



*Anethum graveolens*

**ANETO**

**Fam. Umbelliferae**

### **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.

### **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. 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, antidiarree, carminative, diuretiche, stomachiche, antinfiammatorie ed antiformentative, serve nell'impiego erboristico-farmaceutico, a preparare infusi, tinture ed estratti fluidi. L'olio viene usato anche per preparare bevande alcoliche ed analcoliche.