



CORSO PER ASSAGGIATORI DI SALUMI

3° MODULO

LE SPEZIE: storia, utilizzo, caratteristiche sensoriali

24 Ottobre 2020 – Francesco Siri

LE SPEZIE, COSA SONO?

Possiamo definire le spezie come sostanze di origine vegetale aromatica che possano essere impiegate come condimento e aromatizzazione degli alimenti.

Le spezie possono essere usate fresche o essiccate, intere, frantumate o macinate.

Derivano da diverse parti delle piante:

- semi e frutti (pepe, anice, peperoncino, ginepro);
- bulbi (cipolla, aglio);
- foglie (alloro, salvia);
- radice;
- rizoma;
- fiore;
- bacca;
- stelo...

Dal punto di vista normativo sono considerate preparazioni aromatiche (così come definite all'art.2, del Dlgs 107/1992).



LE SPEZIE, COSA SONO?

SPEZIE

Pepe
Peperoncino
Cannella
Finocchio
Anice
Chiodi di
garofano
Coriandolo
Ginepro
Noce moscata
Macis



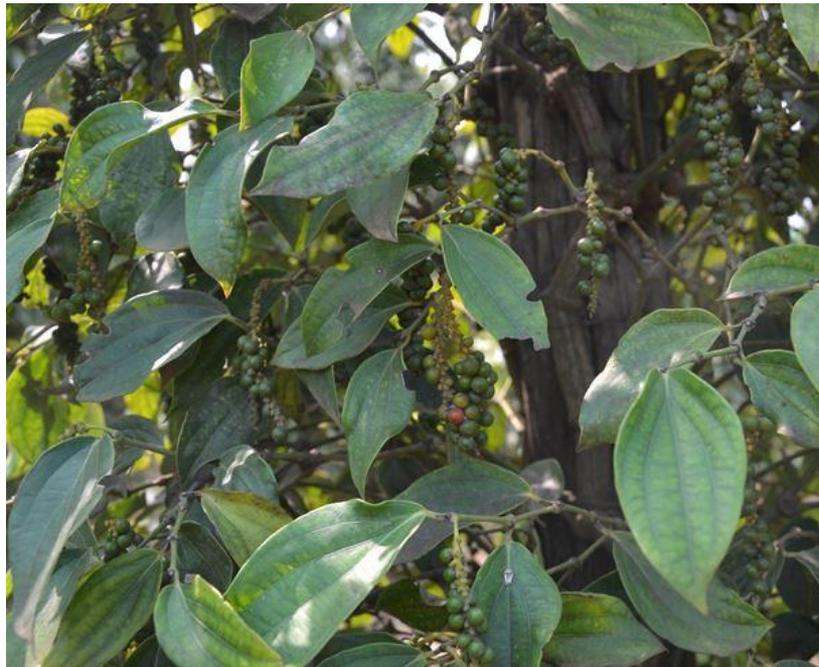
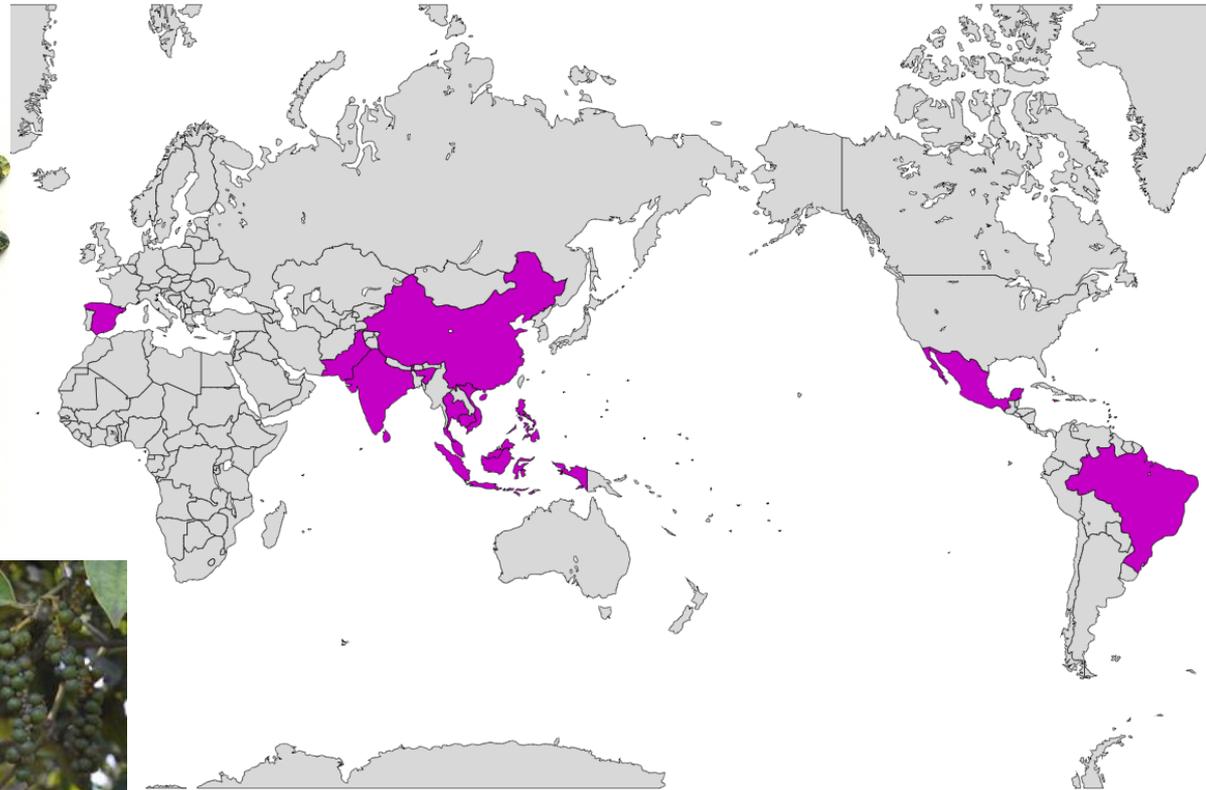
ERBE AROMATICHE

Basilico
Origano
Salvia
Timo
Rosmarino
Alloro
Aglio



PEPE

SPEZIE



PEPE

Pepe → Piper nigrum

Pepe verde: è ricavato dalle bacche acerbe (verdi) essiccate brevemente;

Pepe nero: è ottenuto dall'essiccazione delle bacche acerbe, dopo una velocissima bollitura, per circa 10 giorni sotto al sole;

Pepe bianco: le bacche mature (rosse) dopo circa 7 giorni in acqua perdono la pellicola esterna, quindi vengono essiccate;

Pepe rosa o falso pepe: sono le bacche mature di una pianta originaria del Sud America (*Schinus molle*) della famiglia delle Anacardiacee.



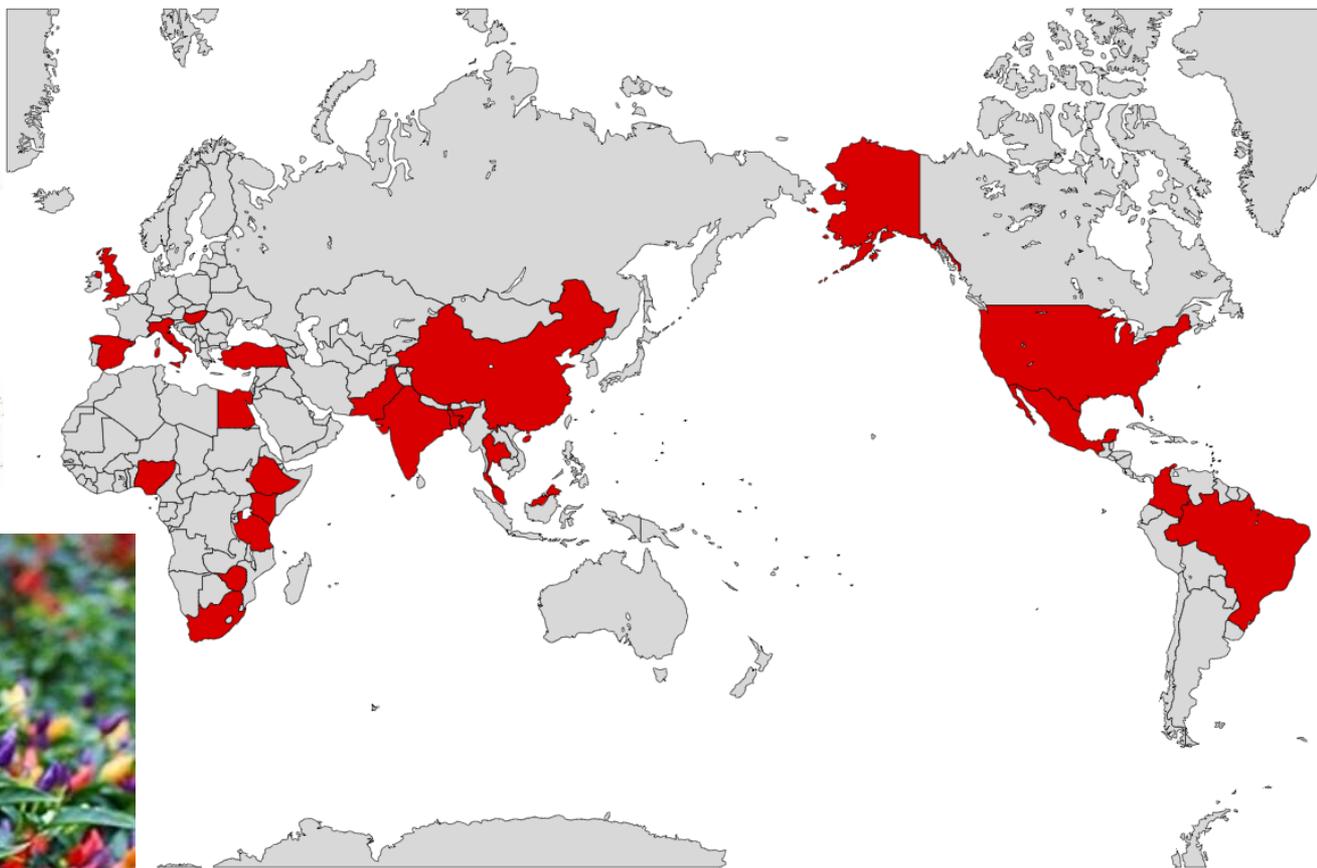
Il pepe è una liana legnosa perenne che viene utilizzata da sempre per le sue proprietà aromatiche e conservanti.

Viene utilizzato in cucina e nei salumi sia macinato (più o meno finemente), sia intero.

Grazie al contenuto di capsidiolo sembra abbia anche una buona attività antibiotica.



PEPERONCINO



PEPERONCINO

Peperoncino -> *Capsicum annuum*

Pianta che appartiene alla famiglia delle Solanacee (85 generi per almeno 2200 specie).

Esistono tantissime altre varietà come il *capsicum frutescens*, *capsicum chinense*, *capsicum pubescens*, *capsicum baccatum*, etc... comunque tutte commestibili.

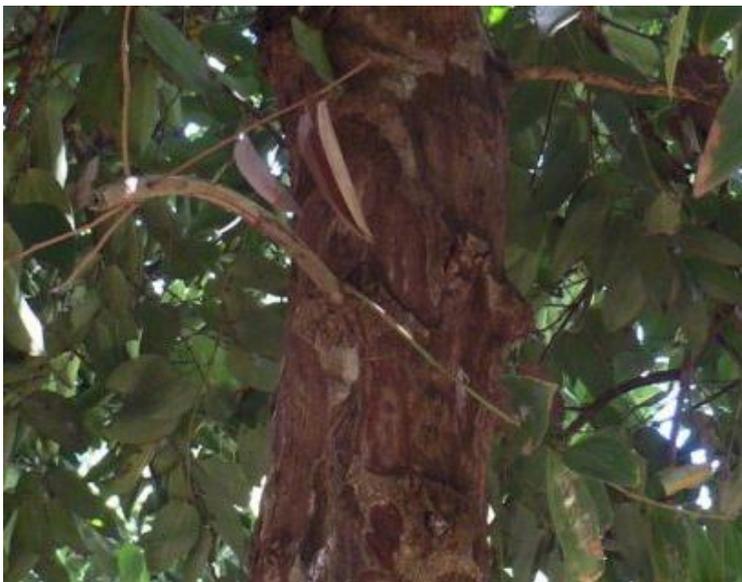
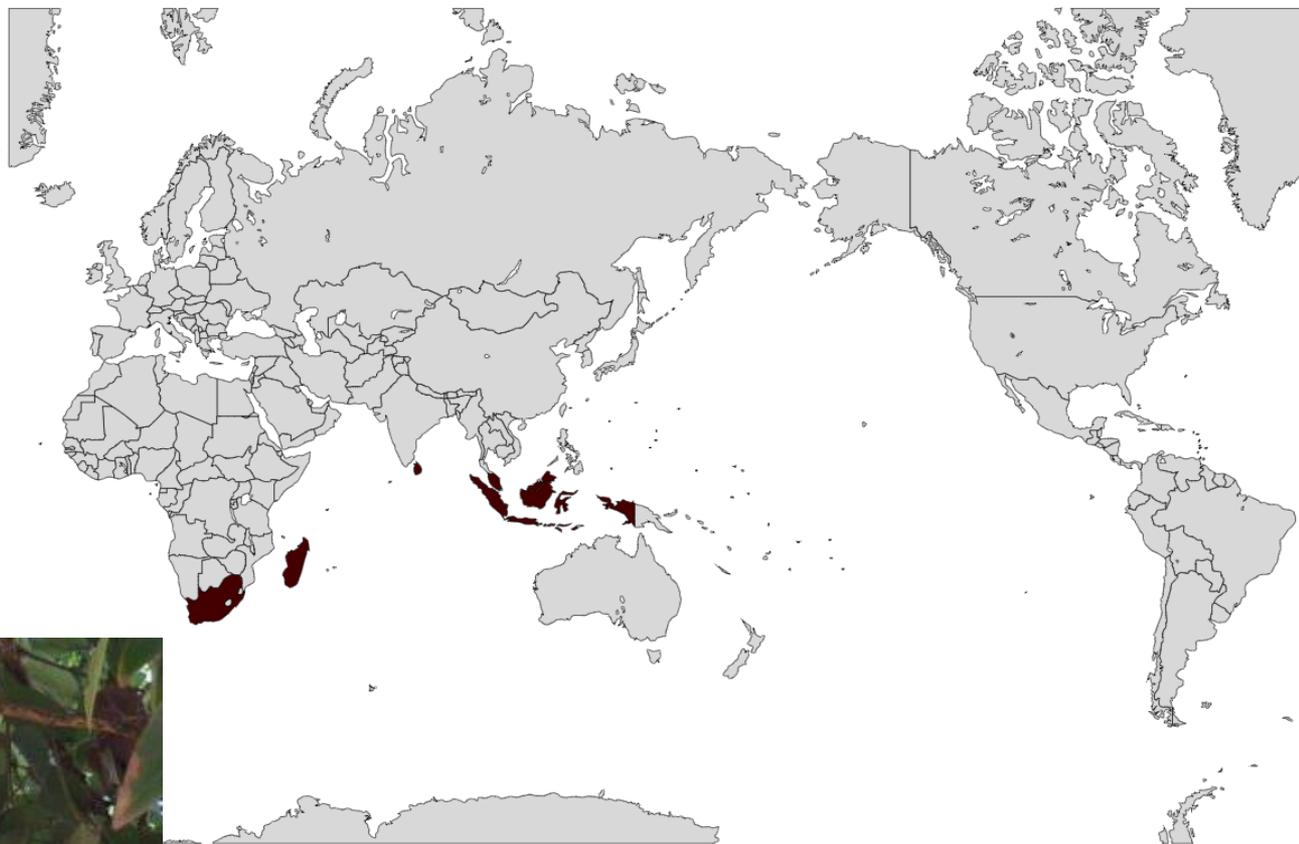
Il peperoncino può avere diversi gradi di piccantezza, da dolce a piccantissimo, misurati con la Scala Scoville. Attualmente il più piccante sembra misuri intorno ai 3.000.000 SHU

La sensazione piccante è data dal contenuto di capsaicina.

Generalmente i peperoncini più piccoli sono i più piccanti, infatti la capsaicina presente nelle bacche è indirettamente proporzionale alla grandezza dei frutti.



CANNELLA



Cannella -> Cinnamomum verum o Cinnamomum zeylanicum

La cannella viene impiegata in salumeria ridotta a polvere, pur perdendo velocemente persistenza aromatica.

La presenza del fenolo nell'essenza ha funzione antisettica e, grazie alla potente azione battericida è da sempre utilizzata per la conservazione delle carni.

L'olio essenziale della cannella contiene al 90% il principio attivo, aldeide cinnamica, prevalentemente usato come medicamento.



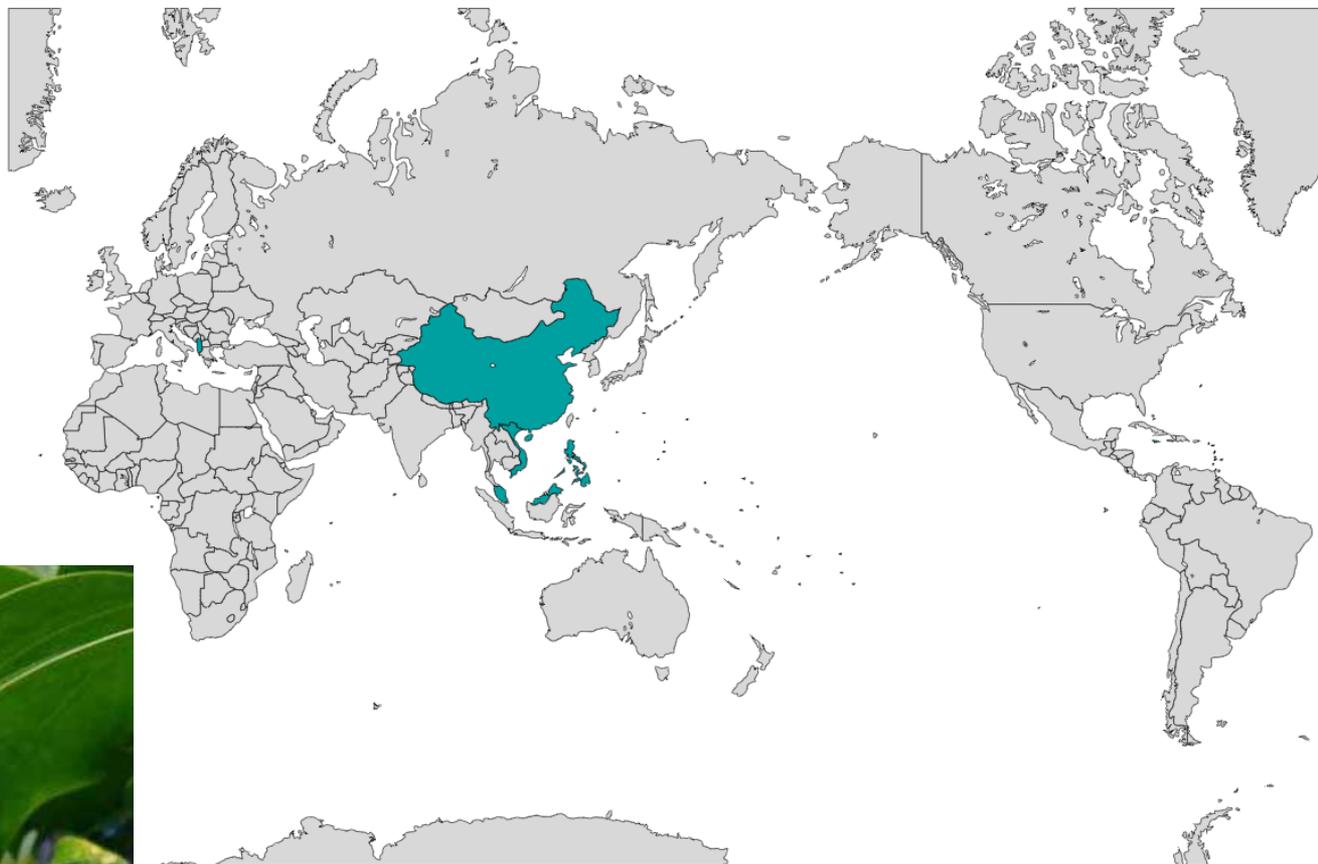
FINOCCHIO

Il finocchio selvatico, di cui si impiegano i semi, è una pianta molto comune e quasi infestante. Esistono diverse varietà di finocchio, ognuna con sapori e aromi leggermente differenti: alcuni più dolci e simili all'anice, altri più amari e simili all'aneto.

Fin da tempi antichi viene utilizzato per aromatizzare, e per le sue blande proprietà antisettiche, in preparazioni a base di carne e pesce, oltre all'impiego in dolci e conserve di frutta.



ANICE STELLATO



ANICE STELLATO

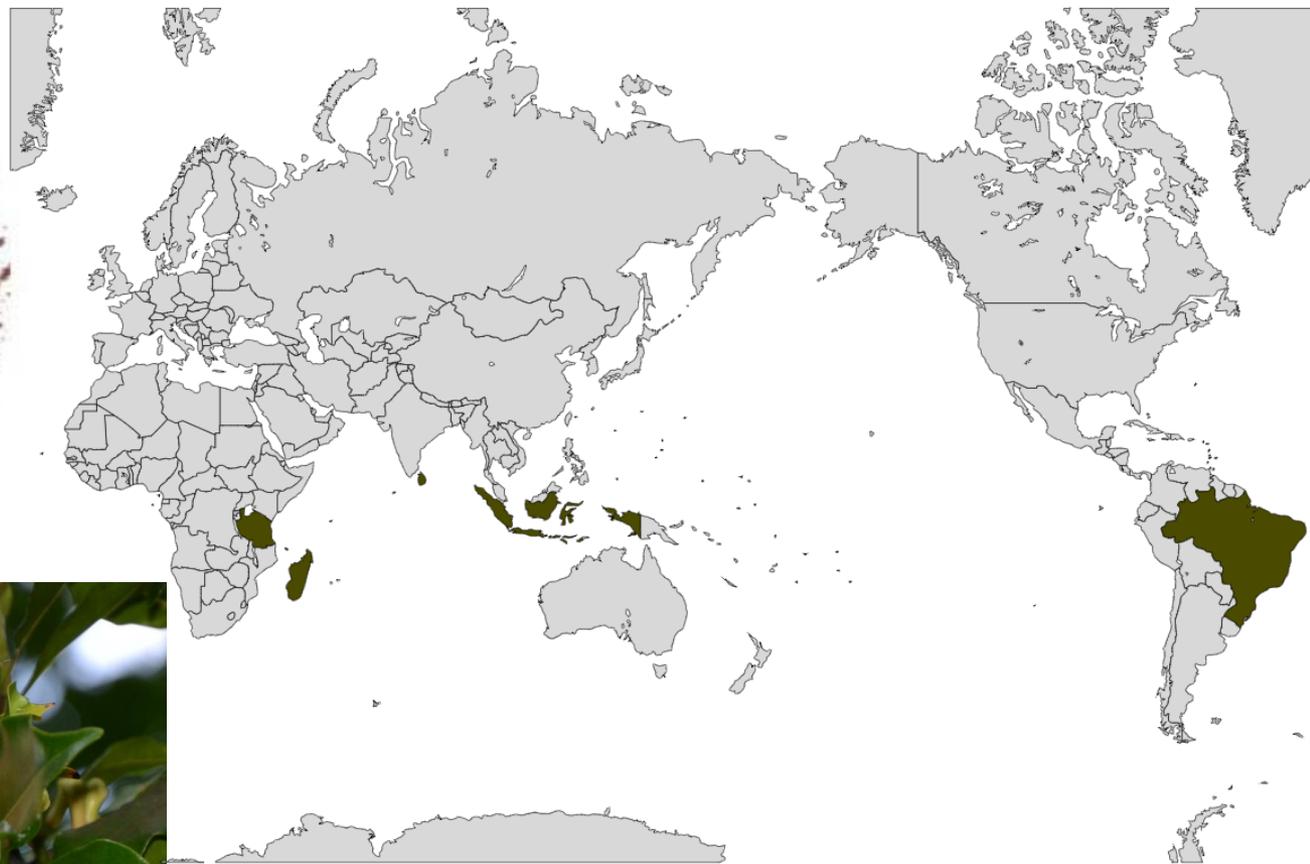
Anice stellato -> Illicium verum

Per produrre la caratteristica spezia, vengono raccolti i frutti acerbi e vengono posti ad essiccare al sole, diventando marroni-aranciati.

Il principio attivo che dona l'odore di anice è l'anetolo, molto impiegato in liquoristica e pasticceria, ma talvolta anche in salumeria.



CHIODI DI GAROFANO



CHIODI DI GAROFANO

Chiodi di Garofano -> Eugenia caryophyllata

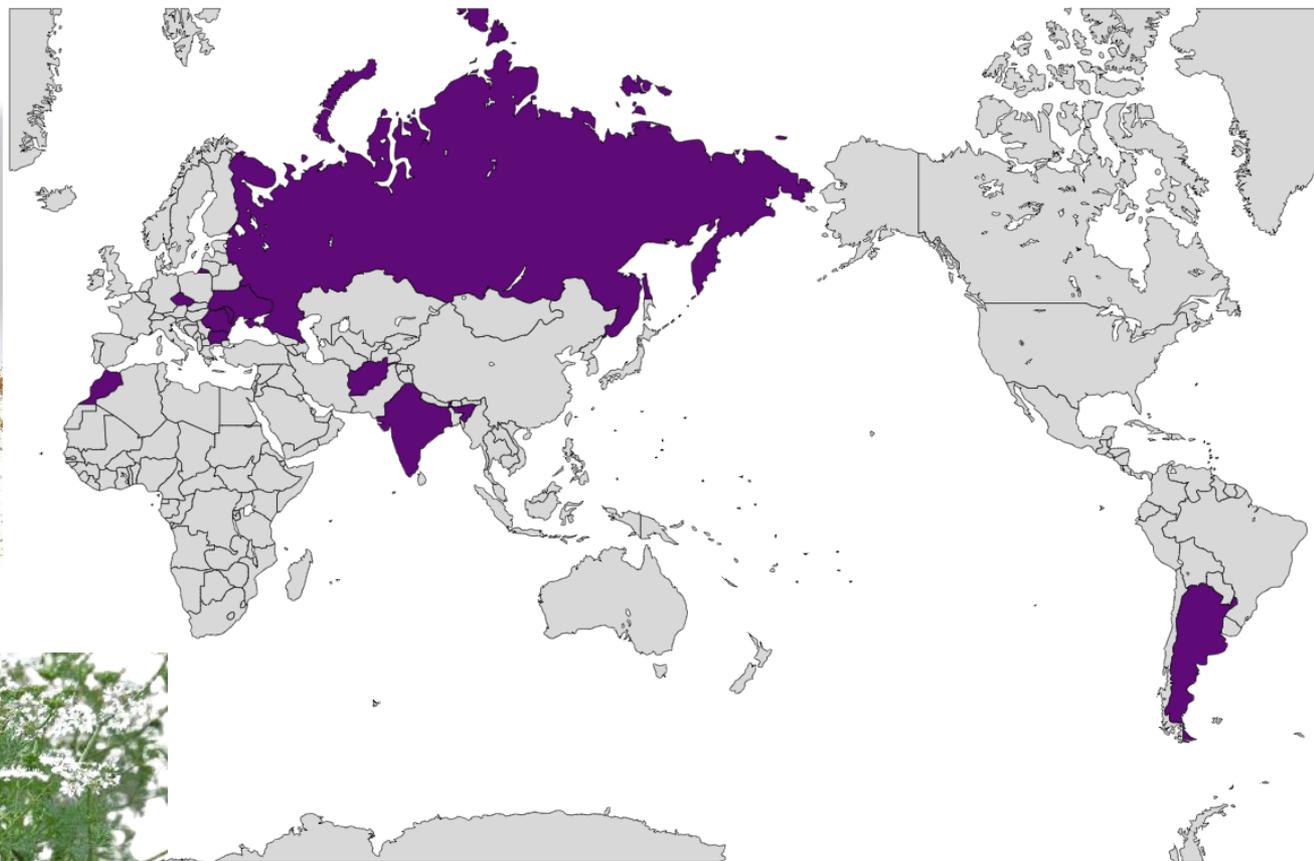
Pur non avendo niente a che fare con la pianta di garofano, prendono il nome dalla somiglianza dei boccioli essiccati al fiore del garofano.

L'utilizzo in cucina è antico quanto il loro arrivo in occidente: grazie alla potente azione antiossidante sono stati impiegati anche in medicina, dove ancora sono usati per disinfettanti e farmaci orali.

In salumeria, grazie all'odore dato dall'eugenolo, sono utilizzati per arricchire infusioni di vino per gli impasti di salami crudi o di salumi cotti.



CORIANDOLO



CORIANDOLO

Coriandolo -> Coriandrum sativum

Della pianta si utilizza quasi tutto: le foglie fresche, le radici fresche ed i semi essiccati.

I semi secchi, macinati, fanno parte del curry e del garam masala oltre ad essere impiegati in tantissime cucine nel mondo.

Nei salumi viene usata la polvere per aromatizzare, prevalentemente, salsicce fresche e stagionate (come la salsiccia di Monte San Biagio).



Ginepro -> *Juniperus communis*

Sono noti, in particolar modo per la liquoristica, i frutti dell'arbusto. Sono raccolti a completa maturazione ed essiccati all'ombra.

Da queste bacche, prevalentemente per infusione, si ottiene il caratteristico aroma. Il legno e le bacche stesse sono spesso utilizzati per l'affumicatura di salumi, come lo speck, oltre ad arricchire impasti di salami e altri prodotti sia crudi, sia cotti.



NOCE MOSCATA



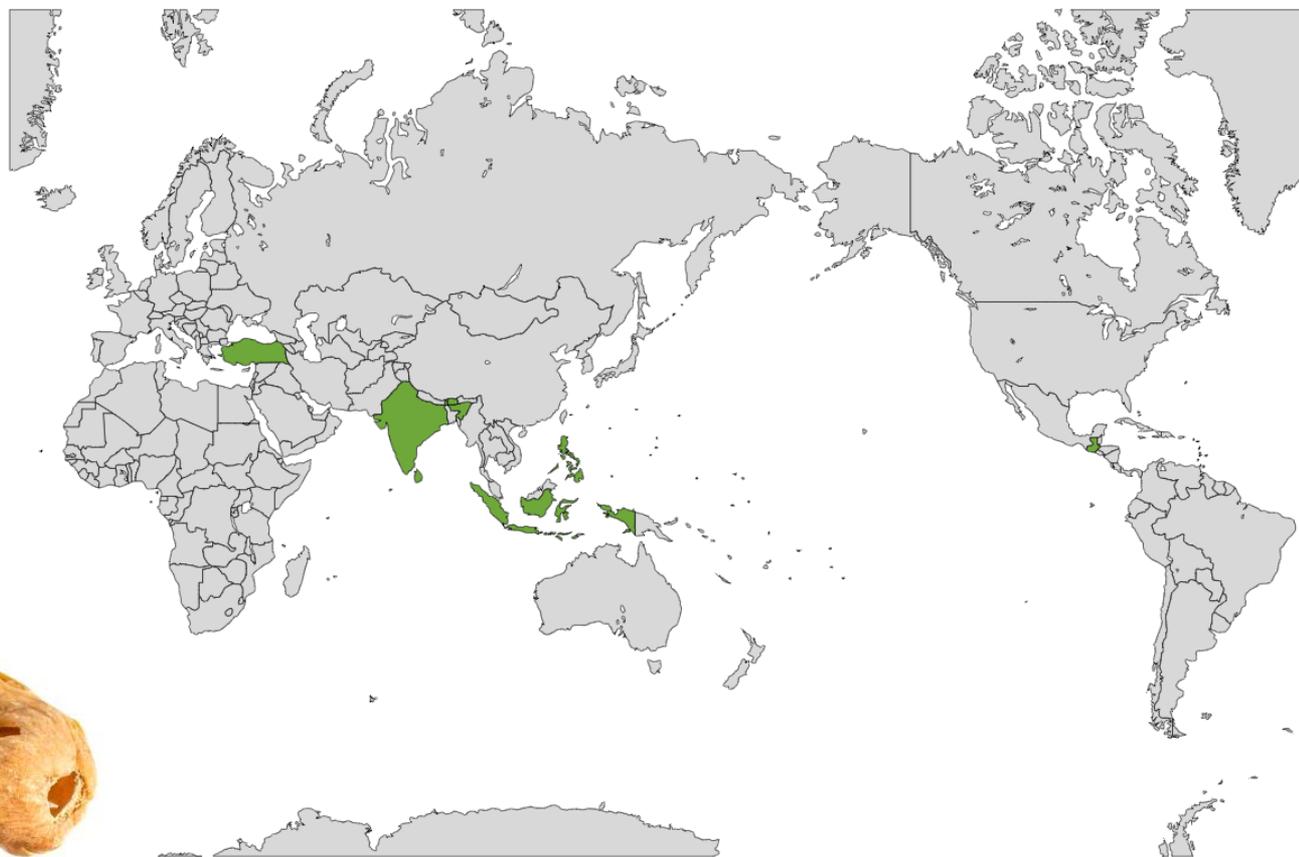
NOCE MOSCATA

Noce Moscata -> Myristica fragrans

Seme di una pianta tropicale che raggiunge la piena produttività in circa 20 anni. La noce moscata, per la sua azione antisettica, è sempre stata usata in farmacia contro molti malanni.

In piccole dosi viene impiegata in cucina in tante preparazioni classiche, come la salsa besciamella. Nella produzioni dei salumi è molto utilizzata per aromatizzare sia prodotti crudi, sia cotti.





MACIS

Macis -> *Myristica fragrans*

E' la copertura del seme di noce moscata, che viene tolta dalla noce, compressa ed essiccata. Viene poi macinata e usata in tantissime preparazioni culinarie. Può entrare a far parte delle spezie del curry, pur essendo comunque un ingrediente costoso.

Tra i molti salumi che vedono il macis come ingrediente spiccano i prodotti cotti, come ad esempio la testa in cassetta.



BASILICO

Basilico -> Ocimum basilicum

Pianta erbacea annuale con più di 60 varietà differenti nel mondo. E' un'erba aromatica molto impiegata nelle cucine per il suo odore caratteristico.

La parte usata della pianta sono le foglie, in larga maggioranza impiegate fresche o congelate, ma anche talvolta secche.

Il basilico perde velocemente il suo profumo con il calore e l'essiccazione.

Viene usato in salumeria raramente per aromatizzare alcuni prodotti crudi.



ORIGANO

Origano -> Origanum

Pianta erbacea a ciclo biologico perenne annuale con oltre 40 varietà differenti, quasi tutte concentrate nel bacino Mediterraneo. Vengono usate foglie e fiori, prevalentemente secchi, raccogliendo le piante e ponendole in essiccazione all'ombra.

E' molto impiegato in fitoterapia per le sue proprietà medicinali, sotto forma di infuso.

In cucina viene largamente usato su ogni tipo di pietanza, oltre che in alcuni salumi.

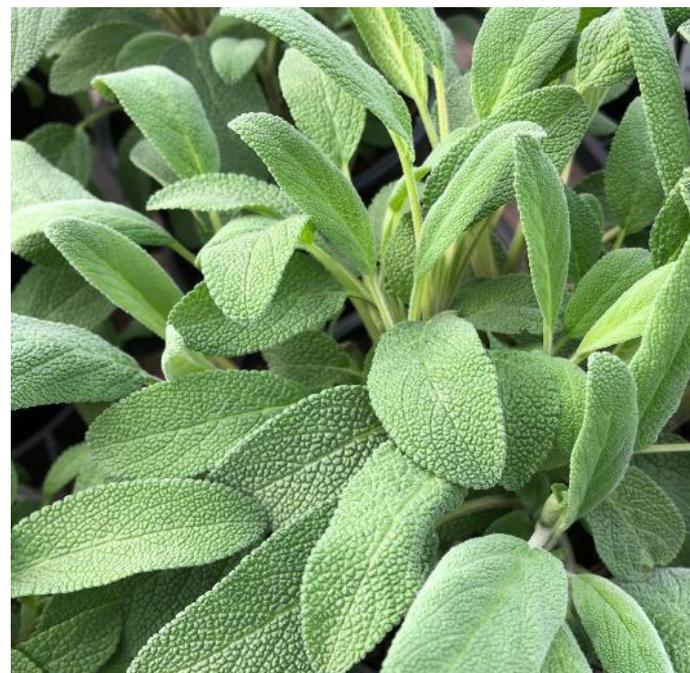


SALVIA

Salvia -> *Salvia officinalis*

Pianta arbustosa sempreverde con oltre 250 differenti varietà. Ha avuto fin dagli antichi romani e dai greci un largo impiego in medicina, per le sue numerose proprietà curative.

Per le sue proprietà aromatiche viene largamente impiegata in cucina. Negli alimenti però occorre prestare attenzione al contenuto di tujone, un chetone tossico ad alti dosaggi, che vede un limite massimo di 25mg/kg per tutti i cibi aromatizzati con salvia.



TIMO

Timo -> Thymus

Pianta arbustiva o erbacea perenne con oltre 200 differenti varietà. E' noto già in tempi antichi e gli egizi lo usavano come sostanza di base per l'imbalsamazione per le sue notevoli proprietà antisettiche date dal fenolo timolo, che diventa tossico ad alte concentrazioni. Molto impiegato come aromatizzante in cucina, fa parte spesso della concia di tanti salumi.



Rosmarino -> Rosmarinus officinalis

Pianta arbustiva sempreverde dalle numerose proprietà medicinali. In cucina è molto usato, sia fresco, sia secco per insaporire ogni genere di preparazione. In salumeria è impiegato per la concia di salumi crudi e cotti, oltre all'aromatizzazione di pezzi anatomici interi.



ALLORO

Alloro -> *Laurus nobilis*

Arbusto sempreverde latifoglia molto diffuso in tutta Italia, ma riconosciuto come P.A.T. in Sicilia.

Impiegato in cucina per il suo odore caratteristico, viene usato per molte preparazioni diverse, sia con le foglie fresche o secche, sia con le bacche. Per i salumi è utilizzato nella realizzazione delle salamoie per i prodotti cotti, oltre al largo uso, macinato, per la speziatura di vari salumi crudi.



AGLIO

Aglio -> *Allium sativum*

Pianta bulbosa coltivata, diffusa in tutto il mondo, già nota e usata fin dagli antichi egizi, anche per le proprietà antibiotiche.

L'aglio è assai frequentemente usato come ingrediente o condimento. Si può impiegare crudo o cotto, fresco o secco, intero, a fettine, tritato, in polvere. Spesso viene usato per infondere il proprio aroma, ma non viene consumato direttamente. Nei salumi viene prevalentemente usato in polvere, infuso nel vino o tritato fresco.





GRAZIE E BUON ASSAGGIO!



24 Ottobre 2020 – Francesco Siri