

Corso Onas 3° Modulo

2° lezione

delegazione di Brescia

Le spezie e le erbe aromatiche

docente Ugo Bonazza Maestro assaggiatore



Definizione di spezie

- alcune sostanze di origine vegetale ricche di principi aromatici e di oli essenziali
- usate come condimento e, talora, in profumeria e farmacia
- preparate dalla pianta intera o da organi diversi delle piante
 - semi e frutti (pepe, anice, vaniglia, ginepro, caffè);
 - bulbi (cipolla, aglio);
 - foglie (tè, tabacco);
 - legno (sandalò, canfora)
 - radice; rizoma; fiore; bacca; stelo; ecc.
- fanno parte della categoria delle preparazioni aromatiche così come definita all'art.2, comma1 lettera c, Dlgs 25 gennaio 1992, n.107.

Le principali spezie utilizzate nei salumi

- **Pepe - Peperoncino o Capsico**
- **Cannella - Finocchio - Anice**
- **Chiodi di garofano - Coriandolo**
- **Ginepro - Mirto - Noce moscata - Macis**
- **Basilico - Origano - Salvia**
- **Timo - Rosmarino**
- **Alloro - Aglio - Sesamo - Zenzero**

Dove nascono

- Si coltivano in ambienti tropicali o subtropicali.
- Provengono quasi tutte dall'Asia meridionale, dalla Cina, dalle Indie occidentali ed orientali.
- Molte sono spontanee, ma la maggior parte viene coltivata su scala industriale.
- Sono impiegate in salumeria, cucina ed in erboristeria
- Fresche, essiccate o dopo trattamento per esaltarne le proprietà.

Utilizzo

- sono usate per insaporire i cibi
- per aromatizzare i liquori
- per preparare decotti ed infusi dissetanti o medicinali
- per profumi artigianali o casalinghi
- nelle industrie alimentari: notevoli quantità vengono utilizzate nei salumifici
- nelle industrie chimiche per estrarre le essenze

Definizione della Food and Drug Administration (FDA)

•
• **Qualsiasi sostanza vegetale aromatica, in forma intera, frantumata o macinata, che venga utilizzata principalmente come condimento per gli alimenti più che come apportatrice di sostanze nutrienti” si può proporre la seguente distinzione:**

- 1. spezie comunemente intese: noce moscata, cannella, pepe, peperoncino, ecc**
- 2. erbe aromatiche: basilico, origano, maggiorana, rosmarino, salvia, menta, prezzemolo, ecc**
- 3. semi aromatici: sesamo, papavero, cumino, cardamomo**
- 4. vegetali disidratati: aglio, cipolla, sedano in polvere**

Pepe



il PEPE

- il pepe è il frutto di un arbusto rampicante della famiglia delle Piperacee.
- è originario dell'India sud-Occidentale.
- viene coltivato in altri paesi tropicali o subtropicali.
- il nome scientifico è *Piper nigrum*.
- i frutti sono verdi se acerbi, rossi se maturi.

Diverse varietà di pepe

- sono ricavate dalla stessa pianta, ma con diverso grado di maturazioni dei frutti o anche da piante diverse.
- pepe verde: ricavato dalle bacche verdi, acerbe
- pepe nero: le bacche acerbe sono essiccate al sole per 7-10 giorni fino a che assumono un colore nero.
- pepe bianco: le bacche rossastre sono messe in acqua, perdono la pellicola esterna, vengono essiccate.
- pepe rosa: sono le bacche quasi mature di un albero dell'America del sud.

Utilizzo del pepe

- il pepe è tra le spezie quella più utilizzata nella cucina occidentale.
- si usa in quasi tutti i piatti salati e negli alimenti conservati come i salumi.
- il pepe nero e quello bianco si trovano sia in grani che macinati.
- si conservano a lungo al buio ed in luogo asciutto.
- il pepe rosa e quello verde vengono venduti solo in grani.
- nei salumi il pepe ha un potere conservante, gli è stata attribuita anche un'attività antibiotica, in quanto contiene capsidiolo.
- principi attivi: piperina, terpene, pinene, sabinene, limonene, caryophyllene, linalool

Peperoncino

- il peperoncino piccante, come tutti i peperoni, appartiene alla famiglia delle Solanacee, che comprende 85 generi ed almeno 2200 specie.
- uno degli 85 generi è il Capsicum
- la specie più importante è il Capsicum annum, a cui appartengono tutti i peperoncini, tra cui il peperoncino rosso piccante.



Diverse varietà di peperoncino

- i peperoncini più piccoli sono i più piccanti,
- ci sono peperoncini dolci, piccanti e piccantissimi.
- il sapore piccante è dato dalla capsaicina.

la capsaicina presente nelle bacche

è indirettamente proporzionale alla grandezza dei frutti.

- è molto utilizzato in fitoterapia, è efficace soprattutto per alleviare i dolori muscolari e quelli derivanti dall'artrite.
- viene utilizzato per normalizzare la pressione sanguigna.
- per uso interno giova alla circolazione e al cuore.
- principio attivo: capsaicina

Cannella



Cannella

- la cannella è la corteccia essiccata di un albero originario dallo Sri Lanka che è ancora il maggior produttore mondiale.
- i bastoncini di cannella sono formati dalle cortecce arrotolate e fatte essiccare, per ottenere un aroma più intenso.
- le stecche di cannella possono essere frantumate ottenendo cannella in polvere
aggiunta direttamente alle preparazioni, soprattutto nei dolci.

Utilizzo della cannella

- le stecche di cannella possono essere utilizzate intere per aromatizzare zuppe, vin brulè, punch, ma anche per profumare ambienti e armadi.
- la cannella in polvere viene utilizzata nei salumi, perde però molto più velocemente il suo aroma rispetto a quella intera.
- nell'antichità veniva sfruttata per la sua azione stimolante, digestiva ed antisettica, a causa della presenza del fenolo nella sua essenza.
- per la sua potente azione battericida veniva anche largamente usata per conservare le carni.
- principio attivo: aldeide cinnamica

Finocchio



Semi di finocchio

- il finocchio selvatico cresce nella zona subalpina italiana e in tutta l'Europa meridionale.
- comprende diverse varietà di piante che danno frutti dal sapore e dall'aroma molto diverso, più o meno dolce, pepato o amaro.
- esiste anche una qualità coltivata di finocchio selvatico, di cui si consuma la parte carnosa delle foglie.
- viene utilizzato nelle preparazioni a base di carne e pesce, nei dolci e conserve di frutta.
- principi attivi: **anetolo, fencone**

Anice

- Anice stellato



Anice

- la droga è costituita dai frutti di *Illicium verum*, arbusto alto 4-5 m che ricorda nell'aspetto le Magnolie; ha grandi fiori molto ornamentali e i suoi frutti formano con gli 8 follicoli una stella, da cui il nome stellato. È originario del sud della Cina, Nord del Vietnam, Giappone, Filippine, Giava e fu importato in Europa, attraverso la Russia, intorno al 1690 e perciò è anche detto anice di Siberia. I frutti vengono raccolti quando sono ancora verdi e con l'essiccazione al sole diventano bruno-rossicci. il loro involucro contiene anetolo, che conferisce al frutto uno spiccato odore di anice, infatti è largamente usato come aromatizzante e correttivo; entra anche nella composizione di alcuni salumi e liquori
Principi attivi (anisetta-assenzio).

Chiodi di garofano



Chiodi di Garofano

Chiodi di garofano

- i chiodi di garofano sono i boccioli della pianta arborea originaria delle Filippine e delle Molucche,
- l'*Eugenia caryophyllata*.
- nel medioevo venivano consigliati per combattere dolori frequenti e comuni come il mal di testa o il mal di denti,
- un uso quest'ultimo che la medicina moderna ha mantenuto, utilizzandone l'essenza nei disinfettanti orali.
- principio attivo: eugenolo

Utilizzo dei chiodi di garofano

- in cucina i chiodi di garofano vengono utilizzati soprattutto
- nei dolci e nella frutta cotta, per aromatizzare il vin brulè,
- ma anche nelle preparazioni a base di carne a lunga cottura
- (stracotti, salmì, stufati) e nelle conserve.
- vengono anche utilizzati macerati a freddo o a caldo nel vino rosso,
- per insaporire gli impasti del salame crudo o i prosciutti

Coriandolo



Coriandolo – Coriandrum sativum

- pianta erbacea originaria delle zone mediterranee, coltivata anche in Italia . Si usano i frutti essiccati, che vengono conservati interi, quanto la polvere perde facilmente l'aroma. I semi vengono utilizzati
macinati e costituiscono l'ingrediente principale del curry.
- l'olio essenziale è costituito da pinene, linalolo e cimolo.

Ginepro

- bacche



Ginepro – *Juniperus communis*

- arbusto sempre verde originario delle zone montane dell'Europa, Asia ed America settentrionale.
I frutti si raccolgono quando sono maturi, di colore nero.
- Vengono essiccati in luoghi ombrosi.
- Le bacche schiacciate sono utilizzate per l'affumicatura ad es. dello speck
- principi attivi: pinene, canfene, junene, terpinolo, cadinene, juniperina.

Salvia



Salvia – Salvia officinalis

- la Salvia Comune è un piccolo arbusto sempreverde.
- le foglie semplici, feltrose al tatto, hanno un colore verde-grigiastro e un odore caratteristico.
- contengono il tuione, un chetone che può risultare tossico ad alte dosi.

Ciò ha impatto sia sull'uso culinario che su quello medicinale e spiega perché la salvia è

stata usata come aroma ma non, per esempio, come insalata.

- la normativa europea ha stabilito un limite massimo al contenuto di tuione nei cibi, che è di 25 mg/kg nel caso di cibi aromatizzati con la salvia.

Mirto – *Myrtus communis*

- specie spontanea delle regioni mediterranee.
- La raccolta è fatta con pettini forniti di contenitori per l'intercettazione.
- Si ipotizza che il termine mortadella derivi da murtata (femminile di murtatus = condito con mirto).
- Si utilizzava nei salumi un tempo al posto del pepe.
principio attivo: mirtolo

Noce moscata



Noce moscata – Myristica fragrans

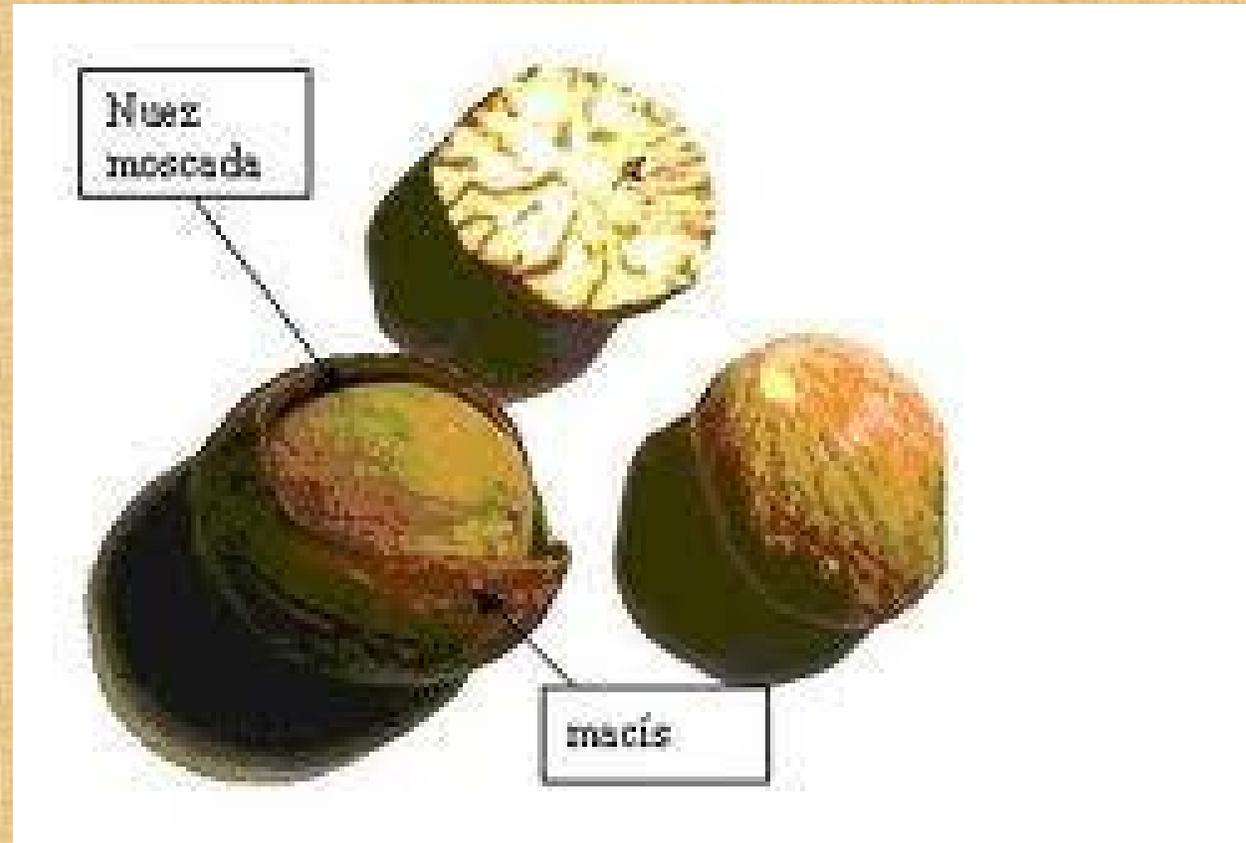
- la pianta cresce nelle regioni tropicali: Indonesia ed Indie occidentali. I frutti si raccolgono a mano, i semi vengono estratti a mano e messi ad essiccare.

la polvere disciolta in acqua, a dosi elevate può produrre allucinazioni, dovute ai

principi attivi: acido miristico ed euforbia.

- viene utilizzata nei salumi crudi e cotti.

Macis



Macis

- è la membrana carnosa che avvolge la noce moscata: non appena il frutto si apre appare questa sorta di gabbia che circonda la dura scorza del seme. Viene tolta, compressa e fatta seccare.
- il macis pur avendo un sapore molto simile al frutto che avvolge è assai più delicato come aroma.

Si può acquistare in polvere, come la noce moscata, il suo impiego riguarda una grande varietà di salumi

e piatti, dalle zuppe alle carni, dalle salse ai dessert. A volte diventa ingrediente del curry, tuttavia in India se ne fa un uso limitato essendo comunque molto costoso.

Aglione



Aglio - *Allium sativum*

- pianta originaria dell'Asia centrale. Utilizzata già dagli Egizi, Greci, Romani, Cinesi ed Indiani. In Italia viene coltivata in Veneto, Emilia Romagna, Campania e Sicilia. Le piante sono raccolte a mano o meccanicamente, estirpandole. I bulbi vengono essiccati al sole per una settimana
- Successivamente sono conservati in celle a 0°C con 70% di umidità per 6 – 7 mesi. Viene
- utilizzato negli impasti dei salumi sia cotti che crudi, intero o disidratato.
- Il principio attivo è il disolfuro di allile

● Grazie

