

# ANÍS

La planta es herbácea, anual, de raíz fusiforme; tallo erecto, cilíndrico, ramificado de color verde claro, pubescente, que puede alcanzar altura media de 60 cm. Presenta polimorfismo foliar. Sus flores son pequeñas, de color blanco, dispuestas en umbelas compuestas.



## Producto

El fruto es un grano seco indehisciente, pequeño, pubescente, constituido por dos mitades de forma piriforme, conocido como aquenio; pueden ser de color castaño claro o castaño oscuro. Los frutos habrán de recolectarse en verano, cuando están bien maduros, aunque cuando están frescos contienen más anetol, que es el compuesto aromático al cual deben su sabor. La cosecha consiste en cortar las inflorescencias o umbelas y golpearlas sobre un recipiente para que se caigan los anises. Si los frutos frescos se dejan secar, pueden guardarse hasta la próxima temporada.



## Establecimiento del cultivo

Se siembra en primavera en tierras ligeras expuestas al sol de mediodía. Antes de sembrar hay que labrar, rastrillar y abonar el terreno. Lo aconsejable es sembrar en líneas sobre suelo húmedo, con espaciamento entre líneas de 50 a 70 cm y utilizar semillas de buena calidad fisiológica, con estas condiciones es necesario 6 kg/ha, para obtener alrededor de 50 plantas/m<sup>2</sup>. Dos semanas después se elimina el exceso de plantas y se hace un aporcado, es decir, se arrima la tierra al tallo de las plantas restantes.



## Condiciones edáficas y clima

Se puede cultivar desde el nivel del mar hasta los 1,000 m. El rango térmico óptimo va de los 18 a los 26 °C, con temperaturas mínima umbral de 5 °C y máxima de 30 °C. El rango de precipitación óptima anual es de 900 a 1,300 mm, pudiéndose presentar el cultivo en zonas con precipitación de 600 a 1,700 mm anuales. Prefiere suelos ligeros, silíceo-calcáreos, sueltos, con buen drenaje y una profundidad de 50 a 150 cm.



## Usos

Utilizadas en la industria alimentaria, perfumería y medicina. Se usa para fabricar licor de alta graduación alcohólica y algunos dulces. Además como condimento, sobre todo en la elaboración de panes y postres. Se le atribuyen importantes propiedades curativas por lo que su empleo es común en la herbolaria, como planta medicinal. Se utiliza para mejorar problemas digestivos y náuseas.



Nombre Científico

*Pimpinella anisum L.*

Fuente: SIAP



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA