



*Carum carvi*

**CUMINO**

**Fam. Umbelliferae**

### **ASPETTI BOTANICI**

Il carvi (*Carum carvi* L.), detto anche cumino dei prati, appartiene alla famiglia delle *Apiaceae* (*Umbelliferae*). È una pianta erbacea annuale o biennale, che nel primo anno è alta 20 cm, mentre nel secondo raggiunge anche 80 cm. La radice è fittonante. I fusti sono eretti, striati, ramificati e glabri. Le foglie basali compaiono al primo anno e sono alterne, picciolate, bi-tripennatosette, mentre le superiori sono sessili, divise in lacinie capillari e compaiono al secondo anno. L'infiorescenza è composta da ombrelle di 7-15 peduncoli e da ombrellette di una decina di fiori bianchi con cinque piccoli petali ovoidali. La fioritura avviene in giugno-luglio. Il frutto è un diachenio, falciforme, glabro, con coste ben distinte tra le quali sono posti i canali oleiferi, di colore bruno a maturazione, lungo 3 - 7 mm e spesso circa 1 mm. Il peso di 1000 "semi" varia di 2.5 - 3.5 g.

### **UTILIZZAZIONE**

#### ***Standard di qualità***

La parte utilizzata è rappresentata dai frutti maturi ed essiccati. Nella farmacopea viene indicato sia il "*Carvi fructus*" (carvi frutto), rappresentato dai frutti tal quali ed il "*Carvi aetheroleum*" (carvi essenza) l'olio essenziale estratto dai frutti.

Il primo viene utilizzato: nel settore alimentare come spezia per migliorare il gusto dei cibi a base di carne, per insaporire pane e focacce, per fabbricare liquori, tra i quali il più famoso è il Kummel e, sotto forma di polvere, per aromatizzare i formaggi a gusto forte come l'italiano "Gorgonzola" o il francese "Munster"; nella medicina popolare come infuso per le proprietà carminative, antispasmodiche, espettoranti, stomachiche, contro i dolori mestruali e per promuovere la secrezione latte.

L'olio essenziale trova impiego: nel settore alimentare per aromatizzare dessert, canditi, gelati, cibi cotti, budini, salse e condimenti; nella industria farmaceutica per le preparazioni farmaceutiche ad azione digestiva, antispasmodica, emmenagoga, galattogena, carminativa ed antifermentativa.