Carvi (Carum carvi)

Il Carvi, Carum carvi, e una pianta erbacea annuale o biennale appartenente alla famiglia delle Umbelliferae, chiamata anche Cumino dei prati, Cumino tedesco, Kümmel, Anice dei Vosgi.



Carvi (Carum carvi)

Il Carvi, Carum carvi, è una pianta erbacea annuale o biennale appartenente alla famiglia delle Umbelliferae, chiamata anche Cumino dei prati, Cumino tedesco, Kümmel, Anice dei Vosgi.



E' diffusa in tutta l'Europa e non si deve confondere con il Cumino, Cuminum cyminum, più comune nei paesi del Mediterraneo orientale, che presenta frutti simili, ma con un aroma completamente differente.

Il nome Carvi deriva dal latino medievale Carvi, e dal greco Kàron, nome dovuto probabilmente alla regione dell'Asia Minore chiamata Cària, in cui il Carvi cresceva; dal termine greco sembra sia derivato l'arabo Karawy, e non a caso gli inglesi usano il termine Karaway per designare le varie specie della famiglia.

Il Carvi è originario dell'Europa e dell'Asia Occidentale, mentre in Nord America è considerato specie naturalizzata.

Nella flora italiana, il Carum carvi è ampiamente rappresentato, allo stato spontaneo, nei luoghi umidi ed erbosi delle zone subalpine e sull'Appennino settentrionale, a partire dalle zone collinari fino ad una altitudine superiore ai 2300 metri, ove per vegetare bene necessita di posizioni ben soleggiate.

La pianta del Carvi ricorda quella della Carota selvatica, con un fusto eretto di circa 60 cm e foglie finemente suddivise simili a lunghe piume.

I fiori, bianchi, carnicini, o di un bel rosa vivo, sono riuniti in infiorescenze ad ombrella composta, che sbocciano da maggio a settembre.

I frutti, chiamati impropriamente semi, sono piccoli acheni oblunghi e compressi, rigati con 5 coste ben visibili, e maturano in luglio-agosto, a volte già nel primo anno, a volte nel secondo anno, poiché questa pianta si può comportare sia come annuale che come biennale.

Le radici fittonanti sono commestibili, e si possono consumare lessate.

Proprietà e Indicazioni

La droga, cioè la parte di pianta contenente i principi attivi, è il frutto, che ha un sapore pungente e sprigiona un aroma caldo, aromatico, simile all'Anice, per la presenza di diversi oli essenziali; i principali sono il limonene e il carvone, contenuti in percentuali variabili dal 3 al 7%, secondo la provenienza: le piante coltivate in Germania e Olanda sono più ricche di oli essenziali rispetto a quelle Russe.

Gli oli essenziali sono conosciuti col nome di Oleum Carvi, o "essenza di Carvi".

Il tempo balsamico di raccolta, quando maggiore è la concentrazione dei principi attivi, è il momento in cui i frutti non sono ancora del tutto maturi.

Il frutto del Carvi è utilizzato specialmente in Germania per produrre acquaviti aromatizzate e liquori come il Kümmel, come spezia per aromatizzare pane e dolci, e per insaporire carni e formaggi.

Nell'industria cosmetica si utilizza generalmente l'essenza di Carvi, per la sua fragranza.

In campo erboristico, si sfruttano le sue proprietà stomachiche, digestive, carminative, antispasmodiche gastriche e intestinali, antiputrefattive per una blanda azione disinfettante intestinale.

Queste proprietà si rivelano utili per contrastare meteorismo, flatulenza, gonfiore addominale, aerofagia, dispepsia, atonia digestiva, spasmi gastrici, gastralgìe nervose.

Può essere utilizzato sotto forma di tisana, anche associato ad erbe lassative

per mitigarne gli effetti drastici e completarne l'azione, oppure come ingrediente di preparati pronti all'uso in polvere, compresse o gocce.

Il Carvi è anche emmenagogo e galattogogo, e può essere usato in caso di dismenorrea, e per favorire la lattazione nella nutrice.

Il Carum carvi era conosciuto anche nell'antichità, e infatti il medico greco Dioscoride ne decantava già allora le proprietà digestive; in tempi successivi veniva consigliato per le coliche gassose, anche dei bambini.

Il Carvi, alle dosi raccomandate, è considerato privo di effetti collaterali.

Informazioni di riferimento e Bibliografia

---

www.natursit.com - All rights reserved - Italy - P. IVA 01923300030 - R.E.A. VB - 191489
Top Clean Italia di Orlando Domenico - Via Cavour, 4 - 28865 Crevoladossola (VB) Tel. + 39 347 4914137