



Nome pianta:
ANICE VERDE o
ANICE COMUNE

NOME SCIENTIFICO:

Pimpinella anisum

NOME ITALIANO: anice

NOME INGLESE: anise

NOME FRANCESE: anis

NOME DIALETTALE:

NOME SPAGNOLO: anís

Scheda realizzata

da:

GRETA PEZZULLO

CARLOTTA VERGARI

STELLA CAPPELLETTI

GIULIA CAPRIONI

FAMIGLIA BOTANICA:

L'anice verde o anice comune, impiegato fin dai tempi dei faraoni, appartiene alla famiglia delle Apiaceae (Umbellifereae).

ETIMOLOGIA:

La parola "anice" deriva dal latino ANISUM e dal greco ANISON, che per qualcuno è derivato dal verbo ANÍEMI, cioè "scacciare", per la nota virtù dei semi di questa pianta di fermare i dolori colici.

DESCRIZIONE BOTANICA:

L'**anice verde** è una pianta erbacea, annuale, alta dai 40 ai 60 cm, dotata di fusto eretto ramificato all'apice, con fiori di color bianco-giallognolo. Le foglie sono poco numerose e alterne e sono diverse a seconda che si trovino alla base, nella zona intermedia del fusto o in alto. L'aroma della pianta è del tutto piacevole.

RACCOLTA:

La raccolta scalare delle foglie basali può essere effettuata durante tutto l'anno. La raccolta dei frutti, invece, avviene tra agosto e settembre, quando le ombrelle assumono il caratteristico colore grigio-verde. La raccolta deve essere fatta recidendo gli steli alla base.

HABITAT E DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA:

L'anice cresce spontaneamente nel bacino del Mediterraneo, ma la sua terra d'origine è l'Oriente. Predilige terreni leggeri e fertili, ben lavorati e ben drenati, meglio se ricchi di calcio, mentre teme quelli argillosi o umidi; importante è anche un'esposizione ben soleggiata e riparata dal vento. È una pianta che si può coltivare anche in vaso.

CURIOSITA':

In Abruzzo, i semi di anice sono utilizzati per aromatizzare le "pizze" di Pasqua, dolce tipico del periodo pasquale. L'effetto più noto dell'anice è quello di regolarizzatore della digestione; per questa sua proprietà era usato sin dai tempi degli antichi Romani, dopo i banchetti. Ha una azione carminativa (espulsione dei gas dallo stomaco) e antispasmodica che lo rende adatto per tisane utili a combattere il gonfiore dopo i pasti.

PERIODO DI FIORITURA

Il periodo della fioritura è in piena estate, tra luglio e agosto.

USI:

I suoi semi, interi o tritati aggiungono sapore a piatti dolci e salati (carne, maiale, pollo, ecc...). L'anice è utilizzato per aromatizzare molti liquori: tra i più importanti e celebri **liquori** a base di **anice** possiamo trovare il Pastis, l'Assenzio e l'Anisette, in Francia, il Raki, l'ouzo e l'Arrak, in Grecia, senza dimenticare in Italia la Sambuca e il Mistrà che viene realizzato nelle Marche.

CAPACITÀ TINTORIALI:

