



ACCADEMIA NAZIONALE DI AGRICOLTURA

I giovedì dell'Archiginasio. L'odissea del cibo dal campo alla tavola

Si è svolto in modalità mista, in presenza e online, **giovedì 28 aprile**, il primo incontro del ciclo 2022 de "I Giovedì dell'Archiginasio. L'Odissea del cibo dal campo alla tavola" dedicato a erbe aromatiche e spezie. **I relatori dell'incontro sono stati Giovanni Spagnoli, imprenditore agricolo azienda SemiSelvatica, la Dott.ssa Luciana Prete, Direttore UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda USL Bologna, il Prof. Giovanni Ballarini Presidente Onorario Accademia Italiana Cucina e il Dott. Sauro Biffi, Direttore Giardino delle Erbe di Casola Valsenio.**

Il ciclo di conferenze "I Giovedì dell'Archiginasio. L'Odissea del cibo dal campo alla tavola" si tiene una volta al mese, da aprile a novembre, e vede Accademia Nazionale di Agricoltura, Delegazioni bolognesi dell'Accademia Italiana della Cucina e Società Medica Chirurgica di Bologna insieme per divulgare la buona comunicazione in campo alimentare favorendo la conoscenza al pubblico delle fasi di produzione, delle qualità salutistiche e la storia in cucina delle eccellenze agroalimentari italiane. Di seguito quanto emerso durante l'incontro.

"La coltivazione delle erbe aromatiche può tornare utile grazie alla loro resilienza in contesti agricoli dove i problemi di siccità mettono oggi in difficoltà molte colture. Si possono coltivare dalla pianura alle zone montane, l'altura fornisce prodotto migliori, facendo a meno delle irrigazioni - ha esordito **Giovanni Spagnoli** - e non soffrendo le piante di particolari fitopatologie riescono ad adeguarsi bene anche a contesti agricoli ostili".

"Il consumo giornaliero di erbe aromatiche e spezie, nel contesto della dieta mediterranea, offre le migliori condizioni per un'attività antiossidante e per ridurre l'infiammazione cronica che è alla base di numerose patologie della terza età. Queste sostanze sono insostituibili e da consumare ogni giorno per la prevenzione delle malattie metaboliche, cardiovascolari, osteoarticolari, neurodegenerative, tumorali e per la cura di affezioni intestinali e dermatologiche, ma risulta sempre più sicuro consumarle con l'alimentazione che nei medicinali. Evidente - ha proseguito **Luciana Prete** - è il potenziale probiotico di pepe nero, peperoncino, cannella, zenzero, curcuma, origano e rosmarino, ma attenzione perché spezie ed erbe aromatiche possono essere contaminate da microrganismi quando provengono da Paesi con condizioni igieniche precarie".

"La presenza di spezie ed erbe aromatiche in cucina è determinata dalle loro caratteristiche biologiche e organolettiche variando secondo i gusti gastronomici delle diverse società nel tempo. Una costante generale è che il loro uso è maggiormente presente nelle cucine dei paesi con clima caldo, molto probabilmente per la loro attività antimicrobica e come conservanti alimentari. Nell'antica Roma - ha proseguito **Giovanni Ballarini** - il paradigma gastro-

nomico dei ricchi era dominato dal pepe che aveva un costo alto dovendo essere importato, mentre quello dei poveri dall'aglio che veniva coltivato in grandi quantità, nel Medioevo nei monasteri prevale invece l'uso di spezie in maniera salutistica e terapeutica, mentre il Rinascimento apre al consumo edonistico delle spezie. È la cucina borghese di metà Ottocento, che utilizza spezie ed erbe in misura più contenuta, a creare l'utilizzo odierno iniziando a diffondere l'uso gastronomico delle spezie e scoprendo il gusto amaro in aperitivi e digestivi".

"Le piante officinali comprendono un gran numero di specie aromatiche spontanee e coltivate. Per lungo tempo sono state considerate infestanti e solo in seguito ad una nuova cultura ed un nuovo interesse del consumatore e degli chef, a partire dagli anni '90, hanno trovato una loro valorizzazione. Il fondatore del "Giardino delle Erbe" Augusto Rinaldi Ceroni fin dagli anni '40 - ha concluso **Sauro Biffi** - ha lavorato per valorizzare e divulgare questo gruppo di piante tanto da proporre, già nel 1949, i primi pranzi con l'impiego delle erbe aromatiche, ma la vera spinta iniziò alla fine degli anni '70 quando con la giovane ristoratrice Casolana Katia Fava, iniziarono a studiare i primi menù con l'impiego delle erbe selvatiche. Dalla metà degli anni '90 il "Giardino delle Erbe" vede aumentare la presenza di numerosissime scuole alberghiere e scuole universitarie di tutta Italia con corsi legati alla ristorazione ed al turismo.

Website: <https://www.accademia-agricoltura.it>



Nell'immagine sopra, da sinistra, Giovanni Spagnoli, Rosanna Scipioni, Sauro Biffi.



A sinistra, la sala durante l'incontro