



## Artemisia dracunculus

Famiglia ASTERACEE

### DRAGONCELLO, ESTRAGONE

**ETIMOLOGIA** - Il nome del genere deriva dal latino "artemes" (sano) e probabilmente è collegato alle proprietà salutari di alcune specie di artemisia. Per altri autori il termine è collegato alla dea Greca Artemide (questa pianta era a lei sacra); per altri infine il nome deriva dalla regina Artemisia famosa per aver fatto erigere una delle sette meraviglie del Mondo antico.

Il termine della specie deriva sempre dal latino e significa piccolo drago o serpente. Il nome trae origine, probabilmente, dalla credenza che la pianta possa guarire dai morsi dei serpenti, ma potrebbe anche derivare dalla forma delle radici che ricordano un groviglio di serpenti.

**AMBIENTE** - La pianta è originaria della Siberia e della Russia meridionale. In Italia raramente cresce spontaneamente e perciò

viene coltivata. Ama i terreni soleggiati, fertili, sabbiosi e non umidi.

#### CARATTERI BOTANICI

**FUSTO** - molto ramificato, forma dei cespugli che possono raggiungere anche l'altezza di circa un metro.

**FOGLIE** - sottili, lucenti e di colore verde scuro.

**FIORI** - piccoli, di colore verde-giallastro, riuniti in infiorescenze a forma di pannocchia, fioriscono solitamente del periodo che va da luglio a ottobre.

**FRUTTI** - di colore scuro, grandi qualche millimetro.

**USI** - La parte edule sono le foglie. Il dragoncello favorisce la depurazione dell'organismo stimolando la diuresi e combatte l'inappetenza. E' un antisettico naturale e si utilizza contro il mal di gola e le infiammazioni del cavo orale. Già i Greci masticavano le foglie di dragoncello per alleviare il mal di denti. Le foglie, che contengono sali minerali e le vitamine A e C, quando vengono masticate infatti riducono la sensibilità delle papille gustative. Inoltre di dragoncello ha virtù toniche, stomaco-digestive, e carminative. Se assunto in forma di infuso può alleviare anche l'insonnia.

Il dragoncello è stato considerato a lungo un aroma tipico della cucina francese. In Italia è utilizzato soprattutto in alcune ricette toscane ma si è diffuso anche nei menù di tutta l'Europa e di altre zone del mondo. Il dragoncello è utilizzato principalmente per aromatizzare uova, pesce, frutti di mare, carni, patate, pomodori, asparagi. Le foglie fresche possono essere unite alle insalate e alle salse. Molto famoso è l'aceto aromatizzato al dragoncello.

Il dragoncello è un esaltatore di sapidità naturale, grazie al suo sapore pungente e aromatico, ed è utile per chi non può assumere sale per motivi di salute.

**STORIA E LEGGENDE** - Una leggenda narra come la pianta arrivò in Toscana. Una giovane senese, durante l'occupazione napoleonica, si innamorò di un drago (un soldato a cavallo). Un giorno il soldato, scuotendo gli stivali dalla finestra, fece cadere dei semi in un vaso posto sul terrazzo della ragazza. Il drago fu rimpatriato ma nel vaso spuntò una piantina profumata che la ragazza chiamò dragoncello in suo onore.