CLUB DEL FORNELLO - RIVALTA
PIACENZA

Il Fornello

Notiziario del Club **«IL FORNELLO»**
Anno XXVIII - Numero 1 settembre 2023
Sped. in abb.to PT - art. 2 comma 20/C
Legge 662/96 Filiale di Piacenza

Pubblicazione Semestrale. Luogo della pubblicazione e della stampa: Tipolitografia Costa s.a.s. - 29011 Borgonovo V.T. - Via Pianello - Direttore Responsabile: Paola Romanini - Reg. del Tribunale di Parma in corso di variazione: n. 3/'94 - Diffusione gratuita - Sede dell'Associazione: Piacenza



Cosa c'entra un costume in copertina?

Alla fine della grande scala che, al Museo Franco Zeffirelli di Firenze porta al piano espositivo, un magnifico costume creato dal poliedrico regista-artista, accoglie i visitatori di questo luogo straordinario.
Al di là della suntuosità dei tessuti e dei decori che incanta, mi ha colpito la sua disposizione sul manichino: a braccia aperte, come in un grande abbraccio.
Un atteggiamento che mi è parso, data anche la sua collocazione non certo casuale, chiaramente simbolico: di accoglienza nel luogo, di condivisione delle opere.
Nella simbologia di quel costume ho letto il nostro Fornello che con i suoi valori ci accoglie, ci insegna, ci dà tanto.
Per questo mi è piaciuto dedicargli la copertina di questo numero del nostro giornale.

g.p.c.

Costume per opera Turandot
andata in scena il 12.10.2011
alla Royal Opera House di Muscat-Oman.

Carissime Fornelle,

Con l'Anno Sociale 2022-2023 che si sta ormai concludendo, ci siamo finalmente riappropriate dell'"incontro", della convivialità e dell'amicizia che caratterizzano appunto ogni nostro "incontro"; così è stato per Firenze, così è stato per Milano Due, come sempre.

Ma a fianco ci sono stati anche grossi impegni.

Per tutte, tornare alla normalità, dopo lo tsunami Covid, psicologicamente ha richiesto buona volontà e purtroppo qualche timore permane; per le Fornelle di Firenze e di Milano Due si è trattato di organizzare due incontri molto impegnativi, ma poi ben riusciti pur nella loro totale diversità di impostazione; per noi la stesura del nuovo Statuto. Un'operazione non semplice perché il nostro desiderio era quello di avere semplicità nel rispetto della legalità.

Lontane dal calderone dell'usuale, abbiamo sempre tenuto (e difeso) alla nostra entità culturale-gastronomica, senza fini di lucro, se vogliamo un po' elitaria, che ci accompagna e ci guida da più di quarantacinque anni e abbiamo voluto mantenerla ad ogni costo, anche quando si è posto a noi, come a tutte le altre Associazioni, il problema del Terzo Settore.

Così facendo tutto rimane semplificato anche per le Tesoriere e l'assenza di Partita IVA, in quanto non abbiamo fini di lucro, ci esonera da pratiche burocratiche anche economicamente onerose.

Credo che questa scelta, molto soppesata, torni utile a tutte in quanto l'amministrazione rimane tale e quale. Niente di più.

La nostra era e rimane un'Associazione dove la cucina, nel suo significato più completo, antropologico, resta al centro della ricerca culturale, della convivialità, dell'amicizia e della solidarietà agli altri.

Speriamo di ritrovarci numerose ai prossimi incontri di settembre e di ottobre, dopo un'estate che a tutte auguro serena

Gisella
luglio 2023

Un Burraco "en plein air" per DIANA WEB



PIACENZA - Nel pomeriggio di sabato 17 giugno ci siamo ritrovate al Casino Gulieri di Torrano, in quel di Pontedellolio, ospiti della nostra fornella Cilli Vegezzi, per la consueta conviviale di chiusura: programmata e organizzata con un Torneo di Burraco benefico a favore del Progetto DIANA WEB, l'attuale beneficenza ufficiale de "IL FORNELLO DI RIVALTA DI PIACENZA", seguito da un potenziatissimo apericena.

