


## Artemisia absinthium L. - Assenzio maggiore

> Erba Off.

		<p style="text-align: center;"><b>Classificazione scientifica</b></p> <p>Regno: Plantae Divisione: Magnoliophyta Classe: Magnoliopsida Ordine: Lamiales Famiglia: Asteraceae Genere: Artemisia Specie: A. absinthium Provenienza: Europa (cresce spontanea soprattutto in Italia)</p>
---	---	---

### Utilizzo e proprietà curative

Nella medicina popolare si utilizzavano le foglie e le sommità fiorite come antielmintici, antispasmodici, sedativi e stomachici, per la cura dei sintomi **dispeptici** (difficile digestione), oltre che come **eupeptico** (favorisce la digestione) e **carminativo** (favorisce l'eliminazione di gas dallo stomaco e dall'intestino).

L'assenzio possiede anche **proprietà antimicrobiche** (Recenti studi dimostrano la capacità dell'olio essenziale di inibire la crescita di *Candida albicans* e *Saccharomyces cerevisiae*). L'assenzio esercita inoltre un effetto **protettivo nei confronti di insulti tossici a carico del fegato**. Uno studio sui ratti ha evidenziato che l'estratto crudo della pianta somministrato per via orale alla dose di 500 mg/kg è in grado di esercitare sui roditori un'azione preventiva e curativa nei confronti del danno epatico indotto da paracetamolo e da tetracloruro di carbonio (CCl<sub>4</sub>), due modelli sperimentali di epatotossicità ampiamente utilizzati.

L'*Artemisia absinthium* è nota per il suo impiego nella preparazione del **distillato d'assenzio**, aromatico e molto amaro che si beve diluito e/o zuccherato. Le foglie e le sommità fiorite essiccate vengono invece utilizzate dalle industrie liquoristiche, come base aromatica principale nella **fabbricazione di vermouth**, aperitivi ed amari, dotati di potenti proprietà amaro-eupeptiche. In erboristeria viene utilizzato l'estratto.

Tutta la pianta è ricca di aroma e contiene principi amari. I principali componenti dell'olio essenziale sono: tujone, fellandrene e cadinene, il glucoside amaro absintina, resine e acidi organici vari. Il tujone è un principio attivo contenuto anche nella *Salvia officinalis*. I principi attivi sopra menzionati si trovano soprattutto nelle foglie, negli steli e nelle sommità fiorite della pianta.

### Proprietà medicinali

Toniche - Stimolanti

Vermifughe - Antielmintiche

Digestivo - Carminative

Antinfiammatorio - Antisettico

Emmenagoge (in grado di stimolare l'afflusso di sangue nell'area pelvica e nell'utero)

### Descrizione Botanica e profilo pianta

È una pianta erbacea perenne con un rizoma legnoso ramificato dal quale si sviluppano le foglie basali in rosetta e i fusti fioriferi, molto alti e variamente ramificati nella parte superiore, di colore bianco per la presenza di peli fitti e corti. Tutte le foglie sono pelose, hanno la pagina superiore argenteo-sericea mentre l'inferiore è verde cenerina. I fiori, disposti in piccoli capolini penduli di forma globosa, sono glabri o poco pelosi e gialli. Il frutto è un piccolissimo achenio glabro e senza pappo.

### Habitat

Pianta tipica dei luoghi soleggiate, predilige terreni argillosi, secchi e incolti. Spontanea e perenne, può vivere sino a dieci anni. Fiorisce da luglio a settembre; si raccoglie da maggio ad agosto

### Il distillato di Assenzio

Il distillato della pianta fu l'ispirazione del modo di vivere bohemiennes ed era la bevanda preferita di artisti famosi, come ad esempio Van Gogh e Toulouse Lautrec. Il liquore non veniva, di solito, bevuto "d'un fiato", ma

consumato dopo un rituale abbastanza elaborato nel quale uno specifico cucchiaino scanalato contenente un cubetto di zucchero era posto sopra un bicchiere, e dell'acqua ghiacciata veniva versata sopra di esso sino a raggiungere un volume pari a cinque volte quella del liquore. Il successo dell'assenzio in Europa fu clamoroso, ma altrettanto rapido fu poi il suo declino: scomparve da tutti i mercati d'Europa e d'oltre oceano in poco più di un decennio. Le ragioni furono essenzialmente tre:

- il forte movimento che si batteva contro l'alcolismo che attraversò tutta l'Europa nei primi anni del '900;
- gli studi scientifici che individuaronò il tujone quale neurotossina in grado di provocare convulsioni e morte negli animali di laboratorio;
- la pressione esercitata dai produttori di vino francesi che temevano la crescente popolarità dell'assenzio.

In Italia, la monarchia vietò l'assenzio dopo un referendum nel 1931, ma il decreto legislativo del 25 gennaio 1992 N. 107, a dispetto di un articolo di legge mai abrogato, sembra consentire la vendita dell'assenzio in Italia (in e-commerce), per soddisfare la libera circolazione delle merci in ambito dell'Unione Europea. A livello europeo, l'Allegato II della Direttiva 88/388/EEC sugli aromatizzanti fissa a 0,5 mg/Kg il massimo livello consentito di tujone ( $\alpha$  e  $\beta$ ) nelle derrate alimentari e nelle bevande cui sono stati aggiunti aromatizzanti o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti. Fanno eccezione, essendo consentiti livelli maggiori di tujone: 1) le bevande alcoliche con non più del 25% in volume di alcol (5 mg/Kg); 2) le bevande alcoliche con più del 25% di alcol in volume (10 mg/Kg); 3) le derrate alimentari contenenti preparazioni a base di salvia (25 mg/Kg), le birre (35 mg/Kg). Il tujone non può essere aggiunto come tale al cibo.

### Effetti

### avversi

I sintomi associati ad intossicazione acuta sono rappresentati da convulsioni (da scariche neuronali corticali), ipotensione da vasodilatazione generalizzata, diminuzione del ritmo cardiaco ed difficoltà respiratorie. In passato (XIX e del XX secolo), l'abuso cronico di absinthe (il liquore a base di assenzio) è stato accusato di essere il principale responsabile dell'insorgenza di una sindrome definita col nome di "absintismo", caratterizzata da una iniziale sensazione di benessere cui facevano seguito allucinazioni ed un profondo stato depressivo. All'uso prolungato di assenzio veniva inoltre ascritta l'insorgenza di convulsioni, cecità, allucinazioni e deterioramento mentale. Caratteristico è il caso di Vincent van Gogh che negli ultimi anni della sua vita ha sperimentato allucinazioni, che sono state attribuite alla psicosi da cui era affetto. In realtà è stato verificato che l'artista era un forte bevitore di absinthe ed aveva probabilmente sviluppato la sindrome dell'absintismo, presumibilmente responsabile dei comportamenti anomali assunti dall'artista. Tuttavia, studi recenti indicano che il reale contenuto di tujone nel liquore preparato secondo la ricetta originale non è sufficiente a provocare gli effetti tossici che si manifestano in seguito ad assunzione cronica. Gli autori di queste ricerche suggeriscono che gli "effetti non desiderati" osservati all'epoca potrebbero essere in realtà derivati dall'abuso cronico di alcol contenuto nel liquore, dalla miscela di alcune erbe tossiche (Acorus calamus, Tanacetum vulgare) che venivano utilizzate come adulteranti del liquore, o ancora, all'uso di adulteranti quali zinco o cloruro di antimonio. Sebbene dunque i risultati degli studi effettuati sembrano dare ragione del fatto che il contenuto di tujone nel liquore di assenzio sia piuttosto basso, occorre sottolineare tuttavia che esistono oggi diversi casi clinici in cui viene riportato il manifestarsi di effetti avversi (attacchi epilettici) in individui che hanno assunto olio

Dipartimento del Farmaco - Istituto Superiore di Sanità - Roma