

Anice e anice stellato: qual è la differenza?

Lun 07/01/2019 - 09:28

Sia l'anice che l'anice stellato emanano un profumo dolce-aromatico e vengono spesso utilizzati nella preparazione di prodotti da forno natalizi. Oltre a questa, però, non sono molte le caratteristiche che li accomunano, e infatti le due piante appartengono a famiglie botaniche diverse.

L'anice propriamente detto (*Pimpinella anisum*) rientra nella famiglia delle Umbelliferae e proviene originariamente dall'area mediterranea. La pianta produce fiorellini bianchi dai quali nascono piccoli frutti della grandezza di pochi millimetri. Questi cosiddetti semi dell'anice possiedono un aroma che va dal dolce al leggermente speziato e il loro costituente principale è rappresentato dall'olio essenziale di anetolo. L'anice dona un aroma molto caratteristico ai biscotti di Natale, ma è indicato anche per la preparazione di pane e dolci. "Il Fochaz, il pane dolce della tradizione pasquale altoatesina, è aromatizzato con l'anice", racconta Silke Raffener del Centro Tutela Consumatori dell'Alto Adige, "mentre in Grecia e in Turchia sono molto diffusi i distillati all'anice". L'aroma dell'anice si sprigiona al meglio se si pestano i semi interi in un mortaio poco prima dell'utilizzo.

L'anice stellato (*Illicium verum*), invece, è originario della Cina meridionale. I suoi frutti somigliano a stelle a otto punte e hanno un aspetto assai ornamentale. L'anice stellato possiede un aroma dolce e molto intenso, quasi piccante, pertanto va dosato con attenzione; in genere, per insaporire un piatto è sufficiente un piccolo pezzetto di una stella. L'anice stellato si utilizza spesso e volentieri nella preparazione di dolcetti del periodo dell'Avvento, ma anche di tè, vin brulé e composte di frutta, con cui lo si lascia cuocere per poi rimuoverlo prima di servire.