

Fresco Aroma



ANICE

(Pimpinella anisum)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Cresce in maniera molto rapida in un terreno leggero e secco. Predilige luoghi soleggiati e riparati dal vento. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Si raccolgono le ombrelle mature in luglio e agosto recidendo tutta la pianta, e si lasciano essiccare. Ad essiccazione avvenuta si scuotono le ombrelle e si raccolgono i semi.



Uso in cucina

L'Anice viene usato in farmacia, confetteria, liquoreria ecc. I suoi semi si usano per aromatizzare pane, dolci, torte e liquori.