

Aneto **(*Anethum graveolens* L.)**

ASPETTI BOTANICI

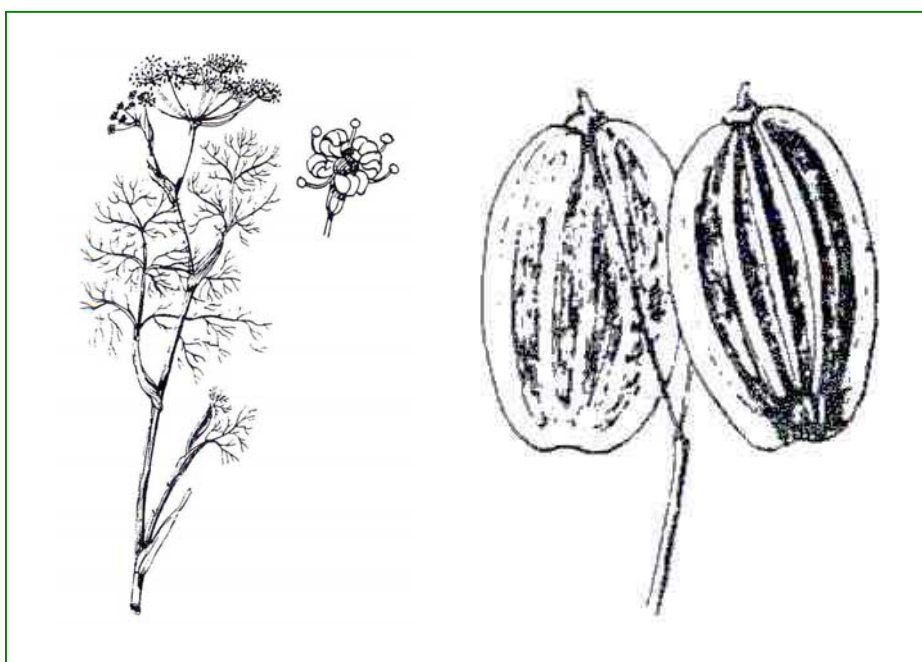
L'aneto (*Anethum graveolens* L.), detto anche aneto odoroso o aneto puzzolente, è simile all'*Anethum sowa* Roxb., di origine indiana e giapponese che difficilmente si distingue dall'aneto europeo. Parliamo sia della pianta spontanea, *Anethum graveolens* var. *graveolens*, che della pianta coltivata, *Anethum graveolens* var. *hortorum* Alef.

È una pianta erbacea annuale, anche se allo stato selvatico può comportarsi sia da annuale che da biennale, alta 40-100 cm, appartenente alla famiglia delle Apiaceae (Umbelliferae).

La radice è fittonante, lunga 10-30 cm. I fusti sono sottili, ramificati all'apice, cavi, striati e glabri di colore verde chiaro. Le foglie, di colore verde-glaucò, sono alterne, con guaine che avvolgono il fusto, 3-4 pennatosette con segmenti filiformi. I fiori, piccoli e con 5 petali gialli, sono riuniti in ombrelle del diametro di 15-20 cm, ciascuna costituita di 20-40 raggi diseguali. La fioritura si ha in giugno-luglio. Il frutto, un diachenio di colore marrone scuro e di forma ellittico-ovale, con un'ala laterale chiara, è liscio, con coste dorsali poco prominenti, lungo 5-6 mm, largo 3-4 mm e spesso 0.5-1.0 mm.

I cosiddetti "semi" sono in realtà dei mezzi frutti secchi. Il peso di 1000 "semi" è di 1-2 g.

La capacità germinativa si conserva per 2-3 anni.



UTILIZZAZIONE

Standard di qualità

La droga di aneto può essere costituita dai semi essiccati, interi o macinati ("Anethi fructus"), oppure dalle foglie e dalle sommità fiorite fresche od essiccate ("Anethi erba").

Dalla coltivazione dell'aneto si possono ottenere tre tipi di prodotti:

1. la pianta fresca o secca impiegata, tritata, in cucina, a fine cottura, per aromatizzare zuppe, insalate, piatti di pesce, uova, carni (umidi), verdure, salse ecc.;
2. i semi interi o macinati, utilizzati per aromatizzare soprattutto i cetrioli sott'aceto, ma anche pane, pasta, zuppe e salse.
3. l'olio essenziale di cui esistono in commercio due tipi, quello ottenuto dai frutti immaturi + le sommità fiorite e quello ricavato dai semi maturi. Quest'ultimo è stato largamente soppiantato dal primo, adoperato largamente dalle industrie alimentari per aromatizzare sottaceti, condimenti, salse e preparazioni alimentari a base di carne, patate (chips), ma anche chewin gum e caramelle.

L'olio ottenuto dai semi maturi è usato invece nell'industria dei saponi e dei profumi.

La droga, grazie alle sue proprietà antispasmodiche, antidispeptiche, carminative, diuretiche, stomachiche, antinfiammatorie ed antifermentative, serve nell'impiego erboristico-farmaceutico, a preparare infusi, tinture ed estratti fluidi. L'olio viene usato anche per preparare bevande alcoliche ed analcoliche.

Utilizzazione

L'aneto viene utilizzato soprattutto per aromatizzare la verdura sott'aceto.

Costituenti principali

L'olio essenziale ricavato dai frutti è costituito principalmente da: carvone e fellandrene che da soli ne costituiscono circa il 60%. Altri componenti importanti sono: dillapiolo (solo nel A. sowa), limonene, miristicina, cimene, anetofurano e pinene. Inoltre i frutti contengono circa il 20 % di sostanze grasse.

Dalla pianta intera si ottiene una resa in olio essenziale variabile dallo 0.4 all'1.6%, mentre dai frutti la resa passa al 2-5%.

Qualità sensoriali

L'aroma dell'aneto è molto forte, pungente, e si avvicina molto a quello del cumino. Il sapore è piacevolmente piccante.

CLIMA E TERRENO

È pianta originaria del Medio Oriente. In Italia si trova spesso naturalizzata negli incolti su terreni leggeri da 0 a 1000 m s.l.m., ma si trova raramente

come spontanea ad eccezione del litorale veneto e ligure e nell'Abruzzo interno.

La specie è tendenzialmente longidiurna e richiede un ambiente caldo e soleggiato, riparato dai forti venti. La temperatura desiderabile si aggira fra 6 e 26 °C.

Predilige terreni profondi, ben drenati e fertili, sabbio-limosi, con il pH compreso tra 5,3 e 7,8.

La specie è coltivata soprattutto in Oriente, India e Pakistan, in Giappone, negli U.S.A., in Canada, in Messico ed in diversi stati europei (Ungheria, Bulgaria, Germania ed Inghilterra).

TECNICA COLTURALE

Scelta varietale

In commercio esistono i semi di aneto provenienti dal medio oriente, che sono ricchi di carotenoidi, mentre i semi europei ed orientali ricchi di acido ascorbico.

È stata anche tentata una classificazione dei diversi tipi di aneto in base al contenuto in carvone.

Le varietà di aneto da seme non sono note, mentre le varietà per la produzione della pianta intera sono numerosissime ad es.: Dukat, Mammoth (paesi diversi), Diwa (olandese), Tetra, Elefant, Vierling e Blattreicher (tedesche).

Preparazione del terreno

Aratura autunnale, seguita da lavorazioni di amminutamento del terreno in primavera. Il letto di semina deve essere compattato prima e dopo la semina con un rullo.

Concimazione

Se il prodotto è costituito dalla pianta intera:

80 - 90 kg/ha di N; 50 - 70 kg/ha di P₂O₅; 50 - 70 kg/ha di K₂O.

Dopo la prima raccolta è bene aggiungere altri 40 kg/ha di N per favorire il ricaccio e poter eseguire un altro sfalcio.

Se il prodotto è costituito dal seme:

60 - 70 kg/ha di N; 100 - 120 kg/ha di P₂O₅; 90 - 100 kg/ha di K₂O.

Impianto

Si esegue la semina diretta, ponendo il seme a 1.5-3 cm di profondità.

Se il prodotto è costituito dal seme la semina si esegue, in marzo-aprile per dare alle piante il tempo di svilupparsi; a file distanti 30-40 cm, impiegando circa 8-12 kg/ha di semente. La densità ottimale si aggira sulle 15 piante/m².

