Aneto (Anethum graveolens L.): botanica, utilizzazione e coltivazione

written by Rivista di Agraria.org | 14 gennaio 2025
di Laura D'Andrea



Figura 1 – Una illustrazione dell'aneto (*Anethum graveolens* L.) (da https://en.wikipedia.org/wiki/Dill)

1 – INTRODUZIONE

L'aneto (*Anethum graveolens* L.), detto anche aneto odoroso, appartiene alla famiglia delle Apiaceae (Umbelliferae).

Il nome deriva,

- per “*Anethum*” dal greco “*anethon*” (anice), il quale deriva a sua volta dall’antico egizio, che significa “allontana i malori” in riferimento alle proprietà medicamentose;
- per “*graveolens*” dal latino “*gravis*” (pesante, forte) et “*olens*” (sentore), in riferimento al suo odore forte e intenso.

2 – CARATTERISTICHE BOTANICHE

L’aneto è una **pianta** erbacea annuale, alta 40-100 cm e arriva a 150 cm con i fiori (Figura 1).
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-glauco, sono alterne, con guaine che avvolgono il fusto, 3-4 pennatosette con segmenti filiformi.
I **fiori** sono piccoli e con 5 petali gialli (Figura 2), sono riuniti in ombrelle del diametro di 15-20 cm. Ciascuna ombrella è costituita di 20-40 raggi diseguali.
La **fioritura** si ha da giugno a settembre.
Il **frutto**, detto comunemente “seme”, è un diachenio (due acheni saldati lungo l’asse centrale) di colore marrone scuro e di forma ellittico-ovale, con un’ala laterale chiara, è liscio, appiattito sul dorso, con coste dorsali poco prominenti. Ogni seme è lungo 5-6 mm, largo 3-4 mm e spesso 0.5-1.0 mm (Figura 3). La maturazione dei frutti si ha tra agosto e settembre. Il peso di 1000 “semi” è di 1-2 g. La capacità germinativa si conserva per 2-3 anni.





Figura 2 – I fiori gialli di aneto riuniti in una ombrella costituita di 20-40 raggi diseguali (*Anethum graveolens* L.), (da https://de.wikipedia.org/wiki/Dill_(Pflanze))
Figura 3 – I “semi” di aneto (*Anethum graveolens* L.), (da https://fr.wikipedia.org/wiki/Aneth)

3 – UTILIZZAZIONE

Standard di qualità

La droga di aneto può essere costituita

- dalle foglie e dalle sommità fiorite fresche od essiccate (“*Anethi erba*”).
- dai semi essiccati, interi o macinati (“*Anethi fructus*”),

Utilizzazione

La coltivazione dell’aneto si esegue per la produzione di semi e biomassa.
L’aneto è utilizzato soprattutto nel settore alimentare per aromatizzare i cibi, in secondo piano nel settore cosmetico e in ultimo nel settore erboristico-farmaceutico.

Parti utilizzate nel settore condimentario

Nel settore condimentario, le parti utilizzate sono:

- **la pianta fresca o secca**, che è impiegata in cucina, in modalità tritata, aggiunta a fine cottura, per

aromatizzare zuppe, insalate, piatti di pesce, uova, carni, verdure, salse ecc.;

- **i semi interi o macinati**, che sono utilizzati per aromatizzare soprattutto i cetrioli sott'aceto (specialmente nella cucina tedesca), ma anche pasta, zuppe e salse. I semi di Aneto sono utilizzati in tutta l'area del Mediterraneo meridionale, in particolare in Grecia è utilizzato per la composizione del noto Tzatziki. Nell'Est Europeo sono molto usati in piatti a base di pesce, mentre nel nord Europa sono spesso utilizzati per pani e salatini.

Impiego medicinale

La droga è impiegata nel settore erboristico-farmaceutico, per preparare infusi, tinture ed estratti fluidi, grazie alle sue proprietà antispasmodiche, anti-dispeptiche, carminative, diuretiche, stomachiche, antinfiammatorie ed antifermentative.

Costituenti principali dell'aneto

I costituenti principali dell'aneto sono: l'olio essenziale, proteine, fibre, acidi grassi, carboidrati, macroelementi (Ca, K, Mg, P, Na), vitamine (C, A, B1, B2, PP) e beta-carotene.

