

Piante officinali e usi popolari

La coltivazione dell'anice verde a Castignano (Ascoli Piceno)

BICE BELLOMARIA

L'anice verde (*Pimpinella anisum* L.) è una pianta erbacea annua appartenente alla famiglia delle ombrellifere, molto nota per il suo aroma gradevole ed usata soprattutto in liquoreria e pasticceria. Essa presenta

un fusto cilindrico che raggiunge 30-50 cm di altezza, vuoto e solcato, le foglie basali reniformi e inciso-dentate, le caulinari alterne e pennatosette e le superiori lineari. I fiori sono bianchi e riuniti in ombrelle di 8-10 raggi; il frutto è un diachenio piriforme costituito da due mericarpi verde-grigi e percorsi da 5 costicine lineari salienti (fig. 2).

Fig. 1 - Coltivazione di anice verde a Castignano (luglio 1982).



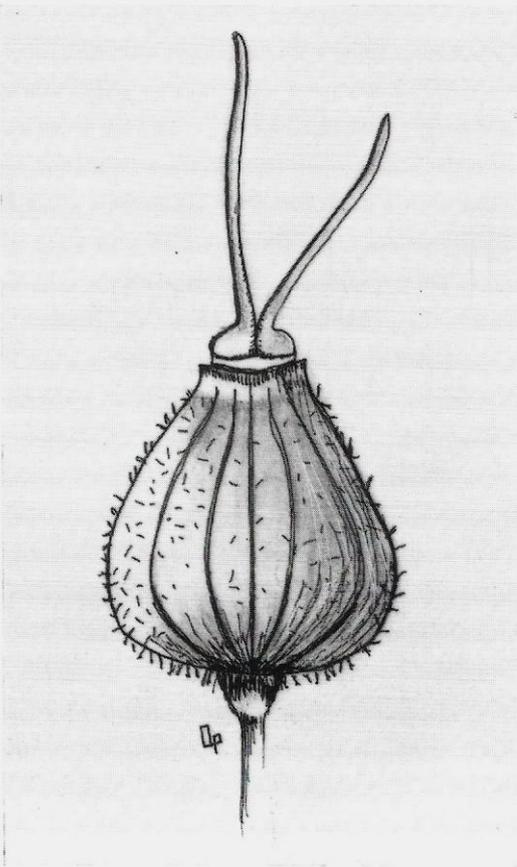


Fig. 2 - Achenio di anice verde (*Pimpinella anisum* L.).

Questa specie è originaria dell'Oriente ed è coltivata in Italia, su terreni magri e pietrosi, in varie località e talora si rende spontanea dal piano mediterraneo al montano (NEGRI, 1960). Nelle Marche si coltiva nel territorio di Castignano, piccolo centro in provincia di Ascoli Piceno situato a 473 m di quota e caratterizzato da un clima submediterraneo. In questo paese la coltivazione di anice risale alla metà del secolo scorso, quando Silvio Meletti pensò di sfruttare a scopo industriale l'estratto dei frutti per la produzione di liquore. Infatti fino al 1948 l'anice di Castignano, il cui raccolto era di 20-30 q. l'anno, veniva venduto alla Ditta Meletti di Ascoli per la famosa Anisetta, la cui produzione industriale ha avuto inizio nel 1870 (D'ANGELI, 1981).

Dal 1948, a causa della mancanza di mano d'opera e del basso prezzo del prodotto, la coltivazione su vasta scala è diminuita fino a cessare nel 1953. Tuttavia è continuata in

Fig. 3 - Pianta fiorita di anice verde.



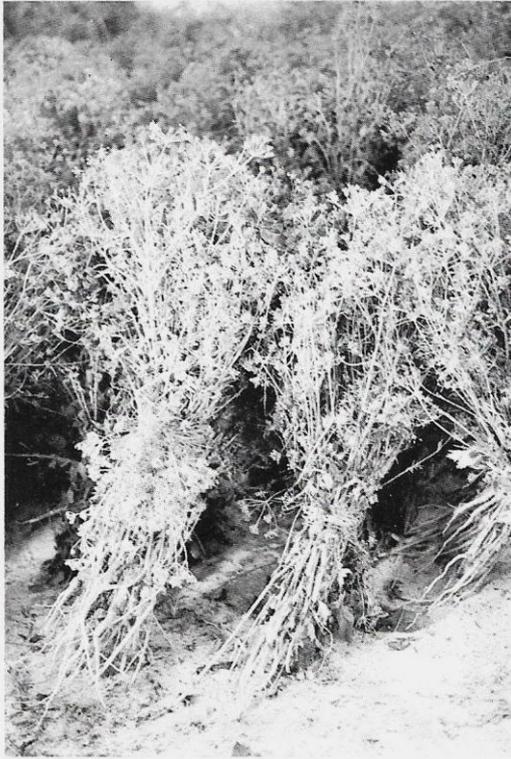


Fig. 4 - Piantine di anice verde sradicate e legate in fascetti per essere messe ad essiccare (agosto 1932).



Fig. 5 - Fasci di anice verde esposti al sole e pronti per la battitura.

proporzioni ridotte anche in seguito ed oggi avviene in forma artigianale su alcune superfici di circa 500 mq e, soltanto per uso familiare, in piccoli appezzamenti di pochi mq, situati negli orti e vicino alle case.

Questa specie, pur vegetando bene in terreni di varia natura, predilige quelli argillosi, collinari e in pendenza. Il suolo di Castignano si presta quindi molto bene a questo tipo di coltivazione. In autunno si prepara il terreno arandolo e concimandolo con il letame. La semina avviene, a seconda della stagione, alla fine di febbraio e nei primi quindici giorni di marzo, in terreno asciutto e in file distanti circa 40 cm (fig. 1). Per ogni ettaro di terreno occorrono circa kg. 3 di seme. Dopo la semina si concima di nuovo il terreno; successivamente si diradano le piantine nelle file in modo da distanziarle di 20 cm l'una dall'altra e durante la crescita di queste si effettua il diserbo a mano. La fioritura avviene a metà luglio (fig. 3). Quando i frutti sono maturi (prima quindicina di ago-

sto), le piante, che hanno assunto un bel color oro, vengono estirpate con la radice e messe ad essiccare all'ombra e in luogo asciutto, in fascetti dritti, per 7-8 giorni (fig. 4). Successivamente vengono esposte al sole per 1-2 ore sopra un grande telo (fig. 5) e sottoposte alla battitura per separarne i frutti (fig. 6). Questi vengono infine liberati delle impurità mediante setacciatura che avviene in giornate ventilate (fig. 7) e conservati in sacchi di tela chiusi e in un luogo asciutto. La resa è di circa 1 q. di frutti per 500 mq di terreno e il prezzo varia dalle 7000 alle 8000 lire il kg.

Frutti provenienti da Castignano, dell'annata 1982, pestati e sottoposti alla distillazione in corrente di vapore, hanno dato una resa in essenza del 4,6%. I dati della letteratura variano dall'1,5% (per piante originarie del Messico, Cile, Siria) al 3,5% (per piante dell'Italia, Moravia, Spagna, Russia) (FENAROLI, 1963) fino ad un massimo del 6% (BENIGNI, CAPRA e CATTORINI, 1964). L'analisi

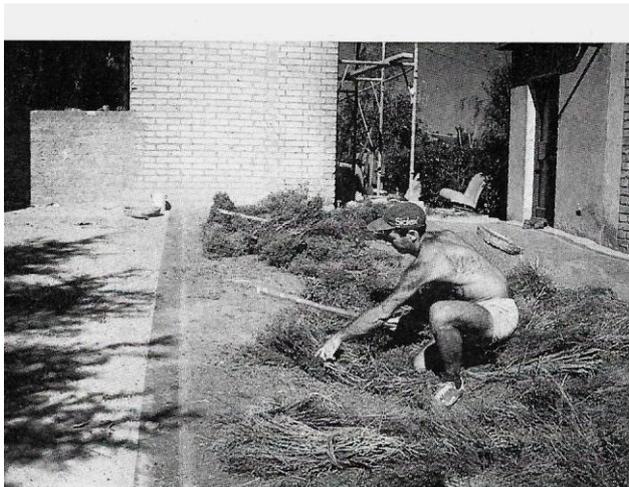


Fig. 6 - I fasci di anice verde vengono battuti con un bastone per liberare i frutti.

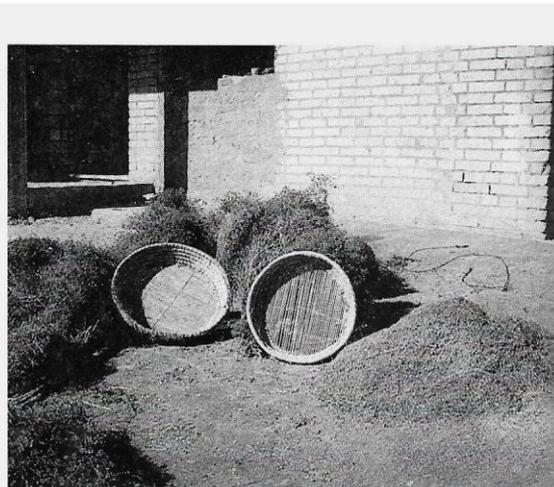


Fig. 7 - I frutti di anice verde raccolti sul telo vengono liberati delle impurità mediante setacciatura.

gascromatografica degli stessi campioni ha rivelato la presenza di anetolo nella concentrazione del 94%. Il valore massimo riportato in letteratura è dell'80-90% (NEGRI, 1960; FASSINA, 1974).

L'Anice in cucina

A Castignano gli usi popolari dell'anice verde rimangono attuali ancora oggi. L'infuso (un cucchiaino in una tazza di acqua bollente) è molto usato come digestivo. Nella cura della tosse e del raffreddore è indicato il latte di anice: un cucchiaino di frutti pestati in mezzo litro di latte bollente, lasciati in infusione ancora per cinque minuti sul fuoco bassissimo. Nei casi di indigestione delle mucche si usa somministrare a queste l'infuso in un litro di vino.

Come correttore del gusto, si usa aggiungere all'orzo abbrustolito appena uscito dal forno. Chi ancora fa il pane in casa, aggiunge a qualche fila o alla pizza fatta con la stessa pasta, un po' di anice.

Ancora con l'anice si usano le ciambelline dolci: una tazza (da latte e caffè) di vino bianco, una di zucchero e una di olio di oliva, 50 g di anice, farina.

Un liquore preparato in casa si ottiene lasciando macerare per sei settimane in un

litro di acquavite 40 g di frutti pestati, 500 g di zucchero, cannella. Dopo il tempo indicato si filtra.

Infine molto usato è il mistrà fatto in casa. Per fare 10 litri di mistrà, si fanno distillare 50 l di vino e un pugno di frutti di anice. Si possono aggiungere a piacere scorza d'arancio, cannella, noce moscata, mele.

Ringrazio la Scuola Media Statale di Castignano che molto gentilmente ha contribuito alla raccolta di notizie sull'anice.

LETTURE CONSIGLIATE

- BENIGNI R., CAPRA C., CATTORINI P. E., 1964: *Piante medicinali. Chimica, Farmacologia e Terapia*. Inverni & Della Beffa, Milano: 92-93.
 D'ANGELI L., 1981: *L'anice tra Castignano e Ascoli Piceno*. Proposte e Ricerche, Univers. Studi, Urbino: 172-73.
 FASSINA G., 1974: *Lezioni di Farmacognosia*. CEDAM, Casa Ed. Milani, Padova: 179-80.
 FENAROLI G., 1963: *Sostanze aromatiche naturali*. U. Hoepli Ed., Milano: 334-37.
 NEGRI G., 1960: *Nuovo Erbario figurato*. U. Hoepli Ed., Milano: 211-13.

L'Autore:

Bice Bellomaria - Istituto di Botanica dell'Università di Camerino.