



Le spezie e le erbe aromatiche, loro utilizzo in salumeria

Pierina Amalia Menneas

3° modulo - ottobre, 2017

Spezie, un po' di storia



- Dal latino «species» cioè cose di qualità
- «Sostanza molto fragrante o aromatica, di origine vegetale, ottenuta da piante tropicali, comunemente usata come condimento»
- Delle piante si possono usare differenti parti, come fiori, frutti, radici, corteccia, con contenuto idoneo per aromaticità e gusto. Sono in genere essiccate.



Spezie, un po' di storia



Egitto: imbalsamazione, cosmesi, profumazione abitazioni, ancora non utilizzate in cucina.

Grecia: prime notizie sul loro impiego in cucina.
Ippocrate le usa come base dei medicamenti,
Teofrasto come digestive

Fenici: ne fanno un caposaldo dei loro commerci

Macedonia: Alessandro il Grande prosegue l'attività delle basi fenicie.

Arabi: furono intermediari del traffico delle spezie tra oriente e Africa





Spezie



Romani: acquisiscono dai Greci la conoscenza e le modalità d'uso delle spezie. Plinio il vecchio (23-78dC) non parla di spezie dette dai romani *odores* o *aròmata*. E non ne parla neanche Catone nel *De Agricoltura*: esse compaiono nel *De arte coquinaria* nel IVsec dC. Il pepe è la più utilizzata ma compaiono anche zafferano, zenzero e cardamomo. Si importano quantità tali di pepe da dover costruire dei depositi (*horrea piperaria*) per la custodia.



Nel 410 Alarico per non distruggere Roma chiede come compenso oro, argento e pepe.

Spezie, un po' di storia

Medioevo: il commercio delle spezie cessa quasi completamente, soprattutto con la conquista di Alessandria da parte degli Arabi (641)

Carlomagno, in un editto, decide che piante medicinali, aromatiche e alcune spezie dovessero essere coltivate nelle tenute imperiali e negli orti dei monasteri (742-814)



P.A.Menneas

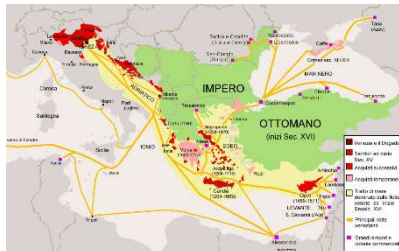


Spezie, un po' di storia

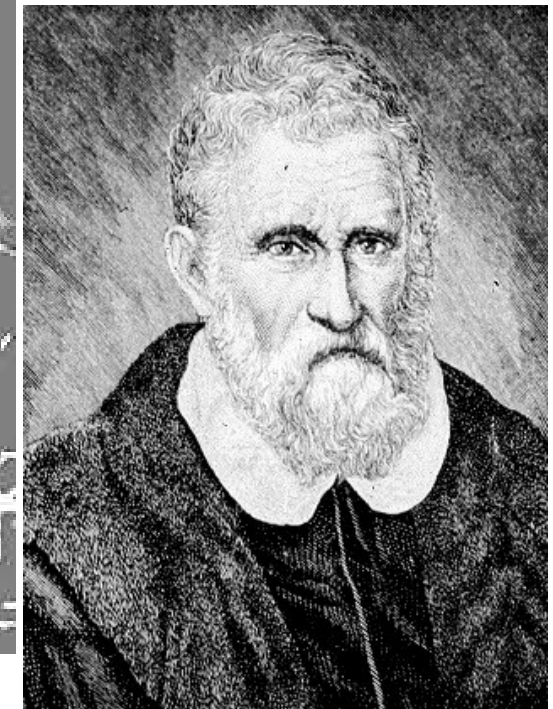
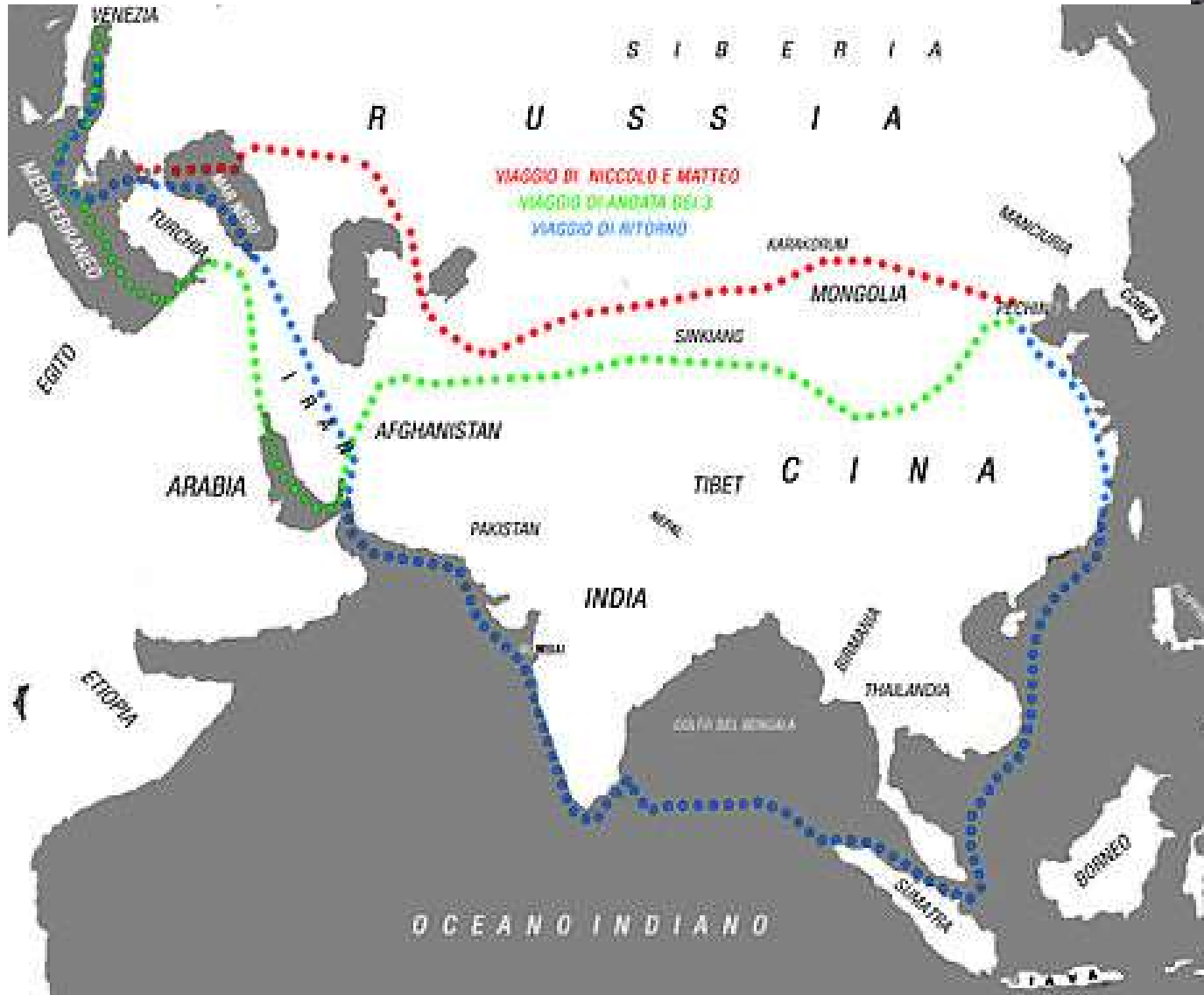


Dal 1096 fino al XIV secolo con le crociate riprendono gli scambi commerciali e la circolazione delle spezie tra occidente e oriente. Gli aromi sono utilizzati tantissimo, sia come conservanti sia perché rispondono ai gusti dell'epoca. Nasce il lavoro dello speziale

Venezia e Genova si contendono il controllo delle vie commerciali diventando gli approdi di riferimento delle vie delle spezie. Primeggia Venezia e il Milione di Marco Polo rende idea della vastità dei traffici e della potenza commerciale della città che governerà per un secolo e mezzo il mediterraneo



