

ANICE (*Pimpinella anisum*)

L'Anice è una pianta di origine orientale coltivata oggi anche nel Sud dell'Europa e in Sud America. A scopo terapeutico sono utilizzati il frutto maturo e i semi da cui si ottiene anche un olio essenziale. Nell'ambito della medicina popolare è stata utilizzata per aumentare la secrezione del latte materno ed è stata considerata un rimedio per aumentare l'appetito, per il trattamento delle malattie delle vie respiratorie, per le colecistopatie, per le epatopatie ⁽¹⁾.

Viene oggi utilizzata come espettorante ⁽¹⁾ e, grazie alla sua attività spasmolitica, per il trattamento dei dolori addominali di origine dispeptica specie se accompagnati da meteorismo e da flatulenza ^(2, 3).

L'olio essenziale contiene E-anetolo nella misura dell'80-95 %. Sono anche presenti composti sesquiterpenici e monoterpenici ^(4, 5) e piccole quantità di estragolo, Z-anetolo, anisaldeide e pseudoisoeugenil-2-metilbutirrato ⁽⁶⁾. Altri composti contenuti nell'Anice sono flavonoidi glicosidici ⁽⁷⁾, acidi fenolici ⁽⁸⁾, furocumarine ⁽⁹⁾.

L'olio essenziale possiede, in vitro, effetti antibatterici e antifungini ^(10, 11). E' stato dimostrato che oltre agli effetti espettoranti osservati nell'uomo ⁽¹²⁾, la somministrazione nell'animale da laboratorio di estratti di Anice produce effetti broncodilatatori che sembrano essere dovuti ad un'attività antagonista nei confronti dei recettori muscarinici ⁽¹³⁾.

Per quanto riguarda la posologia, si possono utilizzare da 1 a 5 grammi di frutti tritati in 150 ml di acqua come infuso per più volte al giorno ^(2, 14). In età pediatrica questa dose va ridotta ad ¼ ⁽¹⁵⁾. Per il trattamento della flatulenza l'infuso di Anice dovrebbe essere assunto lentamente prima dei pasti. L'olio essenziale di Anice può essere assunto per via inalatoria. In tabella I sono elencati alcuni prodotti a base di Anice presenti in commercio in Italia.

Tabella I. Elenco di prodotti contenenti Anice presenti in commercio in Italia.

Prodotto	Ditta fornitrice
Anice olio essenziale	ABOCA
Anice	BIODUE
Anice capsule	LABORATORIO DOLISOS
Anice olio essenziale	LA FARMOSANITARIA
Anice olio essenziale	PEGASO
Anice olio essenziale	PLANTA MEDICA
Anice olio essenziale	SANGALLI

AVVERTENZE

La tossicità è scrasamente rilevante, tuttavia si possono sviluppare reazioni allergiche nei confronti dell'anetolo, principale ingrediente dell'Anice ⁽¹⁶⁾.

Alcuni studi hanno indicato una possibile azione favorente l'insorgenza di tumori epatici in seguito all'uso prolungato ⁽¹⁷⁾.

Per quanto riguarda l'uso in gravidanza o il periodo dell'allattamento non esistono al momento controindicazioni certe, tuttavia, data la mancanza di dati sufficienti è consigliabile evitare di assumere Anice in queste condizioni.

L'assunzione di grandi quantità o l'uso prolungato potrebbe portare a fenomeni di fotosensibilizzazione dovuti al contenuto in furocumarine ⁽⁹⁾.

Referenze bibliografiche

1. Czygan FC. Anis (*Anisi fructus* DAB 10) - *Pimpinella anisum* L. *Z Phytotherapie* 1992; 13: 101-106.
2. Hänsel R, Keller K, Rimpler H, Schneider G. Editors. *Pimpinella*. In: *Hagers handbuch der Pharmazeutischen Praxis*, 5th ed. Volume 6, Drogen P-Z. Berlin-heidelberg: Springer, 1994; 135-156.
3. Steinegger E, Hänsel R. Anis und Anisöl. In: *Pharmakognosie*. 5th Ed. Berlin-heidelberg: Springer-Verlag 1992; 304-306.
4. Kubeczka KH. Grundlagen der Qualitätsbeurteilung arzneilich verwendeter atherischer Öle. *Acta Horticulturae* 1978; 73: 85-93.
5. Burkhardt G, Reichling J, Martin R, Becker H. Terpene hydrocarbons in *Pimpinella anisum* L. *Pharm Weekbl Sci* 1986; 8: 190-193.

6. Schultze W, Lange G, Kubeczka KH. Direkte massenspektrometrische Analyse von *Pimpinella anisum* L. - Anispulver und Anisöl. *Dtsch Apoth Ztg* 1987; 127: 372-378.
7. El-Moghazi AM, Ali AA, Ross SA, Mottaleb MA. Flavonoids of *Pimpinella anisum* L. growing in Egypt. *Fitoterapia* 1979; 50: 267-268.
8. Schulz JM, Herrmann K. Analysis of hydroxybenzoic and hydroxycinnamic acids in plant material. Determination by gas-liquid chromatography. *J. Chromatogr.* 1980; 195: 95-104.
9. Ceska O, Chaudary SK, Warrington PJ, Ashwood-Smith MJ. Photoactive furocoumarins in fruits of some umbellifers. *Phytochemistry* 1987; 26: 165-169.
10. Ramadan FM, El-Zanfaly RT, El-Wakeil FA, Alian M. On the antibacterial effects of some essential oils . I. Use of agar diffusion method. *Chem. Mikrobiol. Technol. Lebensm* 1972; 2: 51-55.
11. Shukla HS, Tripathi SC. Antifungal substance in the essential oil of anise (*Pimpinella anisum* L.) *Agric. Biol. Chem.* 1987; 51: 1991-1993.
12. Muller-Limmroth W, Frohlich HH. Effect of various phytotherapeutic expectorants on mucociliary transport. *Fortschr Med* 1980; 98: 95-101.
13. Boskabady MH, Ramazani-Assari M. Relaxant effect of *Pimpinella anisum* on isolated guinea pig tracheal chains and its possible mechanism(s). *J Ethnopharmacol* 2001; 74: 83-88.
14. Czygan FC. Anis. In: Wichtl M. editor. *Teedrogen*. 2nd ed Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft. 1989; 62-64.
15. Dorsch W, Loew D, Schilcher H, Meyer E. *Empfehlungen zu Kinderdosierungen von monographierten Arzneidrogen und ihren Zubereitungen* Bonn: Kooperation Phytopharmaka. 1993; 22-23.
16. Stricker WE, Anorve-Lopez E, Reed CE. Food skin testing in patients with idiopathic anaphylaxis. *J Allergy Clin Immunol* 1986; 77: 516-519.
17. Marshall AD, Caldwell J. Lack of influence of modulators of epoxide metabolism on the genotoxicity of trans-anethole in freshly isolated rat hepatocytes assessed with the unscheduled DNA synthesis assay. *Food Chem Toxicol* 1996; 34: 337-345.