

ENOGASTRONOMIA

Anice verde di Castigliano: liquore, biscotti e resilienza

di Paola Sartori – Foodwriter e blogger

La pianta di **anice verde di Castignano** in provincia di **Ascoli Piceno**, nelle **Marche**, è molto più profumata e saporita di altre specie, pur mantenendo una grande dolcezza. Questo è dovuto al microclima delle colline di Castignano dove viene coltivata da secoli, ben soleggiata e riparata dai venti troppo forti.

Si produceva anche nei comuni confinanti di **Offida** e **Appignano** entrambi in provincia di Ascoli Piceno e ancora oggi viene raccolta manualmente.

Con un passato così glorioso, oggi non rischia di scomparire solo grazie alla risolutezza di pochi produttori locali che ne producono in tutto circa 50 kg all'anno.

Il progetto di salvaguardia avviato da **Slow Food** dell'anice verde inizia dal recupero della semente dagli ultimi coltivatori rimasti. Il seme dell'anice verde di Castignano oggi, fa parte del registro biodiversità della regione Marche e la sua conservazione è affidata ai produttori custodi del Presidio Slow Food.

La sua coltivazione è stata affiancata dal recupero delle ricette tradizionali di liquori e di dolci per incrementarne il consumo.

La fioritura, la raccolta e l'essiccazione delle piante, che viene fatta nel mese di agosto, sono momenti importanti anche da un punto di vista turistico.

Intorno alla metà di luglio, viene infatti organizzato un **Festival dell'anice verde di Castignano**.

Sembra che questa particolare tipologia di anice sia stata introdotta nelle Marche intorno al 1700. Nel 1800 iniziò la coltivazione intensiva, in primis per la distillazione di tipo domestico. Dai semi si ricavano liquori diventati famosi come: **l'anisetta, il mistrà e la sambuca**.

Nel 1870 l'imprenditore di Ascoli **Silvio Meletti** ne ideò lo sfruttamento per fini industriali, producendo la famosa "Anisetta Meletti".

Tuttavia l'azienda iniziò a sostituire piano piano l'anice di Castignano con altre varietà di anice e la sua produzione cominciò a diminuire nel territorio.

Con l'anice verde di Castignano si preparano anche dolci e biscotti per le varie ricorrenze festive e religiose come il carnevale, il **giorno di San Giuseppe**, la **Pasqua**, il **Natale**, per la festa

della trebbiatura, della mietitura e della vendemmia.

Questa tipologia di anice ha origini orientali ed è attualmente coltivata in **Asia minore**, in **India**, in **Cile**, in **Messico** e in tutto il **Mediterraneo**.

Sembra fosse conosciuta sin dai tempi dell'Antico **Egitto** e dei **Babilonesi**.

Veniva utilizzata per curare diverse affezioni. Il medico romano Celso (I secolo a.C) la usava contro gli avvelenamenti; Pitagora (V secolo a. C) la consumava cotta nel pane; Carlo Magno la fece coltivare ad Aquisgrana.

Se per le vacanze estive 2021 sei al mare da quelle parti, ti consiglio di visitare l'Incantevole cittadina di Castignano. Questa cittadina collinare del Piceno è rinomata, non solo per il particolare anice verde ma anche per un simbolo peculiare come il cippo di Castignano, chiamato anche stele funeraria, la più antica iscrizione italica mai ritrovata e risalente al VI - VII secolo a.C oggi custodita nel Museo Archeologico di Ascoli Piceno.

