



Pimpinella anisum

Famiglia APIACEAE
(Ombrellifere)

ANICE COMUNE

ETIMOLOGIA - Il termine pimpinella potrebbe derivare dalla parola latina *bipinnella* (bipennula) che indica la posizione a copie delle foglie. Altre derivazioni: da *pimpinus* per la somiglianza delle foglie a quelle della vite (pampini) o dal nome assegnato alla Sanguisorba (Pimpinella) minor e officinale (famiglia Rosaceae) per le proprietà simili ma di l'aspetto diverso.

AMBIENTE - Pianta annuale ed erbacea, con forte odore aromatico (profumata e dal sapore dolce e piccante), originaria dell'area Mediterranea-Asiatica. Sono presenti altre due specie di

anice: anice stellato e anice pepato. L'anice, per la sua diffusione, soprattutto in Egitto, Grecia e Medio-Oriente, è considerata una pianta spontanea. In Italia è stata rilevata spontaneamente in Sardegna, Puglia, Marche, Toscana e Lombardia

CARATTERI BOTANICI

FUSTO - cilindrico, striato, cavo all'interno, eretto, pubescente, altezza da 10 a 50 centimetri

FOGLIE - di forma differente a seconda della posizione sul fusto:

- Alla base del fusto: ovate/rotondeggianti, dentate, lobate/pennate (3/5 segmenti), con picciolo lungo che forma una guaina verso la base (amplessicaule)
- Nella parte superiore: incise/pennate (2/7 segmenti) e piumose e con picciolo più corto

FIORI - piccoli, biancastri, disposti in infiorescenza (ombrella) composta da 7/15 raggi; in genere sono prive di brattee

FRUTTO - achenio a forma piriforme, di lunghezza 3-5 millimetri; riuniti in coppie (diachenii) con densa pelosità, con caratteristico odore di anice.

USI - La parte utilizzata è costituita dai frutti che vengono raccolti a completa maturazione. Si raccoglie l'intera pianta che viene legata in mazzetti che vengono lasciati a essiccare all'ombra, in un luogo arieggiato e asciutto. Con la battitura si separano i frutti che vengono separati da eventuali impurità e, dopo una ulteriore essiccazione, messi a conservare in sacchetti di carta in ambienti asciutti.

I semi contengono dall'1,50 a 5,00% di olio essenziale (anetolo). Viene riconosciuta per le sue proprietà aromatiche e medicinali (aiuta la digestione e ha proprietà balsamiche).

Viene usato in confetteria, liquoreria e farmacia: entra nella composizione di dolci e pani aromatici, caramelle, bevande alcoliche (anisette, assenzio, Pernod, ouzo greco, raki turco), profumi (dentifrici, eau da toilette). Si usa come infuso, polvere, tritura, medicato, liquore digestivo, olio essenziale, alcolato

STORIA E LEGGENDE - Carlo Magno apprezzava la sua azione contro coliche intestinali, aerofagia, difficoltà di digestione, portò la sua coltivazione nei poderi imperiali