

Spezie

# SULLE ALI DEL **MACIS**

**Viaggio** nel magico mondo delle spezie accompagnati da Franco Calafatti, esperto e appassionato. Luoghi noti e meno noti di tutto il mondo che legano il proprio nome agli **aromi inconfondibili** di vaniglia, cannella, macis...

di Luciana Squadrilli



S

SECONDO Rudyard Kipling, grande scrittore e viaggiatore inglese di fine Ottocento, viaggiare significa conoscere i paesi lasciandosi coinvolgere in un'esperienza completa e profonda che tocca tutti i sensi a cominciare dall'olfatto. E se già all'epoca lo scrittore metteva in guardia dai pericoli del progresso che, rendendo gli spostamenti sempre più veloci, accorciava i tempi dei viaggi e soprattutto impediva di attraversare diversi territori lasciandosi avvolgere dai loro profumi distintivi, oggi che l'aereo è diventato il mezzo di trasporto più comune vale la pena concedersi, ogni tanto, un'attenzione in più agli odori dei luoghi. Così un viaggio può diventare un'occasione di conoscenza che partendo dalle esperienze sensoriali – assaggiare i cibi, ascoltare la musica, fare caso ai dettagli più insoliti, ma soprattutto annusare gli aromi – può arricchire il nostro bagaglio culturale di nuove consapevolezze, oltre che le valigie di souvenir. Pensiamo ai nostri ricordi personali: un viaggio in Marocco non può prescindere dall'aroma (amato o odiato) del cumino, la memoria di un tour dell'India rivive al profumo di curry e masala, la potenza dell'allspice (il pimento, una bacca simile a quella del pepe che è in realtà un potentissimo concentrato di aromi che ricordano la cannella, il chiodo di garofano, la noce moscata) riporta alla mente le meravigliose spiagge di Jamaica.

Proprio le spezie, infatti, sono un elemento imprescindibile della cultura e



della storia di tanti luoghi e popoli. Leggerne la storia e tracciarne le antiche rotte significa ripercorrere la storia della civiltà e dei commerci che hanno portato agli attuali assetti geopolitici. Per esempio, la piccante miscela eritrea nota come berberé (a base di peperoncino, zenzero, chiodo di garofano, coriandolo e altro ancora), sembra una versione "grezza" dei raffinati e vellutati masala indiani. Probabilmente frutto di una progressiva contaminazione sullo stesso tragitto che ha compiuto il caffè: dal Corno d'Africa all'India, attraverso lo Yemen.

Ma al di là di tutto questo, le spezie sono soprattutto un potentissimo e affascinante elemento alla base di cucine etniche e di ottimi piatti creativi. «Basta >>



## I piatti che folgorarono Marinetti&co.

Le spezie del Genovino d'Oro sono spesso protagoniste di cene a tema organizzate, oltre che dall'Accademia delle Spezie di Franco Calafatti, dalla Taverna Futurista di Roma. Si tratta di un locale molto particolare, nato tre anni fa all'interno dell'Associazione M.I.C.R.O. che si occupa di cultura futurista a 360°. Michele Vaccarella (a destra), storico dell'alimentazione, studia le ricette elaborate da Marinetti&Co negli anni '20 e con la collaborazione del cuoco Peppe La Manna le adatta al gusto attuale trasformandole in piatti altrettanto "rivoluzionari" di quelli originali. Tra le proposte dedicate alle spezie, il risotto all'alchechengi con zucca, curcuma e foglie di curry. La Taverna Futurista organizza solo serate su prenotazione.

Taverna Futurista ass. M.I.C.R.O. via Monte Testaccio 34/a Roma tel. 0645 494 495 [www.microarte.org](http://www.microarte.org)

conoscerle, saperle dosare al modo giusto, non farsi trascinare troppo dalla seduzione dei loro aromi – spiega Franco Calafatti, titolare del Genovino d'Oro e animatore dell'Accademia delle Spezie di Roma – perciò un viaggio nelle terre dove nascono può aiutare a conoscerle, e poi a utilizzarle nel migliore dei modi in base alle proprie esigenze una volta tornati a casa». Nel suo piccolo negozio romano Calafatti macina personalmente foglie, radici, bacche e quant'altro, raccolte in Italia e in giro per il mondo, e crea delle miscele fantastiche. A lui abbiamo chiesto di guidarci in un viaggio virtuale alla scoperta dei più affascinanti luoghi del mondo, tracciando una originale "rotta delle spezie" del XXI secolo. Questo era infatti il nome della via marittima che collegava l'Europa all'India: punto d'arrivo erano le Molucche, dette anche Isole delle Spezie per

### LA ROTTA DELLE SPEZIE

UNIVA L'EUROPA  
ALL'INDIA, FINO ALLE  
MOLUCCHE DOVE SI  
TROVAVANO MACIS,  
NOCE MOSCATA E UNA  
STREPITOSA VANIGLIA

la ricchezza e la particolarità della loro vegetazione. «Molti non sanno – spiega Calafatti – che l'arcipelago dell'Oceano Pacifico oggi fa parte dell'Indonesia. Un tempo era appunto la base dei commerci delle spezie tra oriente e occidente. Oltre a noce moscata e macis, originari proprio di queste isole, qui cresce una vaniglia davvero unica anche se poco conosciuta, dai fiori verdi, spettacolari». Ogni varietà della pregiata spezia, diffusa lungo tutta la fascia equatoriale, ha dei fiori diversi che appartengono alla famiglia delle orchidee. «La Bourbon è la varietà più pregiata, ma non necessariamente la più buona – ci spiega Franco – ce ne sono altre fantastiche, ma che non corrispondono ai canoni commerciali che chiedono baccelli tutti uguali di peso e lunghezza. Per esempio, la vaniglia bruna di Zanzibar ha un aroma intenso e avvolgente, più >>



## Da Zanzibar a Grenada seguendo il naso

Per chi non si accontenta di un viaggio virtuale nel mondo delle spezie, c'è la possibilità di partire in carne ed ossa, per un viaggio alla scoperta dei luoghi delle spezie guidati da Franco Calafatti (nella foto in basso), in collaborazione con Veratour e con un'agenzia di viaggi romana. Tra le mete, Mauritius, Zanzibar e Madagascar (probabilmente si aggiungerà Grenada). La prossima partenza è il 23 settembre, destinazione Zanzibar. Il viaggio prevede visite guidate alle piantagioni, laboratori dedicati alle spezie e al loro uso in cucina ed escursioni sull'isola delle mangrovie, dove Franco prepara splendide aragoste alla griglia "spolverate" di vaniglia.

La Bottega del Genovino d'Oro via Collina, 22 Roma [www.genuinestore.it](http://www.genuinestore.it)

forte della nera che cresce sempre sull'isola. Ma le bacche sono disomogenee, si ammassano...». Anche Zanzibar (altra isola, o meglio arcipelago, dell'Oceano Indiano al largo della Tanzania) è nota come "isola delle spezie". Oltre alla vaniglia, qui crescono cannella, noce moscata, pepe e pure zafferano «Sull'isola di Pemba – racconta il nostro uomo delle spezie, che segue diversi progetti di studio con università italiane e straniere e collabora con enti e aziende locali per la valorizzazione dei territori attraverso le risorse locali come le spezie – nasce un ottimo zafferano, ma la lavorazione è ancora rudimentale e poco attenta alla qualità. Io voglio insegnare loro come trattarlo al meglio per renderlo un prodotto pregiato. A Zanzibar, ho conosciuto un intagliatore di cannella, un vero e proprio

maestro: ci vuole grande abilità a intagliare la corteccia in modo che formi il ricciolo perfetto che ne esalta l'aroma e accontenta le esigenze estetiche del commercio. Io, invece, cerco i rami più esterni, rovinati e imperfetti: per me sono i migliori».

«IL MERCATO VUOLE PRODOTTI OMOGENEI, STANDARD. IO SPESSO PREFERISCO RAMI E FOGLIE MENO PERFETTI, MA PIÙ RICCHI DI AROMA, COME PER LA CANNELLA DI ZANZIBAR»

Compiendo un lungo salto attraverso gli oceani, il viaggio termina in un'incantevole località caraibica: l'isola di Grenada, tra le più piccole nazioni indipendenti dell'emisfero occidentale. «È uno dei maggiori produttori di macis – spiega Franco – una spezia pregiata ricavata dalla parte esterna della noce moscata. La polvere che se ne ricava ha un colore e un profumo più intensi di quelli della noce, ma molto più elegante». Una nuova, affascinante meta da aggiungere alla nostra rotta delle spezie.

