

# SPEZIE & AROMI

dal MEDITERRANEO e dal MONDO



# Spezie

sostanze ricavate da alcune varietà di piante aromatiche; di queste si utilizzano parti diverse: corteccia, semi, frutti, radici o essenze vegetali.

# Aromi

Erbe (foglie e steli) coltivate ma anche selvatiche, normalmente consumate fresche (basilico, coriandolo, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, menta)

# AROMI

**ALLORO** (*Laurus nobilis*)



**ORIGANO** (*Origanum vulgare*)



**ROSMARINO** (*Rosmarinus officinalis*)



**MENTA** (*Mentha pulegium*)



<http://elsohitzskitchen.blogspot.com/>

# Spezie ricavate dai frutti

**VANIGLIA** (*Vanilla planifolia*)



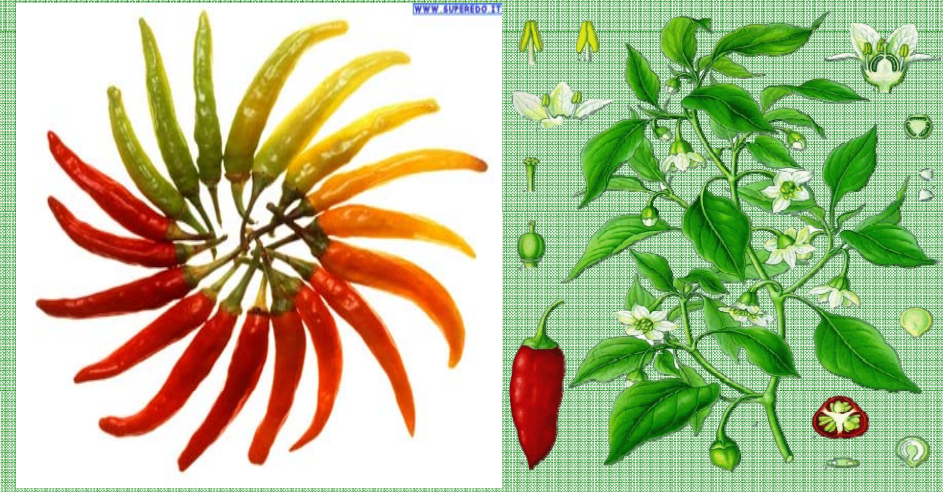
**CAPPERO** (*Capparis spinosa*)



**PEPE** (*Piper nigrum*)



**PEPERONCINO** (*Capsicum annuum*)



# SPEZIE RICAVATE DAI FIORI E...

**ANICE** (*Illicium verum*)



# ...DAL FUSTO

**CANNELLA** (*Cinnamomum Zeylanicum*)



# CHIODI DI GAROFANO

## (*Syzygium aromaticum*)

- Provenienza: Indonesia, Madagascar, Tanzania, Filippine, Sri Lanka.
- Epoca di comparsa in Europa: VIII secolo d.C.
- Parte utilizzata: boccioli fiorali
- Trasformazioni eventuali: essiccamento



# ZAFFERANO (*Crocus sativus*)

- Provenienza: Spagna, Grecia, India
- Epoca di comparsa in Europa: intorno all'anno Mille
- Parte utilizzata: stami
- Trasformazioni eventuali: tritramento



# SPEZIE RICAVATE DAI SEMI

**SESAMO** (*Sesamum Indicum*)



**NOCE MOSCATA** (*Myristica Fragrans*)



**ANICE** (*Illicium verum*)





## **SPEZIE NEI SALATI**

ALLORO

ANICE

CAPPERO

CHIODI DI GAROFANO

MENTA

NOCE MOSCATA

ORIGANO

PEPE

PEPERONCINO

ROSMARINO

SESAMO

ZAFFERANO

## **SPEZIE NEI DOLCI**

ANICE

CANNELLA

CHIODI DI GAROFANO

MENTA

NOCE MOSCATA

SESAMO

VANIGLIA

ZAFFERANO



A cura di:

**EL GHANDOUR Sara**

**GINO CHARLTON Gemcila Samini**

**CHUN Seong-E**

**III F**

**L.S.S. F.D'ASSISI**