



Assenzio (*Artemisia absinthium*)

L'Assenzio è diffusamente impiegato per il suo amaro aromatico sia nell'industria delle bevande alcoliche (e un componente fondamentale dei vermouth) che delle bibite analcoliche.



Assenzio (*Artemisia absinthium*)

L'Assenzio è diffusamente impiegato per il suo amaro aromatico sia nell'industria delle bevande alcoliche (è un componente fondamentale dei vermouth) che delle bibite analcoliche; nell'industria farmaceutica è usato come correttivo del sapore.



Le virtù salutari riconosciute all'Assenzio sono quelle di promuovere l'appetito e di favorire la digestione stimolando lo stomaco e il fegato.

Un uso sconsiderato dell'assenzio e dei suoi preparati, sia come durata che come posologia, può dare luogo a turbe digestive ed urinarie.

Si consiglia di non superare le 3-4 settimane e riprendere dopo un periodo di interruzione.

Attività principali:

amaro-tonica, eupeptica, emmenagoga, aromatiche, amaricanti, aperitive, digestive, stimolanti, vermifughe.

Impiego terapeutico:

atonìa digestiva, dispepsia, convalescenza, colecistopatia, dismenorrea.

L'Assenzio è tradizionalmente noto per le sue caratteristiche spiccatamente amare e per la diffusa credenza che le sue preparazioni sono tossiche.

Le preparazioni di Assenzio possono essere utilizzate con buona sicurezza ed

efficacia.

L'absintina con il suo sapore amaro agisce eccitando le terminazioni nervose della mucosa orale e stimolando così, per via riflessa, la secrezione del succo gastrico.

L'Assenzio deve essere somministrato almeno mezz'ora prima dei pasti: solo così riuscirà a svolgere la sua funzione amaro tonica, a stimolare l'appetito e a facilitare la digestione.

Sconsigliato l'uso dell'olio essenziale puro per la presenza di tuione.

La pianta non va utilizzata in gravidanza e nei soggetti con ipersensibilità accertata alle Asteraceae.

[Informazioni di riferimento e Bibliografia](#)