

Nel giardino dei sensi a caccia di spezie e di aromi

SAPERI E SAPORI
Sono i sapori delle erbe aromatiche, abbinati alle ricette create in esclusiva dallo chef Angelo Novati dell'Istituto

Alberghiero "Gianni Brera" di Como, i nuovi protagonisti della pagina di gastronomia che il "Corriere di Como" proporrà da domani nell'inserto "Divieto di sosta" dedicato al tempo libero per il fine settimana. L'iniziativa, che vuole far conoscere le spezie e il loro utilizzo, permetterà tra l'altro di realizzare piccole decorazioni della tavola. A ogni ricetta saranno abbinati un vino, corredato di scheda tecnica, e una breve storia della spezia presa in considerazione. La prima uscita sarà dedicata all'aneto. Pubblichiamo oggi un'introduzione alla "cultura delle spezie" nel territorio lombardo, firmata dal direttore del "Brera", Franco Soldaini

Lombardia, terra di cibi legati alle usanze, di sapori legati ai palati della gente che ci abita, di vini pregiati come le viti che la nobilitano. Lombardia terra di gusto, dove da anni, con rinnovato impegno, si combattono la contraffazione e la sofisticazione delle tipicità gastronomiche, valorizzando sempre più il loro legame con il territorio.

L'addizione cibo e territorio ha come risultato proprio il prodotto tipico, quello che ti contraddistingue dagli altri, per affermare anche a tavola la provenienza da quella regione, da quella città, da quella zona specifica. Nella rivisitazione delle antiche ricette lombarde, i cuochi professionisti (non sono tantissimi, sono più numerosi quelli "fai da te", purtroppo) hanno da qualche tempo proposto nei loro ricettari, nei piatti di pesce in particolare, i profumi e i sapori dell'orto, una sorta di tavolozza sensoriale dove spezie e aromi danno il "la" a un'iniziale degustazione olfattiva che è il giusto e raffinato preludio all'assaggio che seguirà.

I dizionari non riportano una distinzione netta tra spezie e aromi, per questo nell'uso comune i due termini tendono a confondersi. Per essere più chiari, diciamo allora che sono dette propriamente «spezie» le parti (gemme, cortecce, radici, bacche) solitamente essiccate, di piante cresciute in climi tropicali. Sono invece definiti «aromi» le foglie, appena colte o stagionate, di piante ed erbe fresche.

In generale le spezie sono considerate più forti, con un sapore pungente o piuttosto pronunciato, che permette di insaporire i piatti. Viceversa gli aromi sono sostanze vegetali dalla fragranza più soave e dal sapore più delicato, che servono a profumare le pietanze. Ne sono un esempio le cosiddette erbe aromatiche (aneto, prezzemolo, cerfoglio, basilico, erba cipollina, timo, pimpinella, dragoncello, rosmarino...) ma anche la cipolla, lo scalogno e l'aglio.

In questo autentico «giardino dei sensi», il mattatore in-contrastato è sicuramente l'olfatto, anche se da tempo rappresenta un organo sensoriale molto trascurato. L'olfatto è il rilevatore più importante del gusto, a patto di conoscerlo e quindi abituarci a svilupparlo. Le narici non sono l'olfatto, sono cavità predisposte a filtrare e scaldare l'aria incana-



RICETTE E ALLESTIMENTI FIRMATI

La tavola ispirata all'aneto proposta dagli esperti dell'Istituto alberghiero "Gianni Brera"

lata. Questa raggiunge poi una camera posta lateralmente alla sommità delle narici dove si trova il bulbo olfattivo, ovvero una piccola superficie che funge da recettore. Riconoscere gli odori e commetterli al proprio bagaglio d'informazioni è questione di applicazione costante, sempre tenendo presente che il bulbo olfattivo può essere più o meno reattivo, e non tutti possono aspirare al ruolo di nez parfumeur in un'azienda produttrice di profumi. Per valutare l'intensità del profumo che dipende da sostanze volatili odorose, ci si può basare su una semplice graduatoria, ma è fondamentale ripetere gli assaggi per mettere l'apparato olfattivo nella condizione più idonea per captare le sensazioni una dopo l'altra e quindi selezionare le sostanze odorose.

Cucinare con erbe e spezie significa giocare con l'alchimia dei sapori e proporre al nostro organismo un repertorio di sostanze naturali dagli effetti benefici, addirittura opportune in molte circostanze. E allora avanti aspiranti nez parfumeurs, cominciate intanto a coltivare in casa un piccolo orto di erbe aromatiche (in vasi di coccio, ovviamente). Avere a disposizione aromi freschi e poter godere delle loro fragranze è una soddisfazione che non richiede sforzo, né fatica, perché tutte le piante aromatiche sono abbastanza resistenti e facili da crescere. Naturalmente dedicate loro un po' d'attenta e amorevole attenzione, incredibilmente i profumi diventeranno ancora più intensi, per la gioia dei sensi.

Franco Soldaini