Il pomeriggio caldo giusto, il luogo splendido e riservato, ma anche la buona fama delle Fornelle in cucina hanno spinto settanta partecipanti, hanno voluto esserci anche le Fornelle Piera Pasotti con un'amica da Ferrara, Annunciata Ventura e Margherita Pavarani da Parma, sulle prime colline piacentine.

Cilli, perfetta e generosa padrona di casa, ci ha messo a disposizione un fresco giardino con i tavoli da gioco e anche alcuni premi preparati da lei, per un pomeriggio di gioco e di solidarietà.

Le Fornelle si sono impegnate davvero tanto a preparare canapè, piatti vari, freschi, di stagione, di carne, di pesce, anche un paio di "esploit" esotici; molto festeggiata la degustazione a sorpresa della famosa Mortadella tartufata, squisita specialità del Salumificio Gianni Negrini (di proprietà del marito della nostra fornella Santa di Cento) che ha scatenato in tutti la goloseria di quando eravamo bambini.

E infine macedonie di frutta, dolci... tanti dolci, ma tutto bello e buono e molto gradito!

Un bel successo, in tutti i sensi, ma soprattutto c'è stata tanta convivialità, tanta amicizia ed empatia anche con i nuovi partecipanti: l'atmosfera del Fornello c'era proprio tutta, che bello! Persino il Covid pareva davvero passato o forse un pò dimenticato. Speriamo... non torni.

g.p.c.





Imola: per il nostro carnevale parlano le foto













Trentennale del Club del Fornello



FIRENZE - Il 17 Maggio 2023 numerose socie di vari Fornelli d'Italia si sono ritrovate a Firenze per festeggiare il trentesimo compleanno del Club cittadino.

Un prestigioso traguardo frutto di un lungo percorso che ci ha viste sempre impegnate come forza aggregante e costante ispirazione non solo di arte culinaria, ma anche e soprattutto di valorizzazione del nostro territorio e dei beni artistici e culturali, di cui Firenze è eccelso contenitore.

Abbiamo perciò collegialmente deciso di legare questo evento alla ricorrenza del centenario della nascita di un grande fiorentino: il Maestro Franco Zeffirelli, dedicando parte del nostro incontro nazionale alla visita del Museo a lui intitolato. Questo luogo rappresenta la tangibile testimonianza del suo eclettico lavoro di regista, sceneggiatore, scenografo, costumista e tanto altro, rivelando visivamente al pubblico quel talento che si declina nel suo senso dello spettacolo e nel suo gusto figurativo.

La nostra festa è iniziata con l'accoglienza dei partecipanti a Palazzo Gondi, palazzo fioren-



Panoramica sala di accoglienza Museo Zeffirelli



Da sinistra: Dott. Avv. Donatella Ciuti Salvetti, Presidente Fornello di Firenze, Pippo Zeffirelli, Presidente Fondazione Zeffirelli, Caterina D'Amico, Direttrice Museo Zeffirelli

) di Firenze





Aperitivo in terrazza Palazzo Gondi

visita ringraziando Pippo Zeffirelli, Presidente della Fondazione Zeffirelli, per l'accoglienza riservata a un così nutrito numero di persone ed, a sua volta Pippo Zeffirelli si è detto felice ed onorato di avere avuto, grazie al Fornello di Firenze, la possibilità di mostrare questo Museo "gioiello" a tanti Clubs giunti da tutta Italia. Ha poi illustrato il percorso Museale Caterina D'Atino ancora vissuto dai discendenti diretti di Giuliano Gondi il Vecchio: colui che ne volle la realizzazione nel 1489 ad opera di Giuliano da Sangallo e che risultò sempre essere il palazzo preferito da Lorenzo de' Medici. Nel cortile d'ingresso gli ospiti hanno potuto gustare una ricca e gustosa colazione, interamente preparata da noi Fornelle cui ha fatto seguito la visita alla Fondazione Zeffirelli e all'omonimo Museo.

