
Angelica

Famiglia: Umbrellifere

Origine: Eurasia settentrionale

Una leggenda che attribuiva a questa pianta origine divina e potere miracoloso contro le malattie infettive ha fatto sì che essa diventasse un ingrediente indispensabile in molti riti e cerimonie medioevali. L'erudito Trubus le attribuisce poteri medicinali contro la peste e proprietà diuretiche e raccomanda un preparato a base di radici di angelica in polvere e vino. Nel XIV secolo la pianta era utilizzata come verdura. L'angelica cresce spontanea nell'Europa settentrionale, nei boschi, nei luoghi umidi, lungo i corsi d'acqua; può essere coltivata con una certa facilità nelle regioni più meridionali: alla fine di agosto si semina in grandi vasi con terriccio grasso e la pianta germoglierà in settembre; l'anno seguente nello stesso periodo, si verificherà la maturazione dei frutti. L'angelica ha fusto cilindrico cavo e ramificato che può raggiungere fino a 2 metri di altezza. Le foglie, che diventano più piccole nella parte alta del fusto, sono dentellate, lanceolate, di colore verde chiaro; i fiori bianco-verdastri sono piccoli e compaiono da aprile a giugno. La parte della pianta più utilizzata è la radice, sebbene i fusti vengano consumati canditi. Le radici vengono estratte alla fine dell'autunno e fatte seccare in ambiente ventilato.

Le proprietà dell'angelica per uso interno sono diverse: toniche, stimolanti, stomachiche, antispasmodiche, diuretiche. Per uso esterno viene impiegata sotto forma di pomata contro reumatismi, artrite, affezioni cutanee.

Preparazioni: si può preparare un liquore casalingo con fiori di camomilla e coriandolo, fiori di angelica, issopo, menta, melissa, semi di anice, chiodi di garofano, cannella e radici di angelica, tutti finemente tritati e messi a macerare in alcool per 9 giorni.

Separatamente si prepara uno sciroppo di acqua e zucchero, si filtra il macerato e lo si mescola allo sciroppo, quindi si lascia riposare per 40 giorni in bottiglie ben chiuse al fresco e al riparo dalla luce. Filtrare prima dell'utilizzazione.