

*Si stomachus lumbis gelidumq; increuerit hepar ,
Vesfica inzumeat, vuluua, liens femora ,*

*Vlla ede, & antiquo vel cor si caumate languet :
Præsentî dices auxiliantur ope .*

*Laur numerosa quidem hæc, minimi uoc formula fallit
Pectus, & hoc torpens guttur, & aluus amant .*

Aniso. NOMI. Lat. *Anisum*. Ital. *Aniso*.

QUALITÀ. È caldo, & secco nel terzo grado, & è di sostanza fortile, è acre, amaretto, acuto, digestiuo, & dissolutiuo delle ventosità.

Aniso otti- SCELTA. Lodasi primo in bontà quel d'Egitto, mo. il fresco e il nero.

Fiato buon. GIOVAMENTI. Il suo seme emenda il puzzor della bocca, & fa buon fiato, è vtile a gli hidropici, vale

flussi bianchi alle opiltation del Fegato, prouoca l'vrina, & ferma i fluss bianchi delle donne, Mitiga la sete, la decoction beuuta dissolue la ventosità del corpo, gioua al fegato al polmone, allo stomaco, alla Madrice, imperò che conforta, & aiuta a digerire, vale al singulto a i dolori del corpo, prouoca il latte, rompe le pietre, gioua a i nerui, & conforta il ceruello, proibendo che i vapori non ascendano alla testa, presone vn poco alquanto coperto di zuccaro infin del magnare. Et preso auanti che si beua l'acqua, la rettifica. vfalli con gran giouamento nelle coife, di palta.

Aqua rettificare. NOCVMENTI. Scimola Venere, & è inutile a il Tassa. lo stomaco, eccetto quando non fusse in cilo ventosità.

RIMEDI. Bisogna vfarlo moderatamente, & i giouani se ne allengano, & parimete i colerici, e fanguigni, ma ilme la itate.

Descrizione dell'anice tratta da «l'Erbario Novo» di Castor Durante (1529-1590) pubblicato a Venezia nel 1585.

In Italia i liquori a base di anice (Anisetta, Sambuca, Mistrà) e il loro uso per la correzione del caffè, sono particolarmente diffusi nelle Marche ove la specie è anche coltivata nella provincia di Ascoli (Bellomaria, 1982), in Sicilia e nella zona di Napoli. In particolare in questo periodo c'è un ritorno all'uso del mistrà, dovuto ad una generale tendenza alla riscoperta dei prodotti sani e genuini.

Il termine «mistrà» deriva da «Mistra» o «Misithra», la città bizantina presso l'attuale Sparta (Grecia meridionale) (Fedele, 1970) da dove i Veneziani, conosciuto questo liquore, lo avrebbero importato in Italia. Ma vi è anche chi sostiene che «mistrà» sia una contrazione di «mischia» in quanto il liquore è mescolato (o mischiato) all'acqua.

Lo scrittore Visconti Venosta, narratore del 1800 (Petronio, 1968), nella ballata «La partenza del Crociato» (1856) scritta per burla e diventata poi popolarissima come «la ballata del prode Anselmo» fa menzione al mistrà con i seguenti versi:

«La sua bella che abbracciollo, gli dié un bacio e disse vâ
e gli pose ad armacollo la fiaschetta del mistrà».

Per concludere desideriamo ricordare il «mistrà Varnelli» che dal 1868 viene preparato secondo un'antica ricetta originaria e che si fregia di un importante riconoscimento, la medaglia d'oro al concorso Aldo Brandini di Roma conseguito nel 1951 «quale miglior prodotto del genere».

Il mistrà, oltre ad essere utilizzato per la preparazione di bevande estive e per la correzione del caffè, è adatto anche come aggiunta sul gelato (ottimo sul tartufo) o addirittura in gastronomia. Alcuni esempi: i gamberi, le polpette di sogliola, la pernice cotta nel liquore di anice. Può trovare impiego anche nel campo del bere miscelato: è infatti un ottimo prodotto per cock-tails e long-drinks e tra l'altro, essendo secco, non altera il gusto degli altri ingredienti utilizzati.

Bibliografia

Bellomaria B., 1982 - *La coltivazione dell'anice verde a Castignano (Ascoli Piceno)*. - Natura e montagna, 4:87-90.

Da Legnano L.P., Pomini L., 1979 - *Il libro completo delle erbe e delle piante aromatiche*. Ed. mediterranea: 66.

De Orchi M., 1984 - *L'anice*. Erboristeria Domani, 11:108.

Durante C., 1585 - *L'Erbario Novo*. Roma, Pilliti.

Fedele P., 1970 - *Grande Dizionario Enciclopedico UTET*. Un. Tip. Ed. Torinese, 12:619.

Mattioli P.A., 1568 - *I Discorsi di M.P.A. nei sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*. Venezia, Valfrisi.

Petronio G., 1968 - *Dizionario enciclopedico della Letteratura italiana*. Laterza, UNEDI.

Gli autori:

Bice Bellomaria è professore Associato di Botanica farmaceutica presso il Dipartimento di Botanica ed Ecologia dell'Università di Camerino (Macerata).

Gigliola Simonetta Varnelli è erborista diplomata della Distilleria Varnelli di Pieve Bovigliana (Macerata)