L'estrazione dell'olio essenziale

L'olio essenziale può essere ottenuto:

- **dalla pianta intera fresca** (sommità fiorite con i semi immaturi), utilizzato largamente dalle industrie alimentari per aromatizzare sottaceti, condimenti, salse e preparazioni alimentari a base di carne, patate (chips), ma anche chewing-gum e caramelle. L'olio è usato anche per preparare bevande alcoliche ed analcoliche.
- **dai semi maturi**, è usato nell'industria cosmetica per la preparazione di saponi e profumi.

Costituenti principali dell'olio essenziale

L'olio essenziale ottenuto

- **dai frutti maturi** è costituito principalmente da carvone (60-80%), limonene (15-25%), a-fellandrene (minime quantità), che complessivamente raggiungono il 90%. Il carvone è responsabile del forte aroma e del sapore speziato, a volte acre, dell'aneto. Il limonene ha un deciso aroma agrumato. L'alfa-fellandrene ha un aroma leggermente agrumato, con un fondo di mentolo. Altri componenti importanti sono: diidrocarvone, eugenolo, b-fellandrene, a-pinene, anetolo, miristicina, b-cariofillene. Inoltre, i frutti contengono proteine (16%) e grassi (15%).
- **dalla pianta intera verde** è costituito principalmente da a-fellandrene (60-70%), limonene (10-15%) e carvone (minime quantità rispetto ai semi). Altri componenti importanti sono: terpinene, a-pinene e miristicina. Il fellandrene e limonene sono presenti principalmente nei fusti. La miristicina ha azione insetticida.

Colore dell'olio essenziale

L'olio essenziale appena distillato è un liquido quasi incolore.

Qualità sensoriali

L'aroma dell'aneto è molto forte, pungente, e si avvicina molto a quello del cumino. Il sapore è piacevolmente piccante.

4 – ORIGINE E DIFFUSIONE

È pianta originaria del Medio Oriente (India e Persia) e poi naturalizzato nei paesi del Mediterraneo.
In Italia si trova spesso naturalizzata negli incolti su terreni leggeri da 0 a 1000 m s.l.m., ma si trova raramente come spontanea ad eccezione del litorale veneto e ligure e nell'Abruzzo interno.
La specie è coltivata soprattutto in Oriente, India e Pakistan, in Giappone, negli U.S.A., in Canada, in Messico ed in diversi stati europei (Ungheria, Bulgaria, Germania, Austria e Polonia).

5 – STORIA

L'aneto è stato trovato nella tomba del faraone egizio Amenhotep II, risalente a circa il 1400 a.C., infatti, gli Egizi

ne apprezzavano le virtù, ma come calmante.
Fu poi ritrovato anche nella città greca di Samo, intorno al VII secolo a.C., e menzionato negli scritti di Teofrasto (371–287 a.C.).
Nella mitologia greca, l'aneto era originariamente un giovane di nome Anethus che fu trasformato nella pianta che noi oggi chiamiamo aneto.
Nell'antica Grecia, si riteneva che, stringendo in mano un rametto di aneto, si potessero prevenire e sedare gli attacchi epilettici. Dioscoride, medico greco del primo secolo, prescriveva quest'erba così frequentemente che essa fu a lungo nota come "erba di Dioscoride".
I Romani lo masticavano spesso perché rinfresca l'alito ed essi ritenevano che avesse la proprietà di aumentare la forza fisica, tanto che veniva usato per condire soprattutto i cibi dei gladiatori. I legionari se ne cospargevano le ferite con i semi bruciati allo scopo di facilitare la guarigione.
L'aneto è menzionato nella Bibbia, precisamente i suoi semi erano usati come "moneta" per il pagamento delle tasse.
Nel Medioevo, all'aneto veniva riconosciuta la proprietà calmante verso il singhiozzo. Infatti, Carlo Magno, che non amava i singhiozzi e i rumori di stomaco, insisteva affinché le bottiglie di olio di aneto fossero messe a disposizione dei suoi ospiti a cena. Inoltre, nel Medioevo se ne scoprirono gli effetti benefici sullo stomaco e sull'intestino e fu quindi impiegato come rimedio per vari disturbi digestivi, in infusione, anche in associazione ad altre piante.
Nell'America settentrionale, i guaritori popolari iniziarono a produrre con i semi un infuso noto come "acqua di aneto" o "acqua del morso", che ebbe a lungo molto successo nel trattamento dei disturbi infantili come coliche, mal di stomaco, tosse e per aiutarli a dormire.
Nella tradizione popolare, l'aneto è stato utilizzato come rimedio naturale per curare vari malanni.

