Con le spezie la cucina diventa globale

evid2-2ef6d5d0

Vaniglia, noce moscata, cardamomo, curcuma, lemon grass, curry… Sono spezie esotiche ormai entrate di prepotenza nelle ricette dei professionisti. Merito di una cucina sempre più globalizzata, di un melting-pot gastronomico che, sotto la voce di “fusion” ha decretato il successo di piatti speziati, a volte reinterpretati secondo i gusti nostrani, dove il limone sfusato di Amalfi gioca il suo ruolo da protagonista di un piatto accanto all’orientale zenzero o al cumino, originario della Siria…

NEL NOME DELLA CUCINA GLOBALE il professionista ha oggi a disposizione decine e decine di spezie, alcune familiari, altre meno, che – impiegate con criterio – possono costituire un elemento nuovo e vincente in innumerevoli ricette. Dice Paolo Barbagli, responsabile commerciale di Drogheria& Alimentari, storico importatore e commercializzatore di spezie di San Piero a Sieve (Fi): «Merito del proliferare della cucina etnica, della globalizzazione dei mercati, dei gusti degli italiani che si sono aperti al mondo, sta di fatto che il consumo di spezie nella ristorazione sale. Certo, siamo ben lontani dai consumi dei Paesi asiatici e mediorientali, ma anche da noi si riscontra un aumento attorno al 4% annuo. In particolare negli ultimi tempi notiamo che l’interesse del professionista si concentra ad esempio verso la curcuma (è uno degli ingredienti fondamentali del curry): sia per il suo aspetto gastronomico, sia per le sue doti salutistiche, pare che sia un ottimo antinfiammatorio e addirittura antitumorale. Anche il cardamomo sta suscitando l’interesse dei cuochi, e non solo quelli che lavorano in ristoranti etnici. E persino il mondo della pasticceria sta studiando con attenzione le spezie, per utilizzarle in ricette moderne. Certo, la spezia più venduta in Italia continua a essere il pepe, seguito dall’origano e appunto dalla curcuma, ma in qualsiasi cucina di ristorante si vada oggi si nota che in dispensa la varietà delle spezie è decisamente cresciuta».

spezieL’USO DELLE SPEZIE richiede alcune nozioni basilari, in primo luogo riguardo alla qualità. Spiega lo chef Danilo Angé, chef consulente e docente (www.daniloange. it): «La maggior parte delle spezie dà il meglio se acquistata intera e macinata, pestata al pestello o Di più: alcune spezie in semi, come il sesamo, il cumino, i semi di coriandolo, il cardamomo, possono essere leggermente passati in un padellino antiaderente, a secco o con un filo d’olio: una tostatura lieve che serve a intensificarne

l’aroma; in questo caso bisogna fare attenzione a tenere una fiamma bassa e levare dal fuoco non appena cominciano a sprigionarsi i profumi tipici della spezia. Una sosta ulteriore sul fuoco potrebbe alterarne il sapore, facendolo virare verso l’amaro o altre note sgradevoli». Ci sono poi spezie come la vaniglia, la cannella, il macis che, se intere e non ridotte in polvere, per aromatizzare efficacemente un alimento devono essere cotte insieme a questo, magari in una garza che poi sarà facile levare (oppure semplicemente filtrate, nel casosi utilizzino in un liquido). «Importante - prosegue Angè - è non eccedere nelle dosi, per evitare che il gusto speziato diventi preponderante rispetto agli altri ingredienti della ricetta, ricordando anche che una spezia distribuita su un alimento caldo sarà molto più intensa all’olfatto rispetto alla stessa spezia usata su alimenti freddi. Interessante il fatto che la diffusione dei prodotti a livello globale ha consentito di trovare più facilmente il prodotto e a prezzi più ragionevoli, come grattugiata al momento (ad esempio pepe, noce moscata, zenzero fresco). è accaduto ad esempio per il pepe di Sichuan. Io in questo momento sono molto attirato dai sapori della curcuma, del cardamomo e del pimento, una spezia interessante dal sapore che ricorda chiodo di garofano, cannella, noce moscata, sempre da usare con giudizio». L’ultimo consiglio dello chef riguarda la conservazione: «Oltre che mantenersi bene in luogo fresco e asciutto, le spezie si conservano ancor meglio in sottovuoto. Personalmente cerco di non comprarne quantitativi eccessivi, facendo rifornimenti frequenti, per poter avere sempre un prodotto fresco a disposizione».

Zenzero, la radice asiatica più “in”

Spezie, tante varietà tra cui scegliere

La ricetta degli Chef Apci: raviolo al panettone, albicocca e zenzero