

Scheda botanica *Anethum foeniculum* L.

di Annalisa Patania e Francesca Bertani



Fig. 1. La pianta di *Anethum* in primavera.

Sinonimi

Foeniculum capillaceum Gilib., *Foeniculum vulgare* Mill.

Nomi comuni

L'*Anethum foeniculum* è comunemente chiamato Finocchio comune o Finocchio selvatico. In Italia esso possiede diversi nomi dialettali in tutte le regioni in cui si ritrova, spesso anche con delle differenze all'interno della medesima regione. In particolare, in siciliano è generalmente conosciuto come *Finucchiu sarvaggiu*, ma anche come *Finocchiu di muntagna*, *Finocchiu duci* o *Finuocciu*.

Etimologia

Il nome *Anethum* viene dal latino, infatti è citato sia da Virgilio che da Plinio, e deriva dal greco *ánethon*. Esso era inizialmente utilizzato per indicare sia l'aneto che l'anice, ma in seguito fu ripreso da Linneo per indicare specificatamente l'aneto (*Anethum graveolens*).

L'etimologia della specie *foeniculum*, invece, deriva dal nome latino del finocchio riportato negli scritti di Plinio. La parola *foeniculum*, che è assonante con *foenum* (=fieno), è dovuta alle sue foglie lacinate, che ricordano appunto il fieno.

Tassonomia e presenza

Il Finocchio selvatico fa parte della famiglia delle Apiaceae, note anche come Umbelliferae, una famiglia

di piante presente in tutta Italia. Nonostante sia tipica soprattutto delle regioni costiere, essa cresce spontanea anche nelle zone collinari e montane fino ai 1.000 metri s.l.m.

Ad Ustica esso si trova abbondante nei terreni incolti in tutte i versanti dell'isola, anche vicino alla costa.

La sua presenza è riportata negli antichi testi che descrivono l'isola di Ustica, come ad esempio nell'elenco dell'Arciduca D'Asburgo (D'Asburgo L. S., 1898) e nel testo del Tranchina (Tranchina G., 1886). Quest'ultimo descrive diverse qualità di finocchio, tra cui il finocchio marino, già trattato su lettera n. 62, e il finocchio di montagna o selvatico che è per l'appunto la specie oggetto della presente scheda. Inoltre, egli descrive anche il «finocchio porcino, la cui radice messa sul foro d'un dente cariato si crede atta a mitigarne la doglia», tuttavia non è ben chiaro cosa intenda il Tranchina con tale affermazione.

Anche nel più recente testo del Ronsisvalle (Ronsisvalle G. A., 1973) si parla del finocchio selvatico fra le piante presenti ad Ustica. L'autore, in particolare, la descrive ubicata nei «terreni rocciosi e incolti sterili, alla Falconiera ed a Monte Guardia dei Turchi».



Figura 2. Fiore di *Anethum foeniculum*.

Habitat

Il Finocchio selvatico è una pianta che predilige un terreno secco, cresce e prospera nelle coste meridionali atlantiche e mediterranee in substrati sia calcarei che silicei, caratterizzati da un'acidità neutra.

Ecologia e descrizione

Quando ci si imbatte nelle piante di finocchio selvatico, la principale caratteristica che notiamo è sicuramente il suo intenso profumo aromatico. Per quanto riguarda la sua descrizione, possiamo dire che si tratta di una pianta erbacea perenne grazie alla presenza di emicriptofite, ovvero gemme poste a livello del terreno (Fig.1). Completamente priva di peluria, essa è caratterizzata da un fusto eretto striato e ramificato, avvolto dalle foglie fin dalla base che può raggiungere i 2 metri di altezza.

Le foglie del finocchio selvatico si distinguono in due tipologie: le foglie basali e le foglie cauline. Le foglie basali, imparipennate, sono più volte divise in segmenti stretti e lunghi di colore verde tendente al giallastro; le foglie cauline, più piccole, sono caratterizzate da una guaina più dilatata.

Per quanto riguarda i fiori, il finocchio selvatico

fiorisce tra giugno e settembre. I suoi piccoli fiori sono gialli, di 2-3 mm di diametro e sono riuniti in ombrelle terminali che presentano 12-25 raggi di differente lunghezza (Fig.2). La corolla è formata da 5 petali di forma ovale, aventi l'apice ripiegato verso il centro.

Il frutto, infine, è glabro, di forma ellittica con una lunghezza di 3-6mm e larghezza di 2-2,5 mm. Esso è caratterizzato da mericarpi a sezione pentagonale, aventi 5 coste prominenti, ed è molto aromatico. Si tratta di un diachenio, ovvero un seme che a maturità si separa in due porzioni.

Curiosità

Il Finocchio selvatico è conosciuto fin dall'antichità per le sue innumerevoli proprietà aromatiche, digestive, diuretiche, antispasmodiche e carminative. In particolare, il suo consumo è indicato per chi ha difficoltà digestive, per chi soffre di gas intestinali e per contrastare il vomito.

Esso contiene inoltre una buona quantità di sali minerali, come calcio, potassio, sodio, ferro e fosforo, nonché di alcune vitamine, specialmente del gruppo B e vitamina C, e antiossidanti.

Il finocchio è noto anche per gli impieghi in ambito

culinario: le foglie tenere si possono consumare crude in miscuglio con altre erbe e le foglie più dure si possono cuocere per essere utilizzate in minestre o in vari condimenti per la pasta. Due noti esempi della tradizione usticese sono la zuppa di ceci e finocchietto, tipicamente servita in occasione della festa di S. Giuseppe, e la pasta con sauri e finocchietto, la versione usticese della nota pasta con le sarde palermitana. I fiori essiccati possono essere anch'essi utilizzati per aromatizzare i cibi.

I frutti del finocchio sono ampiamente utilizzati come spezie in diverse regioni del mondo, in particolare in Europa e in Asia. In Ungheria, uno dei principali produttori europei, le superfici occupate per la produzione variano da 740 a 1200 acri. L'India, primo produttore asiatico, esporta ogni anno oltre 15.000 tonnellate di frutti aromatici delle Ombrellifere, di cui il finocchio rappresenta dalle 1.000 alle 2.000 tonnellate. La pianta è coltivata, anche se su scala minore, anche nel bacino del Mediterraneo, in particolare in Egitto, Turchia, Grecia e Spagna (Hunault, 1989).

La sua fragranza inconfondibile è data in larga parte dal contenuto di anetolo della pianta. L'anetolo è la sostanza chimica che conferisce ad alcune piante il profumo di anice come l'anice stellato (*Illicium verum*) e l'anice (*Pimpinella anisum*). Questo composto aromatico è ampiamente utilizzato nell'industria alimentare per aromatizzare varie bevande, torte e dolci, nonché nell'industria farmaceutica e in profumeria (sapone, dentifricio). L'anetolo viene utilizzato anche in chimica, in particolare per la sintesi dell'ansaldeide, un altro composto aromatico. Per la produzione di anetolo per l'industria alimentare è largamente diffusa la coltura del finocchio in Europa (Hunault, 1989).

I semi sono largamente utilizzati per insaporire insalate e piatti a base di carne, come ad esempio in Sicilia dove vengono utilizzati per la preparazione di salumi e salsicce.

Oltre agli utilizzi in ambito culinario e ai noti benefici sull'apparato digerente, il finocchio selvatico presenta altre potenziali attività farmacologiche e biotecnologiche molto interessanti. Diversi studi hanno infatti dimostrato che la pianta possiede anche attività: antibatterica, antifungina, antiossidante, antinfiammatoria, gastroprotettrice, ansiolitica, ipolipidemizzante, ipotensiva, antidiabetica, anticancro, epato-protettiva, protettiva della memoria (Kooti W. Et al., 2015; Kaur G. J., Arora D. S., 2010). Fra queste ci sono sembrate particolarmente interessanti l'attività antimicrobica, quella antifungina e anticancro.

La prima, in quanto la crescente antibiotico-resistenza dei batteri spinge a cercare nuove soluzioni in tale ambito, anche attingendo al mondo fitoterapico. In particolare, sembra che l'attività antimicrobica del finocchio sia legata alla presenza di diverse molecole, fra cui gli acidi oleico e linoleico e la cumarina.

L'attività antifungina del finocchio selvatico è stata rilevata sia nell'estratto alcolico di finocchio sia nell'olio essenziale, ma la cosa più interessante è che esso è efficace non solo sui dermatofiti, patogeni dell'uomo, ma anche sui funghi che danneggiano le piante,

evidenziando potenziali utilizzi come bio-fungicida (Kaur G. J., Arora D. S., 2010).

L'attività antitumorale su alcuni tipi di tumori, infine, va attribuita a vari componenti, fra cui l'anetolo, che svolgono un'azione inibitrice sul TNF- α , e presentano effetti anti angiogenici (le cellule antitumorali, non adeguatamente vascolarizzate, hanno più difficoltà a replicarsi), ed effetti apoptotici (favoriscono la morte delle cellule tumorali, tramite apoptosi) (Kooti W. Et al., 2015).

ANNALISA PATANIA E FRANCESCA BERTANI

Le autrici sono socie del Centro Studi.

Bibliografia

- Actaplanctarum consultato il 7/11/2024
https://www.actaplanctarum.org/flora/flora_info.php?id=3265
- D'ASBURGO L. S., 1898, *Ustica*, Praga, tradotto dal tedesco da Padre Francesco Rosario, ed. Giada, Palermo, 1989.
- TRANCHINA G., 1886, *L'isola di Ustica*, ristampa anastatica, ed. Giada, 1982, Palermo.
- RONSISVALLE G. A., 1973, *Flora e vegetazione dell'Isola d'Ustica* in «Biogeographia - The Journal of Integrative Biogeography», n. 3.1.
- HUNAUULT G., DESMAREST P., & DU MANOIR J. 1989. *Foeniculum vulgare Miller: Cell Culture, Regeneration, and the Production of Anethole*. «Biotechnology-Agriculture and Forestry», 185-212.
- KOOTI W., MORADI M., ALI-AKBARI S., SHARAFI-AHVAZI N., ASADI-SAMANI M., ASH-TARY-LARKY D., 2015. *Therapeutic and pharmacological potential of Foeniculum vulgare Mill: a review*. J HerbMed Pharmacol. 2015; 4(1): 1-9.
- KAUR G.J., ARORA D. S., 2010. *Bioactive potential of Anethum graveolens, Foeniculum vulgare and Trachysper-mum ammi belonging to the family Umbelliferae - Current status*, «Journal of Medicinal Plants Research» Vol. 4(2), pp. 087-094, 18 January.

Non tutti sanno che...

Glossario:

Laciniata: dicesi di foglie caratterizzate dalla presenza di lacinie, ovvero da lobi, stretti e generalmente terminanti in punta acuta

Imparipennata: è un tipo di foglia che, oltre a uno o più paia di foglioline disposte a coppia ai lati, termina all'apice con una sola fogliolina; pertanto possiede un numero dispari di foglioline.

Cauline: foglie distribuite lungo il caule (fusto), in contrapposizione a quelle appressate alla base di esso.

Mericarpo: porzione di un frutto contenente un seme.