

La Radice d'Oriente

Pianta sacra, usata dagli antichi sacerdoti nei riti propiziatori, in lingua giapponese significa niente meno che "meraviglia dell'universo": parliamo dello zenzero, radice orientale antichissima - le prime tracce della sua coltivazione si perdono tra la Cina e l'India, oltre tre millenni fa - da sempre avvolta da un'aura di mistero e fascino grazie alle sue innumerevoli proprietà benefiche e officinali.

Proprietà che un tempo la collocavano al confine della "magia" e che nell'ultimo decennio, grazie alla rinnovata e crescente attenzione all'aspetto salutistico della tavola, ne hanno decretato un nuovo "Rinascimento", incoronandola nel gotha dei superfood.

In realtà lo zenzero superfood lo è sempre stato: citato negli antichi testi sacri dell'estremo Oriente, arrivò in Europa al seguito di Alessandro Magno, dove fu utilizzato inizialmente come conservante alimentare. Greci e romani lo utilizzarono come spezia per aromatizzare i cibi, ma ne intuirono anche le virtù medicali: Plinio il Vecchio lo consigliava ad esempio come digestivo, il medico Discoride lo prescriveva per calmare i dolori di stomaco, Pitagora lo riteneva un antidoto al morso di serpente. Lo zenzero viene citato persino nel Corano, testo sacro di un popolo che contribuì a diffondere la pianta tra il Mediterraneo e l'Africa.

Anche il Medioevo fu un'epoca tutt'altro che buia: considerato un prodotto curativo, capace persino di scacciare la peste, lo zenzero divenne una preziosa merce di scambio (si narra che si poteva acquistare una pecora con un kg di spezia) che alla fine del Cinquecento attraversò l'Oceano e giunse nel Nuovo Mondo.

L'età dell'oro dello zenzero inizia però a volgersi al tramonto e nel Settecento la spezia cadde in un lungo oblio.

È infatti solo negli ultimi 10-15 anni che la pianta, tornata in auge al seguito del diffondersi della passione per la cucina giapponese, viene riscoperta. Nuovi studi confermano e svelano preziose proprietà e caratteristiche - in particolare antinfiammatorie, antireumatiche, antiossidanti, toniche e digestive - che i consumatori del nuovo millennio anelano sulla tavola.



Ma non è solo questione di salute: lo zenzero è un ingrediente estremamente versatile, capace di arricchire con un tocco esotico e personale ogni tipo di pietanza e bevanda, dal cocktail al dolce, passando per le zuppe calde o i secondi.

Carta D'identità

Lo zenzero, nome ufficiale Zingiber officinale, è una pianta erbacea, dall'aspetto simile alla canna da zucchero, ma più bassa. Appartiene alla famiglia delle Zingiberaceae, un grande ramo di cui fanno parte anche la curcuma e il cardamomo, insieme ai quali dà vita al curry, il misto di spezie orientali che ha conquistato i palati di tutto il mondo.

Viene coltivata nelle zone equatoriali con clima monsonico, poiché ama il caldo e l'acqua, ma dato il crescente interesse del mercato anche l'Italia sta sperimentando la creazione di una sua filiera nazionale.

Ufficio stampa Fabbri 1905 **Lead Communication** T. 02 860616

anita.lissona@leadcom.it 335 498993
federica.levi@leadcom.it 3381220693
carlo.petronella@leadcom.it 3892443460