

Carum carvi L.

Apiaceae (Umbelliferae)

Sinonimi: *Apium carvi*, *Carum velenovskyi*,
Foeniculum carvi, *Seseli carum*

CARVI o CUMINO DEI PRATI

Altri nomi comuni e regionali: Anice dei Vosgi, Cimino dolce, Coriandolo tedesco, Cumino montano, Cumino tedesco, Kummel

IL NOME

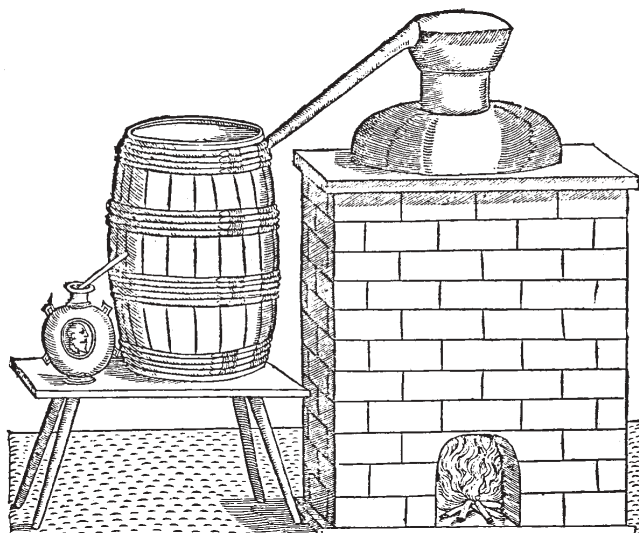
Carvi: dal latino *carvi*, arabo *karawija*, greco *kàron*. Plinio dice che il nome deriva dal paese da cui viene la qualità migliore di Carvi: la Caria.

Cumino: dal latino *cyminu(m)*, greco *kyminon*, di origine semitica.

Il *Carum carvi* non deve essere confuso con il *Cuminum cyminum*, anch'esso chiamato Cumino, più diffuso nel Mediterraneo orientale di quanto non lo sia nelle nostre aree.

L'USO DECORATIVO

È una pianta erbacea, abbastanza simile alla carota selvatica, biennale, a fusto eretto, che può raggiungere 60 centimetri di altezza, con foglie sottili e piccoli fiori bianchi, talvolta rosa od anche rosso carminio, riuniti in ombrelle rade, che fioriscono da maggio a settembre. Predilige le esposizioni in pieno sole ed i terreni ricchi.



L'AREA DI DIFFUSIONE

Originario dell'Asia occidentale, in particolare del Turchestan, era già noto ad Egizi, Greci e Romani in epoche antiche e diffuso in tutta Europa fin dal Medioevo.

È spontaneo negli incolti e nei prati di montagna ed è coltivato ovunque.

Carvi

Arabo	Karawija
Cinese	Shan chu tsai
Danese	Kommen
Francese	Anis des Vosges, Carvi, Cumin des prés
Giapponese	Hime uikyo
Indiano	Shiajira
Inglese/Americano	Caraway, Carum
Norvegese	Karve
Olandese	Echte karwij
Polacco	Kminek zwyczajny
Portoghese	Cominho
Russo	Tmin obyknovennyi
Spagnolo	Alcaravea, Comino de prado
Svedese	Kummin
Tedesco	Kümmel
Turco	Karamankimyonu
Ungherese	Konyhakömény

L'IMPIEGO IN CUCINA

Le foglie giovani possono essere impiegate per aromatizzare insalate e minestre, le radici possono essere consumate cotte, ma la parte più importante della pianta sono i frutti, molto piccoli e quindi spesso impropriamente chiamati semi, usati per conferire un caratteristico gradevole aroma a piatti di carne, in particolare le carni grasse, a piatti di pesce, a minestre, formaggi, pane, biscotti e torte, alle verdure conservate sotto aceto ed ai salumi.

Plinio asserisce che l'impiego del Carvi è fondamentale nell'arte culinaria.

Il Mattioli nel 1557 scrive *"È il suo seme assai in uso appresso à i Tedeschi per metter nel pane, & in assai lor condimenti de cibi."*

Gli ebrei osservanti nel giorno festivo di shabbat mettono in tavola il *chale*, pane *kasher*, cioè ritualmente puro, a forma di treccia, bianchissimo, con semi di Cumino.

Gli inglesi preparano con i frutti del Cumino dei prati una loro tradizionale torta.

Una ermetica ricetta del Trecento insegna: *"Se vuoi solcio (condimento) d'estate."*

Togli la carne cotta e fredda, mettivi cipolla maligia tagliata in quarti, polvere di comino, buono aceto e farina fatta la mattina per la sera"

Il gastronomo romano Apicio, che la leggenda dice si suicidò per il terrore della miseria e della fame, quando si rese conto che il suo patrimonio ammontava solo più a dieci milioni di sesterzi, nella sua famosa raccolta intitolata *De Re Coquinaria*, riporta la ricetta della poppa di scrofa ripiena, aromatizzata con il Carvi.

Aggraziata e leggera la pianta del Cumino dei prati o Carvi, nome col quale era più nota in epoca medioevale, in giardino può trovare facile collocazione.

Le piantine di Cumino dei prati sono normalmente disponibili presso le aziende produttrici, vivai, garden ed altri distributori, in vasetti da 14 centimetri di diametro, da settembre a giugno, con maggiore facilità da febbraio a maggio ed in ottobre e novembre.

■ LE PROPRIETÀ MEDICAMENTOSE

La parte della pianta che si utilizza maggiormente sono i piccoli frutti che maturano nel luglio-agosto dell'anno successivo alla semina.

Recenti lavori di ricercatori dell'Università di Rajasthan, in India, hanno dimostrato proprietà antibiotiche dei frutti del Carvi.

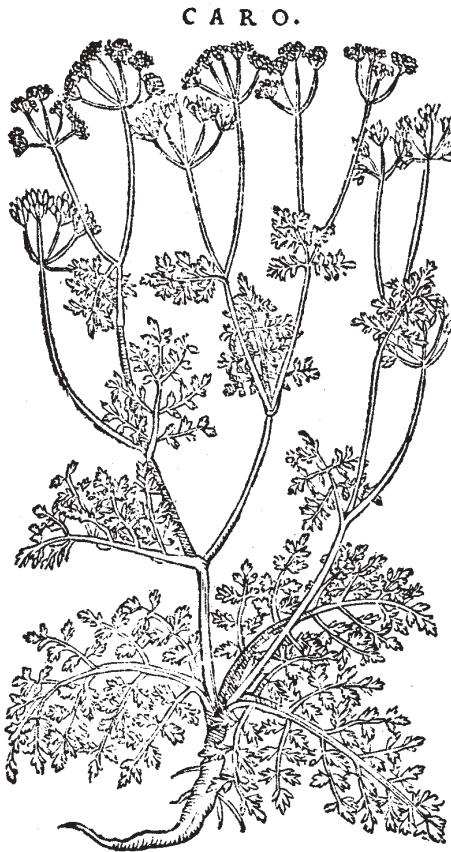
Ai frutti del Carvi sono state attribuite principalmente proprietà digestive, diuretiche e carminative, già citate da Galeno, nelle dispepsie, flatolenze, gastralgie e coliche, specialmente per i soggetti ipocondriaci ed isterici; ma anche virtù antispasmodiche (clisteri), emmenagoghe, galattogoghe, stomachiche, sudorifere e vermifughe.

Per uso interno se ne fanno infusi o i frutti sono fatti macerare nel vino bianco per curare le morsicature degli animali velenosi, per curare l'asma, per facilitare la secrezione gastrica e curare i disturbi di stomaco. Per gli stessi usi alcuni suggeriscono di masticare i semi (frutti).

Attenzione agli abusi: l'essenza del Cumino dei prati è tossica e dosi troppo elevate possono produrre persino congestioni cerebrali e delirio.

Per uso esterno se ne fanno decotti antisettici e parassitocidi, da usarsi anche per sciacqui e gargarismi. Il Cumino è anche usato per rendere gradevole il gusto e l'odore di alcuni preparati farmaceutici.

Una celebre opera del XII secolo, *De causis, signis atque curis aegritudinum* (Cause e cure delle infermità), cita il Cumino tra gli ingredienti di una complicatissima ricetta contro l'epilessia o mal caduco, con sangue di talpa, becco di anatra femmina, zampe d'oca e fegato di animali ed uccelli. Non si tratta di un testo di stregoneria, ma di un autorevole trattato di medicina della santa badessa benedettina Ildegarda di Bingen!



■ ALTRI USI

Gli allevatori di piccioni viaggiatori sostengono che i frutti di Cumino dei prati aiutano i piccioni a ritrovare la strada di casa.

La pianta intera è apprezzata da mucche e pecore al pascolo.

I frutti del Carvi aggiunti nell'acqua di cottura attenuano l'odore del cavolo.

In altri tempi il Carvi era ritenuto ingrediente essenziale dei filtri d'amore e lo si credeva capace di proteggere dalle streghe.

Alcuni autori affermano che in Persia, nei primi secoli dell'era cristiana, i frutti del Carvi venivano usati come moneta.

Recentemente è stato sperimentato l'utilizzo di oli essenziali estratti dal Cumino (carvone e d-limonene), come anticrittogamici naturali impiegabili nelle colture biologiche.

Lo storico genovese Rebora cita due ricette portoghesi dei tempi di Colombo, per cucinare la pemice ed il coniglio, nelle quali gli aromi sono Carvi, pepe e zafferano.

Si ritrova il Cumino, con altre spezie, in una ricetta rinascimentale del cuoco Maestro Martino, che spiega come cucinare una vitella od un cervo interi, ricoprendoli poi con la loro stessa pelle per far sì che "parano vivi", ammonendo però "che aconzare (acconciare) questi ingegnj de Animali bisogna che lo coco non sia pazo ne semplice imo gli bisogna havere grande Cirvello (cervello)", chi volesse tentare l'impresa in casa propria è avvertito della difficoltà!

Una ricetta di Bartolomeo Scappi, illustre cuoco del XVI secolo, impiega "quattro oncie di comino pesto ... per fare una cominata alla Romanesca". Potrebbe trattarsi di *Cuminum cyminum* invece che di *Carum Carvi*, ma vale la pena di ricordare che per preparare questa pietanza occorrono: "... quattro piccioni ... una anatra ... due grugni, & due orecchi di porco, et una libra & meza di barbaglia d'esso porco salata ... quattro libre di coste di vaccina ... et volendola fare in giorno di magro in loco di carne mettavisi un luccio grosso ovvero una merluccia ..."

Il Carvi è usato in liquoreria per la preparazione del celebre digestivo *Kummelwasser*, di tipica produzione tedesca; in pasticceria; nella preparazione di alcune forme di pane speciali; per aromatizzare formaggi di produzione artigianale.

L'IMPIEGO NELLA COSMESI

I frutti del Carvi, nell'acqua del bagno, hanno un effetto stimolante sul sistema circolatorio; masticati, dice Dioscoride, fanno buona la bocca.

CARATTERISTICHE ED ESIGENZE DELLA PIANTA

Le probabilità di successo nel mantenere le piantine di Carvi, sono tutte a vantaggio del giardiniere più inesperto.



Forma di propagazione
Da seme



Ambiente di coltura
Piena aria



Portamento
Eretto



Illuminazione
Preferisce le esposizioni soleggiate



Temperatura
Sopporta bene il freddo



Umidità
Preferisce una moderata umidità

CITAZIONI

Nell'antica Grecia dicendo di una persona che era capace di dividere in più parti il piccolo frutto del Cumino, si intendeva alludere alla sua estrema avarizia. Famosissima la citazione del Cumino nel Vangelo di San Matteo (23,23):

"Guai a voi, Scribi e Farisei ipocriti! che pagate la decima della menta, dell'aneto e del cumino, e trascurate le cose più essenziali della Legge: la giustizia, la misericordia e la fedeltà."

Dell'uso antico del Cumino testimonia anche il profeta Isaia (28, 25-27): nella parabola del divin coltivatore *"Certo non colla trebbia sarà trebbiata la nigella, (erba bozzolina) né la ruota del carro girerà sopra il cumino, ma col bastone si batte la nigella e colla verga il cumino."*

È però anche possibile che quella in causa fosse un'altra pianta, chiamata anch'essa cumino: il *Cuminum cyminum*, più diffuso nelle aree orientali del Mediterraneo, come la nigella.

