



Saggezza Infusa



Assenzio

*Artemisia
Absinthium L.*

Famiglia Asteraceae

Origine Europa e Asia

Habitat

L'assenzio ama i luoghi asciutti, i margini delle strade, cresce lungo i muri.

Etimologia

Artemisia da Artemide, nome greco della dea Diana, dea della luna, degli animali e dei boschi.

Curiosità

La bevanda all'assenzio venne alla ribalta nel XIX secolo come una bevanda decantata nei caffè francesi, la scelta preferita di artisti e poeti famosi, la bevanda dei poeti maledetti (Hemingway, Van Gogh, Picasso, Oscar Wilde) che la assumevano per trovarvi ispirazione ed era spesso usata anche come soggetto delle loro opere. Nei primi decenni del secolo scorso, in Italia e Francia, l'assenzio venne bandito fino al 1998 quando l'Unione Europea ne consentì nuovamente la vendita.

Descrizione

Pianta erbacea perenne con cespuglio verde argenteo. Alta sino a un metro, presenta piccoli capolini gialli, quasi sferici, disposti in pannocchie.

Proprietà

La droga: le sommità fiorite. Aromatico e fortemente amaro. Attività amarotoniche, eupeptiche (stimolante dell'appetito), vermifughe, coleretiche (stimola la secrezione della bile da parte del fegato), stomachiche. Sull'apparato genitale femminile è emmenagogo.

Tisana

Infondere 1 cucchiaino scarso di droga in una tazza d'acqua bollente, lasciare a riposo per 8-10 minuti. Consumare prima dei pasti per stimolare l'appetito o dopo i pasti come colagogo (capace di stimolare l'escrezione della bile dalla cistifellea). Usato in liquoreria per vermouth, aperitivi e amari.

Liquore d'assenzio

10 g di assenzio; 3,5 g di menta piperita; 45 g di anice verde; 40 g di finocchio; 15 g di coriandolo; 400 g di acqua; 400 g di alcol a 95°; 300 g di zucchero.

Pestare le spezie nel mortaio e lasciar macerare con l'alcool in un vaso chiuso per una decina di giorni. Aggiungere zucchero e acqua, amalgamare e far riposare 1 giorno. Filtrare e imbottigliare. Dopo 6 mesi il liquore sarà pronto per essere apprezzato come ottimo aperitivo o digestivo.

ERMOISTEMIA
erbe d'oca