Spezie, un po' di storia



Spezie, un po' di storia

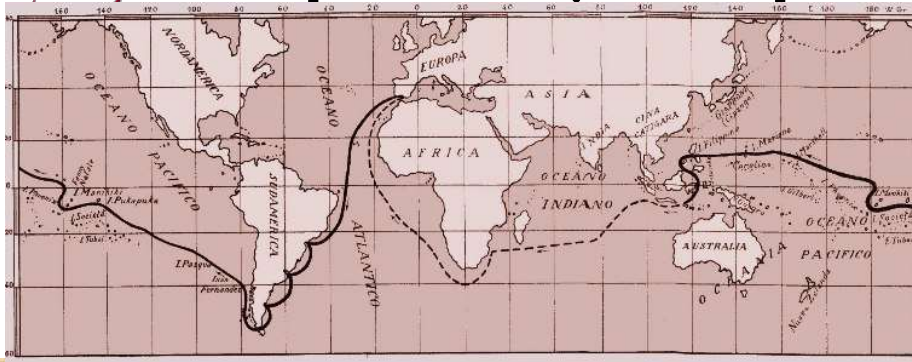


Nel XV secolo i Portoghesi aprirono nuove rotte sulla via delle spezie. Nel 1496 Vasco de Gama circumnaviga l'Africa e raggiunge Calcutta iniziando un fiorente scambio con l'India e oscurando Venezia nel commercio delle spezie. Nascono nel 1510 le colonie di Goa e Ceylon

Nel 1492 Cristoforo Colombo scopre l'America arrivando a San Salvador. Non trova spezie. Ma in seguito all'esplorazione del centro e sud America in Europa arriva peperoncino e vaniglia

1520 Magellano raggiunge le Molucche «isole delle spezie» ricche di noce moscata e chiodi di garofano. Nasce l'impero coloniale portoghese

Spezie, un po' di storia



Spezie, un po' di storia

1600 nascono le Compagnie di Inghilterra, Francia e Olanda. Gli olandesi uniscono diverse compagnie commerciali creando nel 1602 la «**Compagnia delle Indie Orientali**» che ha rapporti in esclusiva per le spezie con India, Ceylon, Malesia, Molucche, Cina e Giappone, scalzando i portoghesi da Java. Amsterdam e Jayakarta (Batavia) sono i due porti principali.

I francesi riescono a coltivare noce moscata, garofano e pepe nei loro possedimenti. La produzione mondiale di spezie superò la richiesta e fu necessario assicurare un prezzo minimo.

Nel 1622 per le vie di Amsterdam si bruciarono enormi quantità di spezie.

Spezie, un po' di storia



Spezie, oggi

Dal XVII secolo al XX l'uso delle spezie è diminuito notevolmente. Attualmente esistono molti stili di cucina con la riscoperta dell'uso delle erbe aromatiche e la voglia di sperimentare gusti differenti e accostamenti inusuali

Singapore e Hong-Kong sono i mercati di spezie più importanti,

I principali paesi esportatori sono India (pepe, zenzero, cardamomo, peperoncino, curcuma, cumino, curry), **Indonesia** (pepe, noce moscata, cannella, zenzero, cardamomo, vaniglia), **Brasile** (zenzero, pepe), **Madagascar** (vaniglia), **Malesia** (pepe, zenzero). La produzione e l'esportazione di spezie per questi paesi è un settore trainante della loro economia



Spezie



Anice verde *Pimpinella anisum*, fam. Umbrelliferae

Coltivata in Turchia, Russia meridionale, India

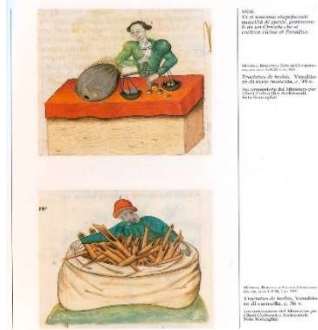
Anice stellata *Illicium verum*, fam Illiciaceae,
albero tropicale sempreverde, alto 5-10 m
originario dell'Asia

Anice pepata *xanthoxylum piperitium*, fam
rutaceae. Cina, Corea, Giappone

Principio attivo anetolo

liquori, medicinali, aromi, lardo, salsiccia





Spezie



Cannella: *Cinnamomun zeylanicum* e *C. cassia*
Si utilizza la corteccia dell'albero sempreverde.

Origine Cina, Sud-Est Asia

Prodotta in Vietnam, Sumatra e Indonesia

Principio attivo: aldeide cinnamica. Contiene anche tannini, eugenolo e canfora,

Nei salumi si usa ridotta in polvere a secco o in salamoia. Lardo e pancetta.



P.A.Menn





Spezie

Chiodi di garofano: *Syzygium aromaticum*,
fam. Myrtaceae, albero sempreverde 15 m

Origine Molucche,

Prodotta Indonesia, Madagascar e Zanzibar

Germogli. Si utilizzano interi o macinati

Principi attivi eugenolo

Si utilizza in lardo e

coppa piacentina





Spezie



Coriandolo: *Coriandrum sativum*, fam.

Ombrelliferae, erbacea annuale

Origine Mediterraneo sud-occidentale, si coltiva anche in Italia



Si raccolgono le ombrelle che si fanno essiccare, poi si battono e si separano i frutti

Sono ingrediente principale del curry.

Oli essenziali linalolo e cimolo

Mortadella, lardo, prosciutto cotto. In

Basilicata nell'impasto della salsiccia



Spezie



Cumino: *Cuminum cyminum*, fam. Umbrelliferae, pianta annuale
Origine Mediterraneo e NordAfrica
Si raccolgono le ombrelle e si fanno essiccare, si usa in semi e in polvere
Oli essenziali di cumino
Molto usato nel nord Europa per dolci, liquori, formaggi e in India per miscele di spezie
In salumeria nel prosciutto cotto



Spezie



Finocchio selvatico: *Foeniculum*, fam. Umbrelliferae, pianta perenne mediterranea. Si utilizza tutta la pianta, in particolare i semi. Principi attivi: anetolo, fencone, canfene

Si usa per salsiccia, ventricina, porchetta, finocchiona.



1cm





Spezie



Ginepro: *Juniperus communis*, fam. Cupressaceae, arbusto alberello sempreverde. Luoghi aridi, incolti o boschivi Europa, Asia
Olio essenziale di ginepro, pinene, canfene, terpinolo, e altro

Si utilizza per lardo, salamoia per prosciutto cotto.





Spezie



Macis: *Myristica fragrans* Gronov albero sempreverde

Originaria delle isole Molucche, produttori l'Indonesia, lo Sri Lanka, la Cina, l'India e Trinidad. E' il rivestimento secco del seme.

Si usa la polvere

Oli essenziali, safrolo, miristicina, pinene, elimicina alfafinene, sabinene,

Si utilizza per la mortadella



Spezie



Noce Moscata: *Myristica fragrans*, fam. Myristicaceae

Principi attivi: miristicina, elimicina, safrolo

Si utilizza per salsicce, pat  e carni conservate

In salumeria per la produzione di salame crudo, salame cotto, cotechino e lardo





Spezie



Pepe: Piper nigrum, fam Piperaceae, pianta tropicale

Si usano le bacche di colore diverso a seconda della maturazione e lavorazione

Pepe nero bacche acerbe fatte essiccare x 7-10 gg sapore intenso e pungente molto aromatico

Pepe bianco bacche mature sono messe in acqua per perdere la pellicola superficiale, poi essiccate; sapore più delicato e meno piccante

Pepe verde bacche verdi acerbe conservate in salamoia o aceto; aromatiche, fresche non troppo piccanti

Principi attivi: piperina, pinene, sabinene, limonene, linalool, caryophyllene

Si usa in tutti i salumi



Spezie



Altri pepi:

Pepe rosa: *Schinus molle* e *terebinthifolius*, pianta perenne con rami ricadenti tipo salice, si utilizzano i frutti, ha gusto delicato e aromatico con note limonose, di fragola e liquirizia

Origine Perù e Brasile, prod. in Reunion e Turchia

Principi attivi: resine, tannino, pinene, limonene

Usato in miscela con altri pepi anche per insaccati e da solo in salamoia per salse





Spezie



Altri pepi:

Pepe lungo: piper longum, piperaceae, liana alta originaria dell'Himalaya, prodotta India, SriLanka e Bangladesh, si utilizzano i frutti

Principi attivi: piperina, pochi oli essenziali

Usato in oriente per carni delicate, vegetali e anche dolci, perché aromatico ma delicato

Pepe sichuan: Zanthoxylum piperitum, rutaceae, arbusto spinoso, origine Cina; prodotto Cina, Giappone, Corea, Nord America. Si utilizzano i frutti



Principi attivi sesquiterpeni, pungente e legg. anestetico



Spezie



Peperoncino: *Capsicum*, fam. Solanaceae, arbusto

Origine America del sud, coltivazione diffusa in tutto il mondo; esistono più di 4000 specie. La più conosciuta *chinensis*, la più diffusa *annuum*, *frutescens* (tabasco)

Si usa il frutto intero o macinato

Principi attivi: capsaicina (max 2-3%), vit C, carotenoidi, antocianine. Per misurare il grado di picantezza si usa la **Scala di Scoville** che valuta per ogni specie e varietà la quantità di capsaicina presente e la trasforma in unità.

I peperoncini più piccanti sono: Scorpione di Trinidad Moruga, Naga Viper, Infinity, Carolina Reaper.

Utilizzato in moltissimi salumi specie dell'Italia meridionale, soprattutto nelle produzioni calabresi

Spezie




La capsaicina pura è una sostanza tossica che, se assunta direttamente, provoca la morte per arresto respiratorio, essendo un potente vasodilatatore.

La quantità necessaria a causare la morte è di 13 g, equivalenti a 2 cucchiaini.

Usato con moderazione non ha particolari controindicazioni.

E' vietato nei bambini fino 12 aa

Scoville heat unit (Shu) →

Gradazione Scoville	Scala Scoville	Varietà
15.000.000 – 16.000.000		Capsaicina pura - Diidrocapsaicina
8.500.000 – 9.500.000		Nordiidrocapsaicina
6.000.000 – 8.500.000		Omodiidrocapsaicina - Omocapsaicina
2.500.000 – 5.300.000		Spray al peperoncino della Polizia Americana
1.067.286 – 2.000.000		Trinidad Scorpion – Spray al peperoncino comune
855.000 – 1.041.427		Naga Morich – Bhut Jolokia
856.000 – 970.000		Naga Dorset
350.000 – 855.000		Habanero Red Savina
100.000 – 350.000		Habanero – Black Stinger
50.000 – 100.000		Thai Dragon – Black Namaqualand
30.000 – 50.000		Tabasco - Cayenna
15.000 – 30.000		Chupetino – Aribibi Gusano
5.000 – 15.000		Calabrese
2.500 – 5.000		Jalapeno
1.500 – 2.500		Sandia – Cascabel
100 – 1.500		Cherry - Peperone
0 - 100		Pimento

Peperone Senise

IGP Basilicata, peperone dolce appuntito o a uncino, rosso o verde, viene chiamato Zafaran

Le zone di produzione dei Peperoni di Senise sono individuate nelle aree limitrofe al comune di Senise che comunque si affacciano per gran parte sulla Valle del Sinni





Spezie



Zafferano: *Crocus sativus*, pianta perenne con tubero sotterraneo, lo stigma è diviso in tre rami rosso-aranciati che sono la droga.

Olio essenziale picrocrocina, fitosteroli.

Colorante e aromatizzante molto usato in cucina e pasticceria; in salumeria si utilizza per i salami.

Zafferano
bastardo o
Colchico
Autunnale





Aromatiche



Aglio: *Allium sativum*, fam. Liliaceae erba perenne originaria dell'Asia Centrale, rustica coltivata come annuale in tutto il mondo, in Italia in Campania, Veneto, Sicilia, Emilia Romagna. Si estirpano le piante e si essiccano per 7 gg. Resa 80-120 q/h . Conservato ripulito da foglie a 0 C° e umidità 70%

Principio attivo allicina che ossidandosi dà il disolfuro di allile responsabile dell'odore caratteristico

Utilizzato nell'impasto dei salumi crudi, cotti, cotechini





Aromatiche



Alloro: *Laurus nobilis*, fam Lauraceae, pianta sempreverde spontanea, originaria dall'Asia minore, coltivata in tutto il Mediterraneo. Si utilizzano le foglie, a volte le bacche essiccate.

Principi attivi: eugenolo, geraniolo, cineolo, eugenolo, terpineolo, fellandrene, eucalipto, pinene, limonene, vit C e A; nelle bacche gliceride di lauro.

Utilizzato in foglie miscelato al sale ed a altri ingredienti e nella preparazione di salamoia. Lardo, prosciutto cotto





Aromatiche



Maggiorana: *Origanum majorana*, fam Labiatae pianta erbacea perenne origine Africa settentrionale e Asia.

Si utilizzano foglie e fiori freschi o essiccati

Ricca di oli essenziali, vit C, tannini, acido rosmarinico

Nei salumi si usano le foglie essiccate e ridotte in polvere, miscelate con altre spezie, per aromatizzare lardo e per salamoia per prosciutto cotto.





Aromatiche



Mirto: *Myrtus communis*, fam Mirtaceae specie spontanea del Mediterraneo, sacra a Venere

Si usano bacche e foglie.

Oli essenziali mirtenolo, geraniolo e miratolo

In salumeria si usa per lardo, salsicce, nelle mortadelle e nell'affumicatura dei salumi.

Si usa ancora per liquori e per carni «alla griva»





Aromatiche



Rosmarino: *Rosmarinus officinalis*, fam Labiatae
arbusto originario dell'Europa, Asia e Africa.

Si taglia la parte apicale dei rami, e si usano le foglie.

Principi attivi: olio essenziale di rosmarino (pinene, canfene, cileolo, eucaliptolo, canfora, borneolo).

Molteplici usi in cucina e in campo farmaceutico, industria cosmetica e alimentare (Estratto E392 antiossidante)

In salumeria miscelato con altre erbe per lardo e salamoia per prosciutto cotto





Aromatiche



Salvia: *Salvia officinalis*, fam Labiatae, portamento cespuglioso, originaria dall'Europa meridionale molto diffusa nel Mediterraneo, comprende un migliaio di specie. Le foglie si raccolgono tutto l'anno.

L'olio essenziale contiene linalolo, tujone, cineolo, borneolo, terpineolo, beta-cariofillene. Contiene inoltre salvina e picrosalvina, acido carnosico (diterpene antiossidante e antinfiammatorio), acidi fenolici (caffeico, rosmarinico, ferulico), flavonoidi.

In salumeria si usa nel condimento per lardo e nella salamoia per il prosciutto cotto.



Aromatiche



Santoreggia: *Satureja hortensis*, fam. Labiatae, ne esistono 40-50 specie, è diffusa al nord e centro Italia, sono classificate in sei sottogruppi.

Si utilizzano le foglie fresche o essiccate.

L'olio essenziale contiene terpeni (borneolo, nerolo, geraniolo), poi eugenolo, timolo, limonene, canfene, carvacrolo. Vit A e C. Utilizzato in profumeria e in cucina.

Si utilizza per
lardo e
salame cotto





Aromatiche



Timo: *Thymus vulgaris*, fam Labiatae, 300 specie, pianta mediterranea molto diffusa, predilige terreni aridi.

Si utilizzano le foglie fresche o essiccate

Olio essenziale ricco di timolo, carvacrolo, cineolo, borneolo, linaiolo

Utilizzata per aromatizzare lardo e alcuni tipi di prosciutto crudo come violini di capra o di camoscio



Spezie: perché si utilizzano



- Fin dai tempi antichi è conosciuta la capacità di spezie ed erbe aromatiche di migliorare la conservazione degli alimenti. Questo è possibile grazie al **potere antiossidante** che quasi tutte le spezie possiedono.
- Il pepe, nero e bianco, l'aglio e la noce moscata erano conosciuti e apprezzati fin dall'antichità.
- Arricchiscono di gusto e profumo i salumi, aggiungendo aroma e sentori particolari con i loro oli essenziali.



Spezie: perché si utilizzano

- Hanno attività sulla flora microbica favorendo la selezione di batteri utili, specie nel caso di prodotti fermentati. I lattobacilli in particolare risentono positivamente dei principi attivi delle spezie.
- Alcune spezie posseggono anche un'azione inibitrice dello sviluppo batterico, come ad esempio il chiodo di garofano.



Spezie: perché si utilizzano

- Le componenti delle spezie e delle piante aromatiche che svolgono tali effetti positivi si trovano negli oli essenziali e sono composti fenolici, terpeni, esteri e aldeidi.
- Gli oli essenziali quindi potrebbero rivestire un ruolo importante per il controllo di batteri patogeni o alteranti come stafilococchi, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, e *Yersinia enterocolitica*.



Spezie: perché si utilizzano



- Pare che spruzzare a freddo piccole quantità di tali oli essenziali permetta una sorta di «Pastorizzazione» del salume che riesce ad eliminare buona parte dei batteri responsabili della alterazione del prodotto.
- Tali prove sono state effettuate su prosciutto crudo, coppa e lardo con risultati particolarmente interessanti sia sulla conservazione della parte carnea sia sul rallentamento dell'irrancidimento dei grassi.

Spezie: perché si utilizzano

- In realtà sono state confermati gli aspetti positivi dell'uso di spezie ed erbe aromatiche che gli antichi avevano intuito, e che sono stati costantemente difesi dai reali conoscitori e studiosi delle erbe e di quella medicina tradizionale che tali erbe utilizza.
- Ma si possono verificare dei problemi legati all'uso di spezie ed erbe aromatiche se non conosciamo gli effetti collaterali dei loro costituenti e se ne ignoriamo la provenienza.



Spezie: perché si utilizzano

Pericolo biologico

Contaminazione batterica. Le spezie sono tra i prodotti più contaminati.

Contaminazione con muffe e la conseguente produzione di micotossine e aflatossine, che non vengono distrutte dal calore o da tecniche di lavorazione. È uno degli aspetti più preoccupanti dal punto di vista sanitario.

./.

Spezie: perché si utilizzano

Per sanificare spezie e erbe aromatiche non si può usare il calore o il vapore, pena la perdita delle loro caratteristiche di aromi e profumi.

Vengono utilizzati i raggi gamma, riconosciuti come sicuri per l'uomo dalla OMS e dalla FAO, che sono capaci di eliminare i batteri patogeni e ritardare la germinazione di erbe e spezie.

Molte ditte che commercializzano spezie stanno utilizzando questo sistema ed hanno l'obbligo di dichiararlo in etichetta.

Spezie: perché si utilizzano

Altri pericoli:

Chimici: presenza di pesticidi,
fitofarmaci,
metalli pesanti

Fisici: presenza di corpi estranei come polveri,
frammenti di legno, pietre ed
escrementi di animali si possono
ritrovare nei prodotti macinati o
frammentati

Tecnologia

- **Raccolta:** meccanica o selezione manuale
 - ✓ Tempo di raccolta (tempo balsamico)
 - ✓ Ora di raccolta
 - ✓ Battitura
- **Essiccazione:** evita la fermentazione (droga = secco)
si sceglie la parte della pianta più ricca in aromi.
Si può essiccare
 - ✓ all'aria aperta,
 - ✓ al chiuso in ambienti asciutti e ventilati, al riparo dalla luce,
 - ✓ in forni ad alta tecnologia con flusso d'aria secca

Tecnologia

- Procedure di taglio corrette per ridurre il prodotto essiccato alla giusta calibratura.
- Confezionamento: sottovuoto per garantire la stabilità dei prodotti.
- Controllo di qualità per i prodotti industriali

- A casa mantenere le spezie e le droghe preferibilmente in contenitori di vetro da conservare al buio e in luogo asciutto.
- Meglio utilizzare le spezie intere.

Spezie ed erbe aromatiche

Affinate il naso

Buon profumo a tutti.....

