

ANICE VERDE DI CASTIGNANO

Pimpinella anisum L.

N° REPERTORIO: 55
inserita il 14.09.2010

FAMIGLIA: Umbelliferae

GENERE: *Pimpinella*

SPECIE: *P. anisum*

NOME COMUNE: Anice
Verde

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Ecotipo di Castignano

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Castignano (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo del
Tronto (AP)



CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Il suo nome deriva dalla voce latina "anisum", la quale variò nel termine greco "anison" che viene da "anisos" che significa: non uguale; questo appellativo venne dato alla pianta in quanto è molto simile alla cicuta dalla quale si lascia contraddistinguere soprattutto per il colore, le dimensioni e l'odore. (§ Bice Bellomaria).

L'anice verde è una pianta erbacea annuale originaria dell'Oriente, essa si trova prevalentemente in Asia minore, India, Nord-Africa, nei territori dell'ex Unione Sovietica e Messico; ed è coltivata nella maggior parte del territorio europeo in particolare nel bacino del Mediterraneo (Grecia, Italia, Tunisia, Malta, Francia e Spagna).

Riferimenti storici certi indicano che l'uso dell'anice come aromatizzante ha origini antichissime (fin dai tempi dei Faraoni e dei Babilonesi); infatti mentre Ippocrate lo consigliava per sciogliere il muco nelle affezioni respiratorie, Teofrasto diceva che tenere dei semi accanto al letto era fioriero di dolci sogni; Celso e Galeno riconoscevano all'anice virtù eccezionali, lo consigliavano contro i dolori intestinali, l'itterizia e gli avvelenamenti; Pitagora considerava il pane cotto con i frutti di anice, ingrediente favorito dalla cucina romana.

Dioscoride nel 3° libro "De Materia Medica" così lo descrive: *"fa buon fiato, alleggerisce i dolori, provoca l'orina, ha virtù di risolvere. Bevuto da gli idropici, toglie loro la sete. E' buono ai morsi e punture dei velenosi animali. Giova alle ventosità, ristagna i flussi del corpo e dei mestruai bianchi delle donne, genera il latte nelle poppe; fortifica al coito. Fattone profumo al naso, alleggerisce i dolori di testa. Medica le percosse alle orecchie prima trito con l'olio rosado e poscia distillatovi. Lodasi per primo in bontà quel di Candia, e dopo quel d'Egitto"* (Mattioli 1568) (§ Bice Bellomaria).

Da sempre l'anice ha avuto una grande importanza economica tanto da essere avvicinato ad altre specie commerciali usate nell'alimentazione quali i cereali, la vite, gli ortaggi, la frutta, l'olivo. La larga diffusione e la rilevante importanza economica dell'anice erano certamente fondate sul grande consumo che se ne faceva come aromatizzante dei cibi, del vino e delle bevande.

I Romani già in epoca precristiana bevevano acqua, vino e anice e perfezionarono il "vinum hippocraticum" aggiungendovi dell'anice per il suo potere dissetante e quindi utile nei climi caldi e temperati.

L'anice inoltre era uno dei 36 ingredienti del "mithridatium", bevanda medicamentosa formulata da Crateva, medico di Mithridate. Consumo di anice negli alimenti dell'antica Roma è testimoniato da scoperte fatte nei collettori del Colosseo e di alcune ville.

È stato riscontrato l'uso di anice anche in Iran, mille anni prima di Cristo ed in Inghilterra e Germania fin dall'epoca alto medioevale. I ritrovamenti che oltre a testimoniare il largo impiego alimentare dell'anice offrono lo spunto per ipotizzare un suo utilizzo anche nelle bevande, cosa che giustificherebbe la larga diffusione, in periodi successivi, degli enoliti anisati. *Secondo Plinio l'anice curava le indigestioni, provocava un dolce sonno, freschezza al viso e attenuava le rughe dell'età, ne faceva in definitiva una "panacea". Gli Arabi lo trovavano insuperabile come digestivo e per combattere la sciatica e lo consigliavano alle nutrici per avere latte in abbondanza. Carlo Magno, convinto che non si potesse vivere senza anice, raccomandava di coltivarlo e, per suo conto, lo fece piantare senza economia negli orti imperiali di Aquisgrana. Dai "Capitolari" (la più importante raccolta di ordinanze o leggi medioevali) di Carlo Magno, infatti emerge che l'estratto di anice era una delle spezie ammesse al traffico commerciale con l'Oriente (da Legnano e Pomini) (§ Bice Bellomaria)* Sull'anice, dai tempi antichi ai giorni nostri molti autori si sono espressi: storici, ricercatori, narratori, poeti e anche autori di canzoni fornendoci innumerevoli e importanti indicazioni. Nel "REGIMEN SANITATIS SALERNI - FLOS MEDICINAE" -un manoscritto dell'XI-XII secolo- dopo aver trattato nel Caput I. "De remediis generalibus" le regole da rispettare per una vita in salute, si analizzano la qualità di diverse piante officinali ed al Caput L. l'aniso:

Caput L. DE ANISO	Capo L. DELL'ANICE
<i>Emendat visum, stomachum confortat anisum, Copia dulcoris anisi sit melioris.</i>	<i>Gli occhi l'anice avvalora e lo stomaco ristora, Fra' sue specie quella apprezza, In cui trovi più dolcezza.</i>

È fatta menzione dell'anice nei Trattati di Botanica, Farmacologia e Igiene tra cui "L'Erbario Novo" (1585) e "Il Tesoro della Sanità" (pubblicato post mortem 1630) di Castor Durante. La provenienza dall'Oriente del liquore fatto con l'anice verde "Mistrà", tuttora in uso nelle nostre località, infatti si rifà ad una città fortificata nel Peloponneso meridionale, alle pendici del monte Taigeto vicino all'antica Sparta, che si chiamava appunto Mistra o Mistrà (in greco **Μύστρας, Μυζηθράς** *Mizithras* o *Myzithras* nella cronaca di Morea), città che nel 1687 venne conquistata dai Veneziani i quali scoprirono l'ouzo (liquore all'anice) e lo portarono in patria battezzandolo con il nome della città. Nelle Marche alla fine del 1700 l'anice è una spezia di largo consumo, ed è tra le merci più commercializzate. Giovanni Visconti-Venosta (1800) nella sua ballata "La partenza del crociato" associa al militare in partenza per la difesa della Terra Santa la dotazione de "la fiaschetta del mistrà"; certamente per la caratteristica riconosciuta all'anice di avere potere dissetante e quindi utile nel caldo viaggio di trasferimento. I versi della ballata in tono burlesco, meglio conosciuta come **"La ballata del Prode Anselmo"** recitano: *"La sua bella che abbraccio, gli diè un bacio e disse vè e gli pose ad armacollo la fiaschetta del mistrà"*. Tra gli altri autori più moderni che hanno fatto citazioni sull'anice ci sono: Gabriele D'Annunzio che definisce l'anice *"fortigno"*, il Pascarella, il Panzini, il Moretti, il Pasolini, il Volponi ed infine Grazia Deledda e il Govoni. Il ripetuto interesse di tanti e illustri autori di tutti i tempi verso l'anice e gli enoliti anisati testimonia la grande importanza sia delle specie vegetali che degli enoliti anisati che ne derivano.

AREA DI DIFFUSIONE

I frutti d'anice verde si differenziano a seconda della località di produzione e quelli in commercio possono essere così classificati: *Anice d'Italia, di Spagna e di Malta*: sono i migliori con frutti di media grandezza e di colore verde-cenerognolo; *Anice d'Albi o francese* con frutti di media grandezza, di colore verde bianchiccio e con aroma molto pronunciato; *Anice di Tunisia* con frutti verdi dal sapore più dolce; *Anice di Russia* con frutti piccoli, nerastri, poco ricercato.

È tra metà Settecento e metà Ottocento che si svolgono le più intense attività di scambio di cui l'anice è oggetto grazie all'uso molteplice e diffuso sia del prodotto naturale sia dei suoi derivati.

In Italia, l'anice verde cresce spontaneamente in Sicilia e le coltivazioni sono concentrate maggiormente in Emilia (tra Cesena e Forlì) e Toscana. Nelle Marche ed in particolare il Piceno c'è una coltivazione diffusa, ma non intensiva in quanto la produzione era finalizzata agli autoconsumi familiari.

Nel Piceno l'Anice verde viene coltivato prevalentemente nei Comuni di Castignano e di Offida, ed il seme prodotto e raccolto a mano nelle colline di Castignano, (ahimè ancora per poco), è più ricco di profumi e sapori: è pieno di dolcezza, soprattutto perché -grazie all'esposizione soleggiata dei terreni, al clima leggermente ventilato seppure riparato dal vento ed alla particolarità dei terreni leggeri, fertili e ben lavorati e ben drenati contengono una percentuale di anetolo notevolmente superiore a quella degli altri siti.

La coltivazione dell'anice a Castignano risale alla seconda metà dell'800, quando Silvio Meletti pensò di sfruttare a scopo industriale l'estratto dei frutti per la produzione di liquore. Fino al 1948 l'anice di Castignano, veniva venduto totalmente alla Ditta Meletti di Ascoli per la famosa Anisetta, la cui produzione industriale ha avuto inizio nel 1870 (D'ANGELI, 1981)

A Castignano l'anice (*si è già accennato all'eccezionalità del suo aroma; del resto esami chimici hanno confermato che i frutti castignanesi hanno una resa in essenza del 4,6% ed una concentrazione di anetolo del 94%*) cominciò ad essere coltivato intensamente nell'ultimo trentennio dell'Ottocento (1870), perchè sorsero dei liquorifici come quello della Anisetta Meletti (Ascoli Piceno), dell'Anisina Olivieri (Porto San Giorgio) e del Mistrà Varnelli (Alto Maceratese) e l'apice della produzione si ebbe nel periodo tra le due guerre dove è stata accertata una produzione anche di 80 q annui.

In effetti, se l'Anisetta è finita sulle ali della Fama, lo deve all'anice di Castignano.

Oggi la produzione si è ridotta in quel di Castignano a quantitativi di 50 kg, grazie all'opera di due tenaci agricoltori.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato*

Portamento: *eretto con fusto cilindrico vuoto e solcato*

Altezza della pianta: *30-50 cm*

Radice: *fittonante*

Foglie: *basali reniformi ed inciso dentate, caulinari alterne e pennatosette, superiori lineari*

Fiori: *bianchi riuniti in ombrelle*

Infiorescenza: *ombrella composta da 8-10 raggi*

Frutto: *diachenio piriforme costituito da due metacarpi verde-grigi e solcati da 5 costicine lineari.*

Epoca di semina: *prima decade di marzo*

Tipo di semina: *a file semplici*

Sesto di semina: *50 cm tra le file; 5-10 cm sulla fila*

Impollinazione: *prevalentemente entomofila. Rara autogamia*

Epoca di fioritura: *terza decade di giugno- prima decade di luglio*

Epoca di maturazione del seme secco: *prima- seconda decade di agosto*

Durata della produzione: *10 gg*

Produzione seme secco: *8-10 q/ha*



Seme: *peso 1000 semi g 3*

Germinabilità del seme: *85 - 90 %*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *eccellente resistenza. Segnalati rari sintomi assimilabili a virosi.*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

L'ecotipo di Castignano, pur adattandosi a vari tipi di terreni, predilige tendenzialmente quelli argillosi, calcarei, anche tendenzialmente calanchiferi. Non è necessaria una buona disponibilità di acqua. La semina si effettua entro la prima decade di marzo, dopo una buona preparazione del terreno, affinato dalle gelate invernali ed una concimazione di fondo, possibilmente con un misto organico. Non necessariamente occorre la seminatrice di precisione purchè si utilizzino distanze tra le file di 50 cm sulla fila di 5-10 cm, utilizzando circa 3 Kg di seme/ha. Le cure culturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature manuali. Sconsigliate abbondanti concimazioni di copertura azotate per evitare rigogli vegetativi. Non sono segnalate particolari avversità di natura fungina o attacchi di parassiti animali. La raccolta avviene allo stato di appassimento della parte aerea, a partire dalla prima decade di agosto, tramite taglio della pianta secca con successiva battitura manuale. Alternativo, seppur raro, il ricorso alla trebbiatura meccanica. La produzione media di semi (achen) è di circa 8-10 q/ha. L'utilizzo prevalente dell'anice riguarda i semi sia allo stato secco per industria dolciaria sia come in gradienti per infusi o liquori. Conosciuto anche l'utilizzo delle foglie della pianta fresca.

LE PROPRIETÀ DELL'ANICE VERDE

Le proprietà dell'anice verde sono molteplici e Carlo Magno era *"convinto che non si potesse vivere senza anice e raccomandava di coltivarlo"*. L'anice verde ha azione ANTISPASMODICA, BALSAMICA, SECRETOLITICA, utile nella DISPEPSIA, negli SPASMI gastrointestinali (l'azione carminativa dell'ananeto aiuta e stimola la digestione), nel METEORISMO, nel CATARRO, fluidifica le secrezioni dell'apparato respiratorio ed è di aiuto nella TOSSE, nella BRONCHITE, nell'ASMA. La presen-

za del dianetolo e del fotoanetolo - simili all'estrogeno femminile stimolano le secrezioni ghiandolari, compresa la produzione latte (Azione SECRETOLITICA e GALATTOGOGA); ed in questa blanda azione ESTROGENICA è utile anche nei disturbi della menopausa e della prostata.

Le tisane a base di anice verde danno un sapore gradevole al latte materno ed esercitano una azione sedativa e antispasmodica anche nel lattante. L'azione spasmolitica e balsamica, è attivata dalla presenza del creosolo e dell'alfa-pinene che, facilitando la fluidificazione delle secrezioni delle vie aeree superiori e l'espettorazione, costituisce rimedio bechico per tosse, bronchite, asma. I semi sono dei validi regolatori dei processi digestivi ed efficaci carminativi, specie sulla peristalsi, la loro azione antispastica ne giustifica l'impiego terapeutico nella DISPEPSIA, nel meteorismo, migliora i processi digestivi, aumentando la secrezione salivare e gastrica. A dosaggi elevati ha anche proprietà antisetiche che contribuiscono ad inibire il formarsi di processi fermentativi a livello gastrointestinale, come l'aerofagia, la flatulenza.

L'Anice può essere di aiuto per combattere la ASTENIA accompagnata da CEFALEA e AFFATICAMENTO CEREBRALE, (anche se le proprietà carminative dell'Anice sono meno potenti di quelle del CUMINO o del FINOCCHIO).

UTILIZZO IN GASTRONOMIA

L'uso dell'Anice in cucina mediterranea è frequente, pertanto si riportano qui di seguito alcune utilizzazioni locali che venivano fatte dell'anice:

DECOTTO DI ANICE

Far scaldare l'acqua, quando comincia ad essere calda mettere qualche cucchiaino di semi (con il tempo si individua la dose preferita per dolcezza), portare in ebollizione e lasciare qualche minuto a bollire. Spegnerne e lasciare riposare per 10-15 minuti. Filtrare con un passino, dolcificare con miele e servire caldo.



LATTE DI ANICE (tosse e raffreddore)

Pestare un cucchiaino di semi di anice e mettere in infusione in 1/2 litro di latte bollente. Lasciare in infusione ancora per 5 minuti sul fuoco bassissimo.

CIAMBELLINE DOLCI ALL'ANICE

Una tazza (da latte e caffè) di vino bianco, una di zucchero ed una d'olio di oliva, 50 gr. di anice, e la farina q.b.

LIQUORE ALL'ANICE

Lasciare macerare per 40 giorni in 1 litro di acquavite 40 g di semi pestati, 500 g di zucchero e cannella.

Custodi Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Villa Franco - Castignano (AP)

Azienda Agraria Mestechi di Carboni Alessandro - Castignano (AP)

L'Associazione produttori Anice verde di Castignano oggi comprende diversi produttori nel territorio di Castignano.

MISTRÀ

Distillare 50 litri di vino aggiungendo 1/2 Kg di frutti d'anice. Molti, per far perdere la secchezza tipica dell'anice, aggiungono scorza d'arancio, cannella, noce moscata, mele; altri aggiungono la menta, oppure la liquirizia.

BIBLIOGRAFIA

D'angeli L., (1981): L'anice tra Castignano e Ascoli Piceno. Proposte e ricerche, Univers. Studi Urbino: 172-73.

Bellomaria B., (1982): La coltivazione dell'anice verde a Castignano (Ascoli Piceno). - Natura e montagna 4:87-90.

Balena S.-Rodilossi A., (1984): Castignano Storia-Cultura-Tradizioni: L'anice (pag. 349), L'anissetta (pag. 350). Verona. Editrice Il Segno.

Scheda elaborata da:

CREA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. Valentino Ferrari