



Le virtù dell'Anice (Aniso)

QUALITÀ: È caldo e secco nel terzo grado, è di stanza sottile, è acre, amaretto, acuto, digestivo e dissolutivo delle ventosità.

GIOVAMENTI. Il suo seme emenda il puzzor della bocca, fa buon fiato è utile agli hidropici; vale a epilation del Fegato, provoca l'urina e ferma i flussi bianchi delle donne, mitiga la sete, la decoction bevuta dissolve le ventosità del corpo, giova al fegato, al polmone, allo stomaco, alla Madrice, imperò che conforta e aiuta a digerire, vale al singulto, ai dolori del corpo, provoca il latte, rompe le pietre, giova ai nervi, conforta al cervello, proibendo che i vapori non ascendono alla testa, presone un poco alquanto coperto di zucchero infin del magnare. Et preso avanti che si beva l'acqua, la rettifica. Usasi con gran giovamento nelle cose, di pasta.

Descrizione tratta da "L'Erbario Novo" di C. Durante pubblicato a Venezia nel 1585.



www.aniceverdedicastignano.it

A Castignano l'anice cominciò ad essere coltivato in maniera intensiva nella seconda metà dell'800, quando l'uso dell'anice nella distillazione casalinga venne perfezionato al punto tale da diffondere liquori all'anice (anisetta, anisina, sambuca, mistrà) in produzione industriale; questa evoluzione portò - nel periodo tra le due guerre - ad una produzione accertata di 80 q.li annui (1948), che veniva venduta unicamente alla Distilleria Meletti per la produzione all'anisetta, sulla cui etichetta ancora oggi è indicata la provenienza di quegli anici (Castignano). Con il progetto sono state realizzate alcune nuove filiere: Pimpinella (Birra all'anice verde); Anisetta Rosati; Mistrà (Terre dei Calanchi). L'obiettivo fondamentale resta, considerate le qualità salutistiche, è quello di promuovere l'uso nell'alimentazione umana.

ANICE VERDE
di Castignano
il profumo del Piceno

Presidio Slow Food



“Gli occhi l'anice avvalor
e lo stomaco ristora.
Fra sue specie quella apprezza,
in cui trovi più dolcezza”

“REGIMEN SANITATIS SALERNI” XI - XII Secolo
(Caput L. De Aniso)

Castignano (AP)

biodiversità
agrania
MARCHE





LE ALTE COLLINE PICENE E LA
SPLENDIDA FIORITURA DEI CAMPI
D'ANICE (Castignano)

L'esposizione soleggiata dei terreni,
le fresche correnti d'aria che si formano
tra i calanchi e le falde
dell'Ascensione unite al terreno fertile e
ben drenato rendono questi semi unici,
più ricchi di profumi
e sapori: pieni di dolcezza.

*"Il Signore fa sorgere i medicinali
dalla terra, l'uomo assennato
non li disprezza"*

(Dal Siracide - Libro Sapienziale della Bibbia)



L'Anice Verde è una pianta erbacea annuale originaria dell'Oriente e diffusasi in territorio europeo lungo il bacino Mediterraneo; i suoi semi, sono stati utilizzati fin dall'antichità come una sorta di "panacea" per la salute dell'uomo, oltre che come aromatizzante nella cucina mediterranea (dei cibi, del vino e delle bevande). Questo gli ha consentito di avere un'ampia diffusione e grande rilevanza economica, tanto da essere avvicinato alle più importanti altre specie commerciali usate nell'alimentazione umana: quali i cereali, la vite, gli ortaggi, la frutta e l'olivo. È accertata la sua presenza fin dai tempi dei Faraoni e dei Babilonesi; molti scrittori ne hanno citato le virtù: Ippocrate lo consigliava per sciogliere il muco nelle affezioni respiratorie, Celso e Galeno riconoscevano all'anice virtù eccezionali, lo consigliavano contro i dolori intestinali, itterizia e gli avvelenamenti; Pitagora considerava il pane cotto con i frutti di anice, ingrediente favorito dalla cucina romana. Secondo Plinio curava le indigestioni, provocava un dolce sonno, freschezza al viso e attenuava le rughe dell'età. 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 Acquisgrana; nei suoi "Capitolari" (la più grande raccolta di ordinanze e leggi medioevali) autorizzava la commercializzazione con l'Oriente dell'olio essenziale estratto dalla pianta dell'anice; quella essenza mitica che era definita come la QUINTAESSENZA.

Il ripetuto interesse di tanti ed illustri autori di tutti i tempi verso l'anice testimonia la grande importanza che esso ha avuto nella vita quotidiana per molte generazioni. Nelle Marche alla fine del 1700 l'anice è una spezia di largo consumo, ed è tra le merci più commercializzate. Il seme prodotto e raccolto con una tecnica culturale esclusivamente manuale nelle colline castignanesi, è più ricco di profumi e sapori: è pieno di dolcezza, con una percentuale di anetolo notevolmente superiore a quello degli altri siti. Studi dell'Università di Camerino dimostrano che i frutti castignanesi hanno una resa in essenza del 4,6% ed una concentrazione di anetolo del 94%.



Il Profumo del Piceno (Pimpinella Anisum L.)

Se oggi si volesse abbinare un profumo al territorio Piceno, l'unico in grado di evocarne la storia, la cultura, le tradizioni ed esprimere l'essenzialità di un popolo laborioso ed aperto il più idoneo è quello dell'anice verde.

Il progetto di rilancio della produzione dell'anice verde, ha come obiettivo quello di tutelare la sopravvivenza del prodotto, garantendone la qualità con la selezione e la messa in coltura di semi in purezza; incentivandone la diffusione per il suo uso più salutare per l'Uomo ossia in gastronomia ed in erboristeria, lasciando come secondario quello per la liquoristica.

Sergio Corradetti

Associazione Anice Verde di Castignano

Presidente: Sergio Corradetti • 348 9827964

aniceverdedicastignano@gmail.com • www.aniceverdedicastignano.it

 Anice verde di Castignano