

OGGI E DOMENICA IL CONVEGNO "GUSTO IN SCENA" A VENEZIA

Curcuma, zenzero & C., tesori da scoprire

EGLE PAGANO

COLORATISSIME, profumate, esotiche. A volte misteriose. Sono le spezie, risorsa antica come l'uomo, eppure in parte ancora da scoprire, legate come sono, ai cicli della storia, alle migrazioni dei popoli, alle rivoluzioni e alle mode che cambiano la cucina. Alcune, come pepe, cannella, zafferano, chiodi di garofano, noce moscata, sono da secoli punti fermi nella tradizione gastronomica italiana. Il pepe nella Roma antica veniva custodito addirittura nell'Erario. Altre, come il curry per esempio, importate dall'Oriente nei Paesi che avevano possedimenti coloniali, sono diventate popolari negli ultimi decenni, relegate tuttavia al ruolo di ingredienti per piatti di ispirazione etnica

Solo da poco, per effetto dei flussi migratori e per la conta-

minazione prodotta dai cuochi in giro per il mondo, spezie prima sconosciute ai consumatori italiani vengono proposte per ricette innovative e sempre più spesso consigliate come rimedi salutistici.

Le spezie, vecchie e nuove, saranno al centro del congresso di chef stellati in programma, oggi e domani, a Venezia, presso la Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista, dove si svolgerà "Gusto in Scena", evento che abbina al forum sulle nuove frontiere della cucina una selezione di 50 cantine e 30

artigiani del gusto italiani. Gli interventi degli chef che si alterneranno nello show cooking avranno come tema il contributo che le spezie possono dare alla "cucina del senza", codificata dal gastronomo **Marcello Coronini**, che propone piatti gustosi senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero. «Sarà anche l'occasione» spiega **Coronini** «per divulgare al pubblico un corretto impiego delle spezie».

Un caso emblematico è rappresentato dalla curcuma, ricavata dal rizoma di una pianta

che cresce in Asia e in Africa, che ha proprietà antinfiammatorie, antiossidanti, antitumorali. Un concentrato di virtù, che resta però per molti un ingrediente misterioso che, usato in dosi eccessive, può anche dare un tocco sgradevole ai cibi. Alla Drogheria Torielli, bottega storica di via S. Bernardo, nel cuore dei carruggi genovesi, per esempio, un cliente su tre chiede la curcuma. Mase interpellati su come impiegano in cucina la polverina gialla, gli acquirenti per lo più rispondono in modo vago, quando non no di non sapere bene usarla. «Noi la consigliamo sul riso e sulle verdure - osserva Antonella Cavanna, contitolare della bottega genovese «direi che un pizzico di curcuma può accompagnare i».

«La curcuma può essere gradevole» conferma **Coronini** «si prenda ad esempio un minestrone o una crema di verdure: quando è nel piatto si aggiungano olio extravergine di oliva (che a crudo è ammesso e consigliato anche nella "cucina del senza"), un po' di curcuma e del pepe. L'effetto sarà ottimo. E salutare, perché il pepe contribuisce ad attivare i principi della curcumina».

Alcune delle spezie oggi di moda sono transitate nei secoli attraverso i porti italiani, Venezia e Genova soprattutto, ma non si sono mai radicate nella gastronomia locale. «Il nostro - spiega **Coronini** - sarà un viaggio nella storia, nel costume, nella medicina e nella cultura dei popoli. Beni di lusso da sempre, tra il XII ed il XV secolo, le spezie fecero la fortuna della Repubblica di Venezia, che le acquistava nei porti di Alessandria, della Siria e del Mar Nero,

esportandole poi in tutta Europa». Pepe e zenzero, ricorda il gastronomo, arrivavano dal Malabar (Kerala, India) e viaggiavano fino a due anni lungo la mitica "Via delle Spezie"; chiodi di garofano, cannella e noce moscata potevano impiegare

fino a tre anni dall'arcipelago della Sonda (Giava, Sumatra, Borneo). «Come il vino - afferma **Coronini** - anche le spezie, assumono caratteristiche e aromi in base al terreno e alle condizioni climatiche dell'ambiente in cui crescono, arrivando a centinaia di varianti possibili. Così la vaniglia messicana è diversa da quelle di Thaiti, del Madagascar o dell'Indonesia. Lo zafferano, che costa dai 26 ai 30 euro al grammo, è la spezia forse più costosa al mondo e, per questo, spesso, la si trova in vendita miscelata e non pura. Di qui la nostra sfida: riconoscere la qualità delle spezie, saperle conservare e usarle in modo da non disperderne le caratteristiche olfattive e nutrizionali».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Cannella



Polvere e radice di zenzero



confessa
COI
C
cun
molti pia



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato