

Anice (*Pimpinella anisum* L.)

ASPETTI BOTANICI

L'anice (*Pimpinella anisum* L., sin. *Anisum vulgare* Gaertn.), detta anche anice verde o anice vero, è una pianta erbacea annuale alta 30-70 cm, appartenente alla famiglia delle *Apiaceae* (*Umbelliferae*). La radice è fittonante. Il fusto è debole, cavo all'interno, di forma tondeggiante, striato e pubescente, ramificato all'apice. Le foglie della rosetta hanno un lungo picciolo e sono reniformi, rotonde od ovate e dentate, le foglie basali sono pennate a 3-5 segmenti ovati, le foglie caulinari hanno un lungo picciolo e sono 2-3 pennatosette, con segmenti lineari, lanceolati. I fiori sono piccoli, di color bianco e riuniti in ombrelle di 7-15 raggi. La corolla presenta cinque petali smarginati con lacinia ripiegata. La fioritura si ha all'inizio dell'estate, in luglio-agosto. Il frutto è un diachenio di forma ovoidale o piriforme, striato longitudinalmente, provvisto di peli. I semi, lunghi da 3 a 5 mm e larghi da 1.5 a 2.5 mm, sono di colore verde tendente al giallo e diventano scuri a maturazione.

Il peso di 1000 "semi" varia da 1 a 4 g.



UTILIZZAZIONE

Standard di qualità

La F.U.I. X (1998) riporta sia "ANICE FRUTTO" e/o "*Anisi fructus*", la cui droga è costituita dal frutto essiccato, che deve contenere non meno di 20 ml/kg di essenza che "ANICE ESSENZA" e/o "*Anisi Aetheroleum*". L'essenza di anice si ottiene, per distillazione in corrente di vapore, dai frutti maturi e secchi di

Pimpinella anisum L. o di *Illicium verum* Hook. Fil. (più noto come anice stellato o badiana).

Utilizzazione

I "semi" di anice tal quali, interi e in polvere, sono usati:

- nel settore alimentare come spezia per aromatizzare i cibi cotti, sia di gusto salato (carne e minestre) che dolce (dolci, pane e caramelle);
- nel settore liquoristico per la produzione di bevande alcoliche come l'Anisetta, il Mistrà e la Sambuca di origine italiana, il Pastis provenzale, il Pernod francese, il Raki turco, l'Ouzo greco e l'Arak libanese;
- nella medicina popolare come infuso per le proprietà espettoranti, carminative e antispasmodiche.

L'olio essenziale trova impiego:

- ◆ nell'industria cosmetica per aromatizzare saponi, creme, dentifrici e lozioni, in India si usa l'acqua d'anice come profumo;
- ◆ nell'industria farmaceutica come carminativo, stimolante, antispasmodico, stomachico, espettorante e galattoforo.

Caratteristiche dell'olio essenziale

L'olio essenziale è un liquido limpido, incolore o giallo pallido. Il suo gusto è dolce e speziato, l'odore è aromatico e piacevole.

I suoi costituenti principali sono il trans-anetolo (80-95%) che gli conferisce il caratteristico odore gradevole, mentre l'isomero cis-anetolo è ritenuto tossico. Altri costituenti sono: para-metossifenilacetone, carvone, cariofillene, estragolo, limonene, pinene, anisalaldeide, cresolo ed eugenolo.

I semi contengono anche 18-23% di sostanze grasse, 16-20% di proteine e 3.5-5.5% di zuccheri.

Per elevare le rese e diminuire i tempi del trattamento, i semi, prima della distillazione, vengono frantumati.

CLIMA E TERRENO

L'anice è originario dell'area costiera orientale del Mediterraneo, dell'Asia Minore e dell'Egitto. Lo si trova naturalizzato in Italia, dalle zone marittime fino alle submontane (da 0 a 800 m), specialmente in Lombardia, Liguria, Romagna e Puglia.

La specie è coltivata nella maggior parte del territorio europeo, in Asia Minore, India, Nord-Africa, Unione Sovietica e Messico.

Preferisce terreni profondi, leggeri, ricchi di sostanza organica e di calcare, dotati di una buona struttura e di una buona riserva idrica. Tollera male i terreni argillosi, compatti e l'ombreggiamento.

Le piante crescono meglio se il pH compreso tra 6.3 e 7.3.

TECNICA CULTURALE

Preparazione del terreno

La preparazione del terreno si effettua mediante un'aratura autunnale, seguita da lavorazioni di amminutamento del terreno primaverili, al fine di ottenere un buon letto di semina.

Concimazione

È preferibile eseguire in autunno, al momento dell'aratura, una concimazione organica, mentre in primavera al momento della semina si consiglia di distribuire 40-50 kg/ha di N, 80-100 kg/ha di P₂O₅, 100-120 kg/ha di K₂O. Inoltre se il terreno è carente di calcio si consiglia di distribuire circa 300 - 400 kg/ha di gesso.

Impianto

La semina si esegue direttamente in campo, nei mesi di marzo-aprile, su terreno ben preparato, ponendo la semente alla profondità di 2 - 3 cm. L'anice teme le gelate tardive.

Il suo ciclo colturale completo (dalla semina alla maturazione dei frutti) dura 120 -150 giorni. Lo sviluppo iniziale è lento e per la germinazione ci vogliono circa 30 giorni, ma, dopo l'emissione delle prime foglie, prosegue molto rapidamente.

La semina si esegue a file distanti 40 - 70 cm impiegando circa 10-15 kg/ha di semente, così da avere una densità ottimale pari a 10-12 piante per m². Se l'investimento risulta più fitto, è consigliabile eseguire un diradamento.

Irrigazione

In mancanza di pioggia, le irrigazioni vanno effettuate dallo sviluppo vegetativo fino alla fioritura.

Cure colturali

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

- ◆ in pre-emergenza con pendimethalin (1.2 kg/ha), con linuron (0.6 kg/ha) oppure con prometrin (1.5 kg/ha)
- ◆ in post-emergenza con linuron (1.5 kg/ha) oppure con prometrin (3.0 kg/ha).

MALATTIE E PARASSITI

Tra le malattie sono da segnalare:

- ⇒ sulle foglie, danni da parte di *Sclerotinia sclerotiorum* de By. e *Plasmopara nivea* (Ung.) Schroet.;
- ⇒ sui semi, danni da parte di *Trichothecium roseum* (Bull.) Lk..

Tra i parassiti sono da segnalare:

- sui semi in campo, le larve di lepidotteri (*Depressaria libanotidella* Ricci e *Papilio machaon* L.);
- sui semi in magazzino, il coleottero (*Stegobium paniceum* L.).

È preferibile non fare nessun trattamento perché in genere i danni non sono così forti.

RACCOLTA

Epoca

La raccolta si esegue in genere tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, quando i frutti dell'ombrella principale sono ancora grigio-verdi e le piante non completamente secche. Questa precauzione si deve sempre adottare nella

raccolta di piante appartenenti alla famiglia delle Ombrellifere la cui maturazione dei frutti è tipicamente scalare.

Tecnica

Le piante intere si raccolgono con la mietitrebbia oppure si sfalciano quando sono ancora umide, si essiccano e poi dopo alcuni giorni, si trebbiano per separarne i semi.

RESE E CONSERVAZIONE

La resa in seme oscilla tra 0.8 e 1.5 t/ha. Il tenore in olio dei frutti varia tra il 2 ed il 4%, qualche volta può raggiungere il 6%.

I tipi in commercio differiscono per la forma: i semi corti, 3-4 mm, sono di origine tedesca e russa, mentre i semi lunghi, 5-6 mm, sono di origine italiana e spagnola.

A seconda dell'origine e delle dimensioni, i frutti hanno degli impieghi preferenziali: quelli prodotti in Italia, Spagna e Malta, rappresentano le qualità migliori e vengono usati nell'industria dolciaria; quelli di origine francese, grazie all'aroma spiccato, sono usati in liquoreria; quelli russi e tedeschi, più piccoli, scuri e di scarsa qualità vengono destinati alla distillazione.

Il seme ottenuto deve essere conservato in contenitori ermetici o in recipienti di vetro dotati di buona chiusura, al riparo dalla luce e in un ambiente asciutto. I semi vecchi diventano marroni.

Scheda a cura di Laura D'Andrea

Fonti bibliografiche:

Catizone P., Marotti M., Toderi G., Tétény P., 1986 – Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche. Patron Editore, Bologna, pag. 109-113.

Hornok L., 1992 - Cultivation and Processing of Medicinal Plants. John Wiley & Sons, pag.143-147.

Maghami P. 1979 - Culture et cueillette des plantes médicinales. Hachette Paris Cedex, pag. 48-50.

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