La nostra Presidente Donatella Ciuti Salvetti ha introdotto la



Pranzo a Palazzo Gondi, tavolo d'onore, parla Gisella Corvi, Presidente Nazionale



Il Fornello di Firenze al tavolo dei dolci



mico, direttrice del Museo e figlia della famosissima sceneggiatrice Suso Cecchi D'Amico, che ha ripercorso storicamente la vita del Maestro e il suo itinerario lavorativo, ben rappresentato nelle varie sale del Museo.

Al termine della visita ci siamo tutti ritrovati nuovamente a Palazzo Gondi, dove un sole inaspettato ci ha permesso di gustare uno stuzzicante aperitivo sulla terrazza che affaccia su Palazzo Vecchio

e che ha lasciato letteralmente senza fiato tutti gli ospiti.

Il pranzo, servito all'interno nella grande sala d'onore, mostrava tavoli intitolati alle più conosciute opere liriche realizzate in regia e sceneggiatura dal Maestro Zeffirelli nei più famosi teatri del mondo e si componeva di pietanze che sono state assai apprezzate e di cui, negli antipasti e nei dolci, le Fornelle fiorentine sono state protagoniste.

I dolci presentati in un elegante buffet sono stati tutti cucinati e decorati dalle nostre Fornelle, che si sono ispirate alla filmografia e alla vita privata di Zeffirelli e che sono stati unanimemente apprezzati per la lorò bontà nei sapori e la creatività del decoro.

Vogliamo anche ricordare il piccolo concerto, che il Club fiorentino ha voluto offrire ai suoi ospiti eseguito dalla soprano



Valentina Tenca e dal pianista Cesare Chiotto. Questo intervento musicale è stato allestito e guidato dalla nostra Fornella Alessandra Rossi, famosa soprano ed oggi talentuosa insegnante. Ella ha scelto arie tratte da opere liriche dirette da Franco Zeffirelli arricchendo il tutto anche con un intermezzo pianistico, che ha reso perfetta questa performance.

I saluti di commiato, i sinceri complimenti e l'affetto di cui ci siamo sentite circondate per tutta questa lunga giornata hanno dimostrato quanto la vera convivialità sia fondamentale non solo per far conoscere ricette e sapori, ma anche e soprattutto per creare quella vera perfetta atmosfera di amicizia e vicinanza che accomuna tutte le Fornelle d'Italia, da Milano a Catania. Una bella tela dipinta in una cornice speciale: quella che Firenze da secoli regala a chi viene a visitarla.



Ricordi fiorentini

Flower Party a Milano Due

MILANO - Esattamente 30 anni fa nasceva il nostro club di amiche accomunate dalla stessa passione ed entusiasmo per la cucina, le sue tradizione e la convivialità. Abbiamo fatto tanta strada insieme con la volontà di coinvolgere in questa nostra passione sempre più persone e tramandarla alle prossime generazioni.

Dopo un periodo di pausa forzata abbiamo pensato che ci sarebbe piaciuto festeggiare insieme la nascita del nostro gruppo, cogliendo l'occasione per fare del bene e cucinando insieme per qualcosa di importante.

L'otto giugno abbiamo così riproposto il "Flower Party" nella suggestiva cornice della residenza privata gentilmente messa a disposizione dalla famiglia Moro.

Abbiamo collaborato con la onlus "Insieme per i bambini" ad un nuovo importante progetto per sostenere i bambini orfani delle mamme vittime di femminicidio.

Hanno allietato la serata la straordinaria partecipazione dell'arpista della Scala Luisa Prandina, un dj set e la presenza di oltre 250 ospiti.











Abbiamo avuto il piacere di avere con noi la presidente nazionale del club del Fornello, Gisella, che ci ha visto nascere come Fornelle, ci ha accompagnato in questa avventura, ha sempre creduto in noi e di questo le siamo molto grate.

È sempre bello vedere come la collaborazione e la solidarietà tra di noi continua a rimanere forte e ci permette di realizzare progetti utili. Ma i progetti continuano e come sempre, ci troveremo per le nostre conviviali...





Club del Fornello di Viadana: il nostro Natale 2022

VIADANA - In un clima di grande serenità e cordialità le Fornelle del Club di Viadana hanno riunito parenti e molti amici per la cena degli auguri di Natale che si è tenuta, per gentile concessione del parroco, presso l'Oratorio della Beata Vergine delle Grazie di Cicognara.

I nostri ospiti hanno potuto apprezzare un menù studiato e accuratamente preparato dalle Fornelle stesse introducendo anche qualche novità rispetto alla tradizione come, ad esempio, i tortelli con patate e salmone anziché di zucca, seguiti da un piatto tipicamente natalizio come le tacchinelle al forno con ripieno di castagne. Il tutto preceduto da un "caldissimo" brodo con pasta reale!

È stato allestito un ricco buffet con salumi vari e piatti compositi nuovi con prodotti tipici della nostra zona, ottimi aperitivi e vini che gli ospiti hanno molto gradito.

Alcuni interventi per sottolineare l'importanza e il valore sociale oltre che religioso del Natale hanno arricchito e concluso la serata con la soddisfazione di tutti e tanti complimenti alle Fornelle che hanno lavorato molto e bene.

La Delegata
Piera Lanzoni

Tortelli con patate e salmone

RIPIENO

Patate 400gr; salmone fresco 200gr; grana padano grattugiato 40gr.; olio; olio aromatizzato con aglio e sale.

- *Lessare le patate, pelarle e schiacciarle ancora calde.*
- *Rosolare in padella con l'olio il salmone per qualche minuto, scolarlo dall'olio e sminuzzarlo.*
- *Mescolare patate, salmone, formaggio grattugiato e olio aromatizzato, regolare di sale. Far riposare in frigorifero per un'ora.*

IMPASTO VERDE

Farina 00 200gr; spinaci lessati 60gr; 1 uovo grande.

- *Frullare gli spinaci lessati, unire farina, sale e uovo. Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e far riposare 30m.*

IMPASTO BIANCO

Farina 00 200gr; semola di grano duro 70gr; 2 uova.

- *Mescolare le due farine, unire le uova, lavorare il tutto, Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e far riposare 30m.*

PROCEDURA

- *Stendere gli impasti, con i coppa pasta tagliare dischi di pasta bianca e dischi di pasta verde poco più piccoli. Disporre il ripieno sui dischi bianchi, sovrapporre quello verde e saldare bene il contorno con i rebbi della forchetta.*
- *Cuocere in abbondante acqua bollente, condire con burro e salvia e granella di pistacchio tostata.*

Calendario manifestazioni 2023/24

11 OTTOBRE 2023:
MILANO
XL ANNIVERSARIO

7 GIUGNO 2024:
LUCCA
XXXV ANNIVERSARIO

9 MAGGIO 2024:
COMACCHIO
XV ANNIVERSARIO

26 SETTEMBRE 2024:
ROVERETO
XL CONGRESSO

4 OTTOBRE 2024:
MADRID
XVII CONGRESSO

Le Fornelle di Rovereto in visita alla Vineria de Tarczal

ROVERETO - Il 12 dicembre 2022 la Vineria de Tarczal di Marano di Isera ha finalmente riaperto le porte della sua cucina alle Fornelle di Rovereto, dopo un lungo periodo di forzata lontananza per le note misure igienico sanitarie "anti Covid".

È stato emozionante incontrarsi nuovamente in questo locale a noi particolarmente familiare e caro, tanto da averlo scelto molti anni fa quale sede del nostro club.

Il menù della serata è stato preparato da un gruppetto di Fornelle coordinato da Anna: come antipasto sono stati serviti dei tortini monoporzione di broccoletti, seguiti da un originale risotto alla parmigiana con paté di fegato e da un rotolo di pesce con salsa saporita e contorno di patate; per finire, un raffinato dessert, la terrina di arance.



La serata è trascorsa in allegria, allietata anche dallo scambio di doni inerenti la tavola e/o la cucina, usanza da noi introdotta alcuni anni or sono ma che per vari motivi era stata ultimamente trascurata.





Le spezie: lusso o necessità

Seconda parte



ANICE STELLATO

Piccolo albero sempreverde, d'aspetto piramidale.

Importato per la prima volta in Europa nel 1588 dalle Filippine, fu subito commercializzato in quanto componente fondamentale per la preparazione di medicamenti, come sostituto dell'anice verde (Pimpinella anisum) perché di maggior resa, pur non essendo un parente botanico, e nella preparazione di liquori.

Originario della Cina meridionale e Vietnam.

La DROGA è costituita dai frutti formati da 6-8 follicoli ovali legnosi di colore bruno-rossastri disposti a raggiera, di sapore invitante e profumo seducente, tanto che Linneo (nel '700) la chiamò "illicium", cioè pianta che "seduce" (dal latino "illicere"= sedurre).

CANNELLA

Albero alto 10-15 mt, molto ramificato.

La cosiddetta "cannella regina" proveniente da Ceylon, fu conosciuta nel Mediterraneo nel sec. XVI, quando i Portoghesi occuparono l'isola, dove appunto cresceva rigogliosa e veniva utilizzata dagli indigeni come una specie di "droga" da fumare o per preparare oli profumati o come "spezia di lusso" da offrire nei templi durante le grandi feste religiose.

In effetti la cannella fu una spezia così importante e di valore che per decenni Portoghesi e Olandesi si azzuffarono per tenerne il monopolio e questo finchè l'Inghilterra, occupando a sua volta Ceylon, tra le altre cose si impadronì anche dell'intero commercio della cannella.

Solo verso la metà dell'800 cessò di essere monopolio della Compagnia delle Indie e divenne di libero mercato e coltivata in diversi paesi tropicali.

La DROGA è costituita dalla corteccia dei rami giovani, di odore



aromatico, sapore dolciastro.

Si trova in commercio in pezzi cilindrici avvolti in doppio tubo.

CHIODI DI GAROFANO

Pianta sempreverde arborea e anche arbustiva.

Conosciuti da tempi antichissimi; le testimonianze più curiose ci vengono dalla Cina, dove la pianta era nota parecchi secoli a.C. e ne deteneva il monopolio.

Si dice che all'epoca gli ufficiali della Corte, prima di rivolgere la parola al sovrano, avessero l'abitudine di masticare chiodi di garofano (detti chiodi dentari) per "deodorare l'alito". In realtà la pianta è originaria delle isole Molucche, dove venne individuata dai Portoghesi che ne detennero il monopolio commerciale, con grandi guadagni, almeno fino al XVII sec. quando lo cedettero agli Olandesi.

La DROGA è contenuta nel suo piccolo fiore non ancora sbocciato, essi-



cato al sole, che assume l'aspetto di un chiodo, da cui il nome. L'odore è forte e aromatico, il sapore pungente.

NOCE MOSCATA

Albero dioico alto 8-10 mt. Odoroso in tutte le sue parti.

Pianta con significato "signaturistico".

La teoria della "signatura", cioé la convinzione per la quale le piante possedessero dei "segni" atti ad indicare gli organi da curare: ad esempio gli Indiani curavano l'itterizia con i fiori gialli, i Cinesi fortificavano il corpo con radici antropomorfe come il Ginseng e i Romani curavano l'impotenza con il doppio tubero delle "orchis" cioè le orchidee .

Tale teoria assunse nel Rinascimento valore di dottrina e regolata da leggi ben precise.

Gianbattista della Porta, a Napoli nel 1588 in un'opera intitolata Phytognomica descrive e raffigura la noce moscata con tutti i suoi "segni" medicamentosi: la membrana (il c.d. MACIS) è vista come un utero che avvolge il feto e così lo raccomanda come medicamento per le affezioni della gravidanza; in effetti recenti studi hanno evidenziato nella noce moscata composti dalle



forti proprietà oxitociche.

Ma soprattutto è una spezia di grande uso.

Gli Arabi furono i primi a importare la noce moscata dalle Indie e usarla come medicinale e come spezia.

Gli Olandesi ebbero il monopolio di questa spezia, che cercarono di difendere con ogni mezzo e affinché non sorgessero coltivazioni concorrenti (mettevano la noce a bagno nel latte di calce per ucciderne l'embrione, ma in effetti questa pratica, usata tuttora, risultò molto utile per la conservazione del seme nelle stive delle navi durante le lunghe navigazioni).

Il frutto è una bacca carnosa, composta da due valve contenenti un seme rivestito di arillo rosso-arancio.

La DROGA è costituita dal seme+arillo.

I semi sono in commercio privati dell'arillo e cosparsi di calce. Odore e sapore fortemente aromatici.

L'arillo è in commercio con il nome di MACIS, in lamine trasparenti arancio-rossastre.

PEPE

La pianta è una liana alta fino a 15 mt

Che lo sternuto cacciasse i demoni dal corpo, cioè le malattie, è un'antica



credenza indiana, trasmessa poi agli occidentali presso i quali lo sternuto rimase nel costume come sinonimo di "salute". Per questo le polveri starnutatorie, specie nel Medio Evo, erano tenute in grande considerazione; e fra queste, primo fra tutte il PEPE.

Dunque, il pepe, inizialmente un "sacro rimedio" della medicina ayurvedica, divenne poi, per i suoi usi alimentari, una spezia di grande valore commerciale, tanto che i dominatori europei (soprattutto i Portoghesi) tennero la pianta, tipica delle regioni tropicali dell'India Orientale, in geloso isolamento per ragioni puramente commerciali ed economiche.

Di qui il termine per il pepe di SPEZIA DEI PORTOGHESI.

C'è da dire che i Portoghesi hanno avuto il grande merito di far conoscere agli Europei molte spezie provenienti dalle Indie Orientali.

Il pepe era una spezia a prezzo talmente alto, e quindi non accessibile a tutti, che in Francia nel Medio Evo nacque l'espressione "cher comme poivre". Aveva valore anche come moneta di scambio, pagamento di imposte e tributi.

Non solo, nei processi, le parti contendenti offrivano al giudice un dono in spezie; modificata, questa usanza fu mantenuta fino al XVIII Sec. Dapprima volontario, questo dono divenne obbligatorio, costituendo per i magistrati un introito illecito, ma tollerato. Poi naturalmente le cose cambiarono.

Con la fine delle potenze coloniali portoghesi e olandesi il pepe viene coltivato anche in altre regioni tropicali e il mercato mondiale della droga è molto vasto.

La DROGA è costituita dai frutti (drupe), dapprima verde immatura e poi rosso scura rugosa a maturità, di odore pungente, sapore piccante.

Il "PEPE BIANCO" del commercio si ottiene per macerazione in acqua della parte più esterna.

ZENZERO

Erba perenne con rizoma digitato.

Dello zenzero ne parla Plinio (I sec.d.C.), riferendosi agli abitanti dell'India favolosa, che da secoli lo coltivavano e lo sfruttavano per le sue proprietà aromatiche e per il suo gusto gradevole.

Proprietà che vennero sfruttate anche in Grecia dove giunse a seguito delle invasioni di Alessandro Magno (IV sec. a.C.)

Queste proprietà furono poi prese in considerazione dal mondo medico romano. A Roma entrò anche nell'uso alimentare.

Lo zenzero infatti è componente delle cucine orientali e oggi molto usato in occidente come condimento, nell'industria conserviera, in pasticceria, nell'industria dei liquori e delle bibite gassate.

Pianta originaria dell'India è colti-

continua a pagina 16 ▸▸

Pain d'épices

Latte 100g, burro 100g, miele (acacia) 250g, uova 2, zucchero 50g, farina 250g, lievito 1 bustina, sale 1 pizzico.
Spezie, di ognuna 1 pizzico abbondante: anice stellato e chiodi di garofano (macinati), cannella, noce moscata e zenzero (in polvere). Pepe nero 1 macinata

- *Fondere il burro a b.m. con il miele e il latte. Lasciare intiepidire e aggiungere le uova montate con lo zucchero, mescolando velocemente per non cuocerle.*
  In una boule porre la farina setacciata con il lievito, il sale e aggiungere poco alla volta, sempre mescolando, il composto di latte, burro, miele, uova e le spezie (quantità che si possono regolare in più o in meno secondo i gusti).
  Lavorare energicamente per ottenere un impasto liscio e omogeneo.
  Rivestire con carta forno uno stampo da cake (cm 26), imburrato, riempiendolo ai 2/3.
  Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 1 h circa. (fare prova dello stecchino).
  Lasciar riposare 10' e poi sformare sulla griglia.

Cosenza: una conviviale pro "Amici del Campus Biomedico"

COSENZA - La delegazione "Il Fornello club di Cosenza", il giorno 5 aprile 2023, ha allestito e realizzato la conviviale di Pasqua, nell'abitazione della socia Nuccia Bonanno Verardi. L'incontro è stata l'occasione per condividere con le amiche del Fornello, insieme a presidenti delle varie associazioni cittadine, nello spirito dell'associazione, la programmazione di varie iniziative di solidarietà che si svolgeranno nella città di Cosenza.



Ogni Fornella presente al gioviale incontro ha preparato una pietanza dolce e salata, apprezzate dalle partecipanti.

È stato un pomeriggio trascorso in piena gioia e serenità apprezzato da tutte le partecipanti dopo la forzata pausa dovuta alla pandemia.

Il club Fornello di Cosenza:
Franca Quintieri, Virginia Bombini, Maria Cristina Martirano e Nuccia Bonanno Verardi

⏩ *continua da pagina 15*

vata in tutta l'Asia tropicale, Giamaica e Africa.

La DROGA è costituita dal rizoma digitato, di odore aromatico e sapore caldo-piccante.

Oggi è molto di moda anche nella nostra cucina e forse un tantino inflazionato.

* * *

In generale si parla sempre di SPEZIE (dal latino species): tipiche le "Quattro Spezie" della nostra cucina, chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, cannella, ma la distinzione rigorosa tra spezie ed aromi non è facile.

Ci si può aiutare con qualche considerazione, ad esempio:



Zenzero

Lo Zafferano è odoroso, ma non piccante; serve soprattutto a sviluppare la fragranza di un piatto.

Il Pepe è piccante, ma non così odoroso; serve ad esaltare il sapore di un piatto.

L'Aglio, ad esempio, è bivalente: sviluppa il sapore e la fragranza di un piatto.

Dunque lo zafferano è un aroma, il pepe una spezia, l'aglio una spezia e un aroma insieme.

Ma il quesito non è risolto, perché gli studiosi non sono tutti d'accordo.

Siano spezie o aromi, poco importa, sono veramente magici e veramente misterioso il loro mondo. Il loro uso terapeutico, quello stuzzicante e sensuale in cucina, è da sempre legato alla storia sociale, economica dei popoli, alle scoperte geografiche, al colonialismo del passato, ai movimenti culturali e politici del nostro tempo, agli attuali integratori alimentari.

g.p.c.