

#MATERIAPRIMA

# Polvere di stelle

L'ANICE È UN AROMA CONOSCIUTO  
NEL MONDO INTERO, MA FORSE  
NON TUTTI SANNO CHE PUÒ  
ESSERE PRODOTTO DA DUE SPECIE  
DI PIANTE TOTALMENTE PRIVE  
DI PARENTELE BOTANICHE TRA LORO

di ANNAMARIA ANDREASI



**La specie conosciuta** nel bacino del Mediterraneo fin dal tempo dei Faraoni è l'anice verde, una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle Umbrellifere. I suoi piccoli fiori bianchi disposti in larghe infiorescenze a forma di ombrello producono semi odorosi da sempre utilizzati in cucina, in pasticceria e, soprattutto, nella preparazione di liquori di pregio; celebre, in Italia, l'Anisetta marchigiana, oggi impiegata anche in mixology.

*i frutti spezzati (taglio tisana) sono ideali per infusi e tisane dall'effetto tonico e riequilibrante*

**L'anice stellato** invece è di origine asiatica, sud della Cina e nord Vietnam. È una pianta aromatica sempreverde che fa parte della famiglia delle Magnoliaceae; di medie dimensioni, ha foglie lanceolate, spesse e lucenti, simili a quelle delle magnolie e fiori bianchi tendenti al giallo, molto ornamentali. Colpisce per la forma dei frutti, follicoli legnosi con sei o dodici lobi disposti a stella - da cui il nome "stellato" - ciascuno dei quali avvolge e protegge un seme colmo di olio essenziale ricco di anetolo, il composto aromatico presente anche nell'anice verde, nell'aneto e nel finocchio.

■ Kai Reschke on Pixabay

