



Anethum graveolens Famiglia APIACEAE

ANETO, ANETO PUZZOLENTE, FINOCCHIO FETIDO, FINOCCHIO RIZU

ETIMOLOGIA - Il nome del genere deriva dal greco « anethon » (Anice), il quale deriva a sua volta dall'antico egitto. Questo termine può essere tradotto con "allontana i malori" in riferimento alle proprietà medicamentose. La pianta viene già menzionata con questo nome da Aristotele e da Teocrito, e negli scritti romani da Virgilio e da Plinio.

AMBIENTE - È una pianta originaria dell'Asia, che si è diffusa nell'Europa meridionale; è coltivata in molti paesi, fra cui l'Italia, dove è qua e là inselvatichita. Viene spesso coltivata negli orti, da cui a volte sfugge in ambienti disturbati presso gli abitati, su suoli piuttosto freschi, al di sotto della fascia montana

CARATTERI BOTANICI

TRONCO - Alto 20-80(100) cm, eretto, semplice, fistoloso, striato longitudinalmente, con poche ramificazioni ascellari in alto e senza guaine ingrossate alla base.

FOGLIE - Foglie alterne, flaccide, di verde scuro, a contorno deltoide o romboidale, le foglie superiori decrescenti, sessili sulle guaine, bi-pennatosette con divisioni filiformi; piccioli prolungati alla base in una guaina strettamente abbracciante il fusto, lunga 10-20 mm, membranacea ai margini, con un piccolo appendice liguliforme all'interno.

FIORI - I fiori sono piccoli di colore giallognolo (giallo-verdastro). Sono ermafroditi, attinomorfi, pentameri. La dimensione del fiore è di 2 mm. Appassiscono velocemente. Fioriscono da luglio a settembre.

FRUTTI - Diacheni ovali, brunastri, lenticolari-convessi e compressi, lunghi 4-6 mm, con 3 coste dorsali prominenti e con 2 coste laterali ciascuno formanti una sottile ala membranacea di circa 0,5 mm.

USI - Ha proprietà aromatiche, digestive, carminative, diuretiche, antispasmodiche e antiinfiammatorie. Le proprietà sono simili a quelle del finocchio selvatico, è per questo conosciuto anche con i nomi di finocchio fetido e finocchio rizu. Le foglie si utilizzano prevalentemente fresche per aromatizzare insalate, minestre, crauti, salse da pesci, salmone marinato salato, patate lessate, uova, ecc. I frutti hanno un aroma diverso da quello delle foglie. I semi servono per profumare i liquori e le confetture. Dai semi si ricava anche un olio (Olio di aneto).

STORIA E LEGGENDE - Questa pianta, originaria del bacino mediterraneo, è stata utilizzata da diverse civiltà. È anche menzionata nel Vangelo secondo Matteo.