Se il prodotto è costituito dalla pianta intera, si possono eseguire più semine scalari dalla primavera all'estate, in modo da ottenere un regolare approvvigionamento di foglie fresche; a file distanti 12-15 cm, impiegando circa 18-20 kg/ha di semente. In questo caso la densità ottimale si aggira sulle 30 piante/m².

La coltura di aneto o di altre ombrellifere non dovrebbero ritornare sullo stesso appezzamento se non dopo parecchi anni. Inoltre, se viene coltivato per il

seme, non deve essere seminato vicino al finocchio perché le due specie sono interfertili e si possono ibridare.

Irrigazione

Richiede l'irrigazione durante i periodi secchi.

Cure colturali

Anche se non registrati da noi per l'aneto, in letteratura si riportano, per il controllo delle malerbe, i seguenti principi attivi:

- ◆ in pre-emergenza con linuron (0.8 kg/ha), con prometrin (1.5-2.0 kg/ha) e con pendimethalin (1.2 kg/ha).
- ◆ in post-emergenza con linuron (0.6-1.5 kg/ha).

Se non si fa ricorso al diserbo, nel corso della coltura si devono eseguire sarchiature meccaniche nell'interfila.

MALATTIE E PARASSITI

Tra gli insetti fitofagi sono stati segnalati un lepidottero (*Papilio machaon* L.), le cui larve si nutrono delle porzioni epigee ed inoltre alcuni afidi, mentre le lumache possono attaccare le piantine giovani. Queste ultime possono essere controllate con prodotti a base di Metaldeide.

Tra le avversità patologiche sono da segnalare: *Pythium* ssp., che danneggia l'apparato radicale nei primi stadi di sviluppo; *Fusicladium depressum* (Berk et Br.) Sacc., agente della ticchiolatura, che attacca le foglie; *Heterosphaeria patella* (Tode) Grev., che attacca il fusto e le ombrelle e *Puccinia petroselini* (DC.) Lindr. e *P. bullata* (Pers.) Wint. che attaccano fusti e foglie.

Per combattere la ticchiolatura sono efficaci trattamenti a base di dodine (0.8 kg/ha), mentre per diverse delle altre malattie fungine sono validi trattamenti a base di benomyl (0.5 kg/ha). Si consiglia inoltre di disinfettare i semi con Thiram in quantità di 2-4 g per 1 Kg di semente.

RACCOLTA

La raccolta è in funzione del tipo di prodotto:

- seme: la raccolta si esegue con una mietitrebbia quando il 50% delle piante tende al giallo ed i frutti sono maturi (di solito tra settembre ed ottobre);
- pianta intera: utilizzando una falcia-caricatrice si esegue un 1° taglio in pre-fioritura (di solito tra luglio e agosto) con un 2° tra settembre ed ottobre;
- olio essenziale: le piante sono falciate alla maturazione "lattea" dei frutti, poco prima che i semi si colorino di rosso, per ottenere una maggiore quantità di carvone nell'olio.

CONSERVAZIONE

I semi, asciutti ed interi, si conservano in recipienti chiusi ermeticamente. Le foglie essiccate si conservano, in recipienti chiusi, quelle fresche nel congelatore.

RESE

La produzione di frutti è fortemente condizionata dal fatto che essi tendono a staccarsi dal peduncolo appena raggiungono la completa maturazione.

La resa in frutti oscilla tra 0.6 e 1.8 t/ha.

La resa in foglie fresche si aggira sulle 5 t/ha e con l'essiccazione si riduce a circa il 1 t.

La resa di piante intere fresche oscilla da 9 a 15 t/ha nella fase di maturazione latte dei frutti.

La resa in olio essenziale del frutto è pari a 20 - 40 Kg/ha.

Scheda a cura di Laura D'Andrea e Carla Vender

Fonti bibliografiche:

Catizone P., Marotti M., Toderi G., Tétény P., 1986 - Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche. Patron Editore, Bologna.

Dachler M., Pelzman H., 1999 - Arznei-und Gewürzpflanzen. Agrarverlag Wien.

Hornok L., 1992 - Cultivation and Processing of Medicinal Plants. John Wiley & Sons.

Maghami P. 1979 - Culture et cueillette des plantes médicinales. Hachette Paris Cedex.

Pignatti S., 1982 - Flora d'Italia. Edagricole, Bologna.

Small E., 1977 - Culinary Herbs. NCR Research Press Ottawa.