

M'illumino di spezie, a Jesolo due giorni dedicati al mondo esotico delle spezie

3 Ottobre 2023

di Marcella Pace



JESOLO - Esplorare l'uso delle spezie nella gastronomia, nei liquori, nella mixology e nel benessere. Con questo spirito, Jesolo (Venezia) ha ospitato sabato e domenica M'illumino di Spezie, una manifestazione dedicata a piatti e bevande speziate, con assaggi, street food,

masterclass e dibattiti, organizzato da Veneto a Tavola.

Dieci gli espositori presenti tra importatori di spezie, pasticceri, produttori di liquori, birre e vini speziati presenti con lo scopo di avvicinare un vasto pubblico alla conoscenza e all'uso degli aromi esotici.

Dietro il progetto, **Carla Coco**, docente universitaria di lingue orientali insieme a **Flavio Birri**, anche lui insegnante, entrambi esperti gastronomi.

“Non possiamo che essere soddisfatti”, ha commentato Coco, “non solo per l'interesse dimostrato dai partecipanti ma anche per la qualità dei relatori che si sono susseguiti in questi due giorni. Le spezie, con la loro storia antica, riescono ancora ad appassionare e incuriosire gli appassionati di cucina e non solo. Una iniziativa, senz'altro, da replicare”.

All'evento ha preso parte, tenendo alcune relazioni nell'ambito di diversi appuntamenti, il gastronomo **Fabio Riccio**.

“Credo che le spezie oggi trovano poco spazio nella cucina, perché con la deriva tecnologica legata alla realizzazione di arie o schiume, che esulano dal sapore, le spezie sono state messe da parte. Mi piacerebbe invece che venisse riscoperto un uso delle spezie intelligente, per arricchire i piatti”.

Con l'iniziativa è emerso il ruolo centrale che Venezia e i suoi mercanti ricoprirono nei secoli passati nel mondo delle spezie. E proprio loro crearono i sacchetti veneziani, “dei mix pronti con tre spezie”, spiega Riccio, “che venivano usati per l'aromatizzazione delle carni o dei dolci e che sono state al centro di una masterclass molto interessante durante l'evento”.



Grande afflusso hanno registrato le due mostre “Le spezie della Serenissima” e “Peperoncino...per l’anima e il corpo”; nella prima si sono presentati oltre 150 tipi di aromi tra i più antichi e pregiati come il rabarbaro, commerciato già da Marco Polo, e lo zafferano persiano o rare varietà di pepi africani, asiatici e indiani, passando per cannella, pimento,

cardamomo nero, coriandolo, zenzero e speciali miscele, dal baharat turco al berberè africano, mentre nella seconda ci si è concentrati su oltre 100 varietà provenienti da tutto il mondo, dai più dolci al più piccante, all'Aji Charapita, considerato il più costoso al mondo.

L'evento ha visto centrale anche l'Abruzzo per due motivi. In uno dei seminari è emersa la qualità dello zafferano abruzzese. Inoltre la trionfatrice della infuocata gara di mangiatori di peperoncino con fuoriclasse di fama europea, condotta da Jack Pepper Group, è stata l'avezzanese **Alessia Pierbattista** che si è misurata con il peperoncino Carolina Reaper, il più piccante al mondo.

LE FOTO











