

spezie equosolidali



Pepe nero macinato e pepe bianco

Le varietà di pepe sono molte, oltre quello bianco e quello nero infatti esiste il pepe rosa, il pepe verde, il pepe mignonette, il pepe lungo.

Il pepe NERO proviene da bacche verdi o acerbe fatte essiccare per una decina di giorni al sole finchè non bruniscono. Il pepe BIANCO si ottiene dalle bacche quasi mature. Vengono immerse in acqua fino a perdere la pellicola esterna, e solo successivamente sono fatte

essiccare. Il **pepe** è usato in tutto il mondo come condimento da tavola e per insaporire tutti i tipi di piatti salati; i grani interi si usano nei brodi, nelle miscele per salamoia, in alcuni salami e salsicce.

noce moscata



La noce moscata è il seme di un albero del sud est asiatico che produce delle bacche carnose, di colore giallastro. In Europa questa spezia è conosciuta da oltre 800 anni, ci fu addirittura un periodo verso la fine del 17 secolo in cui era talmente in voga che i nobili la portavano sempre con sé insieme a piccole grattugie da tasca. Si grattugia sui dolci, ortaggi di ogni tipo (asparagi, cavoli, spinaci, rape) uova, purè, piatti a base di formaggio.

sesamo



Originario dell'India è talmente diffuso in tutto l'Oriente che persino è citato nelle Mille e una notte. E' infatti patrimonio di molte antiche culture e Greci e Romani lo utilizzavano macinato per ottenere un alimento simile alla Tahina, (una pasta cremosa composta da semi di sesamo finemente tritati) diffusa in tutto il medio oriente. I grani di sesamo aggiungono ai piatti oltre che il caratteristico sapore anche una texture croccante

chiodi garofano



I Chiodi di garofano, che nulla hanno a che fare con i fiori che chiamiamo garofani, in quanto sono i boccioli fiorali di *Eugenia caryophyllata*, pianta tropicale originaria delle Molucche, hanno alcune utilizzazioni pratiche molto interessanti che possono evitarci diversi inconvenienti. Vengono utilizzati per aromatizzare salse, vini speziati e nelle preparazioni dei sottaceti.



coriandolo

È una delle spezie più antiche: si hanno prove del suo utilizzo già 5000 anni prima di Cristo ed era usata dagli Egizi. Oggi in disuso da noi è invece frequente sulle tavole di greci e arabi per insaporire piatti a base di ortaggi come patate, carciofi e funghi. Si presta inoltre a impreziosire minestre, sottaceti e numerosi vini e liquori, acquavite e acqua di melissa.

Può essere anche masticato per addolcire l'alito soprattutto dopo il consumo di aglio



cannella polvere

Originaria dello Sri Lanka e dell'India è arrivata prima in Egitto poi in alcune regioni europee a partire dal 500 a. C. Era una spezia estremamente rara e preziosa, addirittura si racconta che fosse un dono della regina di Saba al re Salomone. Nella cucina araba e mediorientale la cannella aromatizza minestre e piatti come le melanzane farcite o l'agnello stufato, mentre nella cucina indiana è un ingrediente importante per *pilau* e curry aromatici. In

Europa viene utilizzata soprattutto per creme, budini di riso e dessert, in torte, biscotti, ciambelle e frittelle e per aromatizzare il vino. Ha una particolare affinità con mele e cioccolato.



zenzero

Si ricava dalla radice nodosa di una pianta originaria dell'Asia, ma è noto in Occidente fin dall'antichità. Nel medioevo era particolarmente apprezzato sia come medicamento che come condimento tanto che si diceva provenisse dal giardino dell'Eden. Era infatti ritenuto un toccasana per ogni genere di malattie. Per il suo sapore forte e aromatico, intenso e rinfrescante al tempo stesso è ingrediente fondamentale di diverse pietanze: in Europa è utilizzato principalmente nei dolci e per profumare alcuni piatti, mentre in India è spesso abbinato al pesce.

