



Angelica archangelica

Famiglia: Apiaceae

Erba degli angeli, Arcangelica ed Angelica di Boemia

ETIMOLOGIA-Angelica:(Apiaceae) dal latino medioevale "herba angelica": si credeva che la pianta proteggesse dal diavolo e curasse tutte le malattie.

Archangelica:(Angelica) dal prefisso rafforzativo "arch-" e "Angelica", un' ombrellifera: Angelica per eccellenza, in sommo grado; secondo una leggenda l'epiteto arcangelica ricorderebbe l'intervento dell' Arcangelo Michele per indicare a Matheus Sylvaticus, medico di Mantova, che l'angelica poteva guarire dalla peste; secondo altri studiosi la fioritura dell'angelica coinciderebbe con la ricorrenza di San Michele Arcangelo, l'8 maggio.

AMBIENTE-E' diffusa nell'Europa nord orientale mentre in Italia non si ritrova facilmente allo stato spontaneo. La si ritrova solo in alcune zone soleggiate e fresche, riparate dal vento in alcune valli delle alpi e degli appennini fino a 3.000 m d'altitudine. L'Angelica archangelica é una erbacea biennale che trova il suo ambiente ideale lungo le rive dei corsi d'acqua, nei boschi umidi, in terreni ricchi di sostanze nutritive

CARATTERI BOTANICI-FUSTO: gli steli dell'A. archangelica eretti, robusti e cavi, tendono ad avere una coloritura rossastra, sono commestibili e possono sfiorare i due metri di sviluppo. **FOGLIE**: le grandi foglie dell'A. archangelica, lunghe fino a mezzo metro, picciolate e dotate di un'ampia guaina chiara che avvolge lo stelo, sono pennate, di un bel verde lucido, hanno il margine seghettato e sono commestibili: si mangiano crude in insalata o lessate. **FIORI**: I fiori verde-giallastri di questa erbacea, minuti e sempre riuniti in grandi ombrelle compatte, sbocciano nella tarda estate. **RIPRODUZIONE**: la moltiplicazione dell'angelica avviene spesso spontaneamente. In caso contrario si può effettuare la semina all'inizio dell'autunno (tenendo presente che i semi devono essere freschi, in quanto perdono in pochi mesi la loro capacità germinativa) o si può procedere alla divisione dei cespi.

USI-In passato questa pianta era molto utilizzata a scopo terapeutico mentre oggi, ha perso molta della sua importanza anche se le sue proprietà sono innegabili.Le sue proprietà possono essere così riassunte: tonica, antispasmodica, digestiva e calmante. Ha inoltre la proprietà di riscaldare il corpo è quindi utile in tutte le affezioni da raffreddamento. Ha un effetto tranquillante, calmante per il mal di testa e i dolori mestruali.A piccole dosi l'angelica ha un effetto eccitante sul cervello però ad alte dosi esplica un'azione depressiva e causa intontimento tale da essere paragonato a uno stupefacente. L'Angelica in percentuale molto bassa viene utilizzata per dare aroma al tabacco da pipa inoltre le sue profumatissime foglie non dovrebbero mai mancare nei pot-pourri. In cucina: le giovani foglie si consumano sia crude che cotte; i gambi teneri, una volta canditi, servono a decorare le torte. Ottimo é anche il liquore casalingo ottenuto mettendo a macerare in mezzo litro d'alcool purissimo mezzo etto di radice fresca, ben tritata, e tre mandorle amare. Durante le tre settimane successive il contenuto della bottiglia va agitato più volte al giorno, quindi si sciolgono in mezzo litro d'acqua 250 grammi di zucchero, si fa bollire questo sciroppo per cinque minuti e, a raffreddamento avvenuto, lo si unisce all'infuso di angelica. Bellezza: le foglie dell'angelica possono essere usate per profumare delicatamente l'acqua del bagno, svolgono tra l'altro un'azione rilassante.

STORIA E LEGGENDE-In passato questa pianta era conosciuta dagli antichi erboristi con in nome di radice dello Spirito Santo o erba degli angeli. Si credeva infatti che quest'erba fosse consacrata all'arcangelo Michele che proteggeva dagli spiriti e dagli incantesimi.Secondo gli erboristi del 1500 l'Angelica era il più efficace rimedio contro la peste e si raccomandava di annusare la sua radice imbevuta di aceto per preservarsi dal contagio e la tradizione voleva che questo rimedio fosse stato suggerito da un angelo ad un frate. Veniva anche molto utilizzata contro i veleni.Nei paesi nordici, nei periodi di carestia, le radici di Angelica si macinavano e venivano aggiunte alla farina per fare il pane.Ai tempi degli antichi romani le foglie venivano bruciate per profumare e purificare gli ambienti inoltre assieme al rosmarino, alla melissa ed all'alloro, venivano utilizzate per risciacquare il bucato: in una grossa pentola si facevano bollire queste erbe che poi si versavano nell'acqua della conca nella quale si immergeva il bucato per il risciacquo.