



Semi di anice per stimolare la digestione

Data	30 settembre 2000
Categoria	gastroenterologia

Roma, 15 set. (Adnkronos) - Semi di anice (*Illicium verum* L.) per stimolare la digestione ed eliminare l'aria dall'addome. A renderli 'preziosi per lo stomaco' e' l'olio aromatico molto intenso, impiegato per fare profumi, dolci e medicinali. Si pensa che Linneo, quando classifico' la pianta, gli attribui' il nome *Illicium* per il suo sapore e profumo, un nome che deriva dal latino *illicere*, cioe' sedurre.

L'anice contiene olio essenziale costituito principalmente da anetolo ed estragolo ed anche terpeni ciclici e fenolici. Proprio questi principi attivi conferiscono alla droga una forte azione carminativa, stomachica, antispasmodica e stimolante della peristalsi, antisettica ed antifermentativa.