



## ANALISI ECONOMICHE E FINANZIARIE

A cura di: Dott.ssa Valentina Giacometti

### Le spezie

Le spezie hanno contribuito a ridisegnare il mondo; fu, infatti, proprio l'interesse alla ricerca delle spezie quali la cannella, i chiodi di garofano, il pepe e la noce moscata all'origine delle scoperte d'oriente e ai possedimenti in Asia di Portogallo.

Il termine spezia deriva dal latino medioevale species, ovvero una merce "speciale", di valore. Il termine ha poi assunto il significato di tutto ciò che avesse subito un'elaborazione: le spezie sono viste oggi come un'elaborazione di uno o più elementi di una materia base, in questo caso parti di specie vegetali.

#### COSA SONO LE SPEZIE

- Le spezie, dette anche droghe, sono prodotti vegetali con proprietà aromatiche, usate per dare profumo e sapore agli alimenti.
- Possono essere ricavate dalla corteccia (es.: cannella), dal frutto (es.: pepe nero), dai semi (es.: noce moscata), o dalle radici (es.: zenzero) di un albero/arbusto o erba.
- Le erbe aromatiche (es.: basilico) sono, invece, costituite dalle parti verdi, dagli steli o dalle foglie fresche di piantine.

- L'uso di spezie e aromi ha origini molto antiche: grazie alla presenza di oli essenziali e principi attivi, con virtù terapeutiche, rappresentavano una merce pregiata, di elevato valore commerciale, utilizzate non solo in campo alimentare ma anche in campo cosmetico, medico e religioso.
- Probabilmente l'uomo ha iniziato ad aggiungere al cibo le spezie per mascherare gli aromi sgradevoli dovuti alla cattiva conservazione degli alimenti. Le antiche popolazioni hanno selezionato quelle specie vegetali che non solo possedevano un aroma e un sapore gradevole, ma che avevano individuato essere dotate di attività antibiotiche sulla base dell'osservazione dei fenomeni naturali.
- Nel tempo, con la maggiore disponibilità del sale, l'utilizzo di spezie e erbe aromatiche è notevolmente diminuito, soprattutto in occidente.
- Solo nell'ultimo decennio questa tendenza si sta rovesciando.

- Le spezie più comunemente utilizzate sono: cannella, curry (miscela di spezie), chiodi di garofano, curcuma, noce moscata, pepe, peperoncino, senape, zafferano e zenzero; si possono reperire intere, in polvere, in pasta e in estratti.
- L'aroma si preserva al meglio nelle forme intere, le quali devono essere adeguatamente conservate evitando la formazione di muffe nei semi.
- Spezie in polvere ed estratti sono molto comuni poichè facili da usare e pratici; tuttavia, il loro limite è rappresentato dal fatto che perdono rapidamente l'aroma: tostarle al momento dell'uso ne intensifica sapore e aroma.

#### Conservazione delle spezie

- Per evitarne l'irrancidimento occorre tenerle lontano da ambienti caldi e umidi, evitando contenitori che rimangono aperti o sacchetti di plastica.
- Contenitori in vetro, in legno o in ceramica e dotati di chiusure ermetiche sono preferibili.

#### Conservazione delle erbe aromatiche

Le erbe aromatiche fresche hanno tempi di conservazione più brevi, che possono essere prolungati in alcuni casi grazie al surgelamento.



## Le spezie (segue)

### SIGNIFICATO ECOLOGICO DI COLORI, SAPORI E GUSTI

- Ciascuna specie vegetale è distribuita in una determinata area geografica (**areale**).
- Sulla base delle attuali conoscenze, gli areali delle specie ("spezifere" propriamente dette) hanno subito una drastