

Biodiversità in cucina

Le piante aromatiche contribuiscono alla biodiversità, una risorsa fondamentale per l'esistenza di tutti gli esseri viventi. L'uso delle erbe aromatiche e delle spezie sta prendendo sempre più piede in cucina per insaporire e arricchire le varie pietanze. Le erbe aromatiche, di cui si utilizzano prevalentemente le foglie, vengono aggiunte fresche, spesso a cottura ultimata, e insaporiscono i piatti senza alterarne il gusto. Le spezie, invece, ricavate da una specifica parte della pianta essiccata, come le radici, le bacche, i semi, o la corteccia, intervengono proprio nella composizione della pietanza, in quanto sono veri e propri ingredienti della ricetta. È una storia antica quella delle spezie, fatta di botanica, di territori e di storia, ma anche di mitologia, di leggende e di qualche pregiudizio. Risalgono a vari millenni avanti Cristo, quando gli Egizi usavano anice, cumino e cannella, ma più che per insaporire alimenti erano impiegati per imbalsamare i defunti. Il pepe, per esempio, nel 2000 a.C., veniva esportato dalle Indie in Medio Oriente e in Cina; nel secondo secolo a.C., si usavano già i chiodi di garofano che, qualche secolo dopo, sbarcati in Egitto, si sarebbero diffusi lungo tutto il bacino del Mediterraneo. In tempi più moderni fu Cristoforo Colombo a trasportare alcune piante in Europa che man mano sono diventate impo

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

06/02/2023