

LE SPEZIE PIÙ COMUNI

Spezia

Anice



Usi in cucina

- Arrostiti di carne (oca e maiale)
- Oli aromatizzati
- Liquori: pastis, ouzo, anisetta
- Pan pepato

Caratteristiche

- Conta diverse varietà: verde, pepato e stellato. Ha aroma simile ai semi di finocchio.

Cannella



- Dolci: strudel, creme, gelati, torte di mele e frutta in genere
- Trippa di maiale e stufati di carne

- Commercializzata in bastoncini (stecche) e in polvere. Ha aroma dolce e pepato.

Chiodi di garofano



- Marinate
- Fondi e salse
- Carni stufate e insaccati
- Frutta cotta e ortaggi (cipolline)

- Boccioni floreali di una pianta asiatica, raccolti prima della schiusa. Molto aromatici.

Coriandolo



- Sott'aceti (cetriolini)
- Brodi, fondi e minestre
- Marinate in genere

- I semi seccati hanno aroma agrumato, le foglie fresche sono usate nella cucina orientale.

Curcuma



- Salse
- Zuppe
- Marinate
- Crostacei e molluschi

- Radice bollita, essiccata e macinata di una pianta simile allo zenzero. Ha forte potere colorante ed è leggermente piccante.

Ginepro



- Marinate e salamoie
- Carni rosse e selvaggina in umido
- Fondi

- Bacche nere di un arbusto che cresce in montagna nei climi temperati.

Noce moscata



- Salse (besciamella)
- Patate e gnocchi
- Uova
- Dolci

- Si usa macinata finemente o grattugiata al momento. La buccia (macis) si usa per conserve di carni.

Pepe



- Salumi, insaccati e formaggi
- Carni in genere (filetto al pepe verde)
- Pietanze salate in genere

- Dal *Piper nigrum*, in base alla maturazione, si ricavano il pepe bianco, verde e nero. Il pepe rosa si ricava da un'altra pianta.
- La macina va fatta al momento.

Peperoncino, paprika e pepe di Cayenna



- Preparazioni salate in genere (gulasch, chili con carne, spaghetti aglio olio e peperoncino)
- Oli aromatizzati

- Ricavati da frutti di varietà diverse, esprimono diversi gradi di piccantezza.

Vaniglia



- Preparazioni dolci in genere

- Baccelli essiccati di una varietà di orchidea rampicante.
- In commercio si trova in baccelli, in polvere o liquida.

Zafferano



- Preparazioni salate in genere: risotto alla milanese, zuppe di pesce, paella alla valenciana ecc.

- Pistilli essiccati del fiore di *Crocus sativus*.
- In commercio si trovano i pistilli o lo zafferano in polvere.

Zenzero



- Salse
- Zuppe
- Pan di zenzero
- Punch e tisane
- Dolci in genere

- È un rizoma che si può consumare fresco, grattugiato, oppure essiccato, in polvere.
- Ha una aroma simile al limone ed è leggermente piccante.

● Le spezie composte

Alcune spezie sono formate da più varietà diverse mescolate tra loro. Vediamo di seguito le più comuni.

Spezia	Usi in cucina	Provenienza e composizione
Berberè 	<ul style="list-style-type: none"> • Piatti salati in genere 	<ul style="list-style-type: none"> • Eritrea ed Etiopia. • Peperoncino, zenzero, chiodi di garofano, ruta, pimento, coriandolo, ajowan e pepe lungo.
Curry 	<ul style="list-style-type: none"> • Piatti salati in genere 	<ul style="list-style-type: none"> • India e Oriente. • Curcuma, coriandolo, zenzero, pepe, cumino, noce moscata, senape, fieno greco, cardamomo, cannella, cipolla, peperoncino.
Pain d'épices 	<ul style="list-style-type: none"> • Pane omonimo (<i>pain d'épices</i>, un dolce speziato di origine francese) • Dolci in genere 	<ul style="list-style-type: none"> • Francia. • Cannella, chiodi di garofano, anice, cardamomo, zenzero.