



ASSENZIO

Famiglia: Asteraceae

Genere: Artemisia

Artemisia absinthium

ETIMOLOGIA:

Il nome del genere di questa pianta deriva secondo alcuni Autori dalla dea della caccia Artemide, come pianta a lei sacra. In ogni caso il termine di *artemes*, da cui prende origine, ha il significato di sano per le proprietà salutari di questa specie. Il nome specifico *absinthium* deriva dal latino in riferimento alla natura amara della bevanda ricavata dalla pianta.

CARATTERISTICHE BOTANICHE:

È una pianta perenne la cui altezza varia dai 40 ai 120 cm. Le radici sono rizomatose, da esse si originano fusti sterili e fusti fioriferi. Le parti aeree dei fusti sono semi-legnose, di colore grigio-verde le foglie, alterne, sono di colore verde con riflessi grigiastri per la presenza di una peluria bianca che le ricopre emanano un profumo forte e un sapore amaro. le foglie dei fusti sterili sono picciolate, mentre le foglie dei fusti fiorali sono sessili e progressivamente ridotte. I fiori sono attinomorfi e il frutto è un achenio leggermente curvo sprovvisto di pappo. Infiorescenza a pannocchia terminale è formata da

numerosissimi piccoli capolini di color oro composti solamente da fiori tubulari. Fiorisce da agosto a settembre.

HABITAT E DIFFUSIONE:

è una pianta comune nelle regioni montane e submontane spontanea sui rilievi fino a 1100 m s.l.m., si trova frequentemente presso incolti aridi e siepi. La sua introduzione in Italia è datata da lungo tempo (prima ancora dei Romani).

Il substrato preferito è sia calcareo che siliceo con terreno a pH basico, alti valori nutrizionali e secco. Frequente sui;

PRINCIPI ATTIVI E PROPRIETÀ:

I principi attivi sono presenti soprattutto nelle foglie, negli steli e nelle sommità fiorite della pianta e sono contenenti lattoni sesquiterpeni quali tujone, absintina, anabsintina, aratabsina, anabsina e anabsinina. A tali principi attivi, contenuti nell'olio essenziale, si possono ascrivere le proprietà farmacologiche della pianta sono. La tossicità dell'assenzio è invece attribuibile al monoterpene tujone e ai suoi metaboliti. L'assenzio esercita inoltre un effetto protettivo nei confronti di insulti tossici a carico del fegato, che sembra essere parzialmente associato all'inibizione degli enzimi microsomiali epatici. Uno studio effettuato sui ratti ha evidenziato che l'estratto crudo della pianta è in grado di esercitare sui roditori un'azione preventiva e curativa nei confronti del danno epatico indotto a paracetamolo e da tetracloruro di carbonio (CCl₄), due modelli sperimentali di epatotossicità ampiamente utilizzati.

UTILIZZO:

L'assenzio è una pianta erbacea, aromatica e medicinale, nota ed utilizzata già agli antichi Egizi e dai Greci, che hanno descritto le proprietà curative di questa essenza in un papiro che è stato datato al 1600 a.C. È una pianta dal sapore fortemente amaro ed aromatico molto utilizzata nel passato per la produzione di liquori, il più famoso dei quali è certamente il distillato d'assenzio chiamato Absinthe, ed è anche la base aromatica per tutti i Vermut.

L'olio essenziale ottenuto per distillazione in corrente di vapore è un liquido

denso e opaco, di colore dal verde scuro al viola al marrone, con un aroma erbaceo-verde e pungente molto intenso.

Questa pianta viene utilizzata fin dall'antichità come antiinfiammatorio, digestivo, antisettico, tonico, digestivo; oltre a queste proprietà che la rendono utile in erboristeria, anticamente l'assenzio veniva utilizzato anche come insetticida, sotto forma di infuso, ed anche come repellente contro i roditori. Dall'Assenzio si ricavava un liquore "illegale" che dà sintomi simili alle droghe leggere. Il Vermuth, tuttavia, contiene solo le sostanze amare ma nessun olio essenziale, infatti non è nocivo. L'Assenzio come inebriante è stato celebrato anche nell'arte. Shakespeare fa dire ad Amleto "Assenzio! Assenzio!". Manet, padre dell'impressionismo, dipinge "Il bevitore di assenzio", Degas "L'assenzio". Baudelaire, Verlaine, Rimbaud, i poeti "maledetti", scrivevano perdendosi tra i sorsi del suo alcool. L'Assenzio viene prodotto ancora oggi ma con minori quantità di thujone. Il consumo smodato di grandi quantità di assenzio può causare effetti collaterali non gradevoli non è quindi consigliabile preparare tisane a base di assenzio da consumarsi quotidianamente per lunghi periodi di tempo.

ESIGENZE PEDOCLIMATICHE:

Il terreno di coltivazione deve preferibilmente essere ben concimato, leggero e non umido.

Predilige una posizione soleggiata e riparata. Sopporta temperature di qualche grado superiori allo zero, ma dove gli inverni sono molto rigidi le radici e i cespi, dopo una leggera potatura autunnale, vanno protetti con uno spesso strato di paglia o foglie.

COLTIVAZIONE:

In Italia l'artemisia è presente anche come pianta spontanea, nelle zone asciutte e soleggiate; si coltiva come annuale o come perenne, raccogliendone le foglie prima della fioritura. Si coltiva in luogo ben soleggiato, con terreno decisamente molto ben drenato, mediamente ricco e basico. Si può seminare direttamente a dimora, oppure se ne pongono nel terreno le giovani piantine.

All'arrivo del freddo le piante disseccano per tutta la parte aerea, mentre le radici rizomatose sopravvivono abbastanza bene all'inverno, per rigermogliare la primavera successiva.