6 – TECNICA COLTURALE

Ambiente pedo-climatico

La specie è longidiurna e richiede un ambiente caldo e soleggiato, riparato dai forti venti. La temperatura desiderabile si aggira fra 6 e 26 °C.
Predilige terreni profondi, ben drenati e fertili, sabbiosi-limosi, con il pH compreso tra 5,3 e 7,8.

Scelta varietale

In commercio esistono i semi di aneto provenienti dal Medio Oriente, che sono ricchi di carotenoidi, mentre i semi europei ed orientali sono ricchi di acido ascorbico.
È stata anche tentata una classificazione dei diversi tipi di aneto in base al contenuto in carvone.
Le varietà coltivate di aneto sono numerose e di differente origine ad esempio: Dukat, Long Island Mammoth (Stati Uniti d'America), Diwa (Olanda), Tetra, Elefant, Vierling e Blattreicher (Germania), K300 (Svezia), Amat, Ambrozja, Herkules, Krezus, Kronos, Lukullus, Skaner, Szmaragd, Sprinter e Bouquet (Polonia).

Preparazione del terreno

Si esegue un'aratura autunnale, seguita da lavorazioni di amminutamento del terreno in primavera. Il letto di semina deve essere compattato prima e dopo la semina con un rullo.

Concimazione

È differente a seconda del prodotto finale, per

- la pianta intera fresca (sommità fiorite con i semi immaturi), la concimazione è la seguente:
- 80 – 90 kg/ha di N;
- 50 – 70 kg/ha di P_2O_5;
- 50 – 70 kg/ha di K_2
- Dopo la prima raccolta è bene aggiungere altri 40 kg/ha di N per favorire il ricaccio e poter eseguire un altro sfalcio.
- i semi maturi, la concimazione è la seguente:
- 60 – 70 kg/ha di N;
- 100 – 120 kg/ha di P_2O_5;

- 90 – 100 kg/ha di K_2

Impianto

È differente a seconda del prodotto finale, per

- la pianta intera fresca:
- si possono eseguire più semine scalari dalla primavera all'estate, in modo da ottenere un regolare approvvigionamento di foglie fresche;
- a file distanti 12-15 cm;
- impiegando circa 18-20 kg/ha di semente;
- la densità ottimale si aggira sulle 30 piante/m^2.
- i semi maturi:
- la semina si esegue in marzo-aprile per dare alle piante il tempo di svilupparsi;
- a file distanti 30-40 cm,
- impiegando circa 8-12 kg/ha di semente;
- la densità ottimale si aggira sulle 15 piante/m^2.

Si esegue la semina diretta, ponendo il seme a 1.5-3 cm di profondità.
La coltivazione di aneto o di altre ombrellifere non dovrebbe ritornare sullo stesso appezzamento se non dopo parecchi anni.
Inoltre, se viene coltivato per il seme, non deve essere seminato vicino al finocchio perché le due specie sono interfertili e si possono ibridare.

Irrigazione

La pianta di aneto è sensibile allo stress idrico, soprattutto durante le fasi di antesi e maturazione dei semi, per cui è necessaria l'irrigazione durante i periodi più caldi, quando le temperature sono più alte.

Malerbe

Il controllo delle malerbe si effettua con lavorazioni meccaniche (sarchiature o zappettature) tra le file e manuali sulla fila.
Inoltre, anche se in Italia non sono registrati, in letteratura sono riportati i seguenti diserbanti:

- in pre-emergenza, pendimethalin (1.2 kg/ha), linuron (0.8 kg/ha) e prometrin (1.5-2.0 kg/ha);
- in post-emergenza, linuron (0.6-1.5 kg/ha).

Malattie

Tra le avversità patologiche sono da segnalare:

- *Pythium* , che danneggia l'apparato radicale nei primi stadi di sviluppo;
- *Fusicladium depressum* (Berk et Br.) , agente della ticchiolatura, che attacca le foglie;
- *Heterosphaeria patella* (Tode) Grev., che attacca il fusto e le ombrelle;
- *Puccinia petroselini* (DC.) Lindr. e *bullata* (Pers.) Wint. che attaccano fusti e foglie.

Per combattere la ticchiolatura sono efficaci trattamenti a base di dodine (0.8 kg/ha), mentre per altre malattie fungine sono validi trattamenti a base di benomyl (0.5 kg/ha).
Si consiglia inoltre di disinfettare i semi con Thiram in quantità di 2-4 g per 1 Kg di semente.

Parassiti

Tra i parassiti sono da segnalare:

- le larve di un lepidottero *(Papilio machaon*), che si nutrono delle porzioni epigee;
- attacchi di afidi su tutta la pianta;
- attacchi di lumache su piantine giovani, che possono essere controllati con prodotti a base di Metaldeide.

7 – RACCOLTA

Epoca e tecnica di raccolta

È differente a seconda del prodotto finale, per

- seme: la raccolta si esegue quando il 50% delle piante tende al giallo ed i frutti sono maturi (di solito tra settembre ed ottobre), con una mietitrebbia;
- pianta intera fresca: si esegue un primo taglio in pre-fioritura (tra luglio e agosto) e un secondo taglio dopo 50-60 giorni dal primo (tra settembre ed ottobre), utilizzando una falcia-caricatrice;
- olio essenziale: le piante sono falciate alla maturazione "lattea" dei frutti, poco prima che i semi si colorino di rosso, per ottenere una maggiore quantità di carvone nell'olio.

Rese

La resa è differente a seconda del prodotto finale:

- dei frutti oscilla tra 0.6 e 1.8 t/ha. La produzione di frutti è fortemente condizionata dal fatto che essi tendono a staccarsi dal peduncolo appena raggiungono la completa maturazione.
- delle foglie fresche si aggira sulle 5 t/ha e con l'essiccazione si riduce a circa il 1 t/ha.
- delle piante intere fresche oscilla da 9 a 15 t/ha nella fase di maturazione lattea dei frutti.
- dell'olio essenziale del frutto è pari a 20 – 40 Kg/ha.

8 – TRATTAMENTI

I semi maturi e secchi e le piante intere e fresche possono essere sottoposti alla distillazione in corrente di vapore per estrarre l'olio essenziale.
La resa in olio essenziale

- nelle piante intere fresche, varia da 0.4% a 1.6%,
- nei frutti maturi, varia da 2% a 5%.

9 – CONSERVAZIONE

I semi, asciutti ed interi, si conservano in recipienti chiusi ermeticamente.
Le foglie essiccate si conservano, in recipienti chiusi, quelle fresche nel congelatore.

10 – FONTI BIBLIOGRAFICHE

- Catizone P., Marotti M., Toderi G., Tétény P., 1986. Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche. Patron Editore, Bologna.
- Dachler M., Pelzman H., 1999. Arznei-und Gewürzpflanzen. Agrarverlag Wien.
- Hornok L., 1992. Cultivation and Processing of Medicinal Plants. John Wiley & Sons.
- https://de.wikipedia.org/wiki/Dill_(Pflanze)
- https://en.wikipedia.org/wiki/Dill
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Aneth
- Maghami P., 1979. Culture et cueillette des plantes médicinales. Hachette Paris Cedex.
- Pignatti S., 1982. Flora d'Italia. Edagricole, Bologna.
- Small E., 1977. Culinary Herbs. NCR Research Press Ottawa.

Laura D'Andrea è primo ricercatore del CREA (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria), in servizio presso il Centro di Ricerca Agricoltura e Ambiente (AA), sede di Bari. È laureata in Scienze agrarie presso l'Università degli Studi di Bari. Ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Agronomia Mediterranea. La sua attività di ricerca si basa sullo studio dei sistemi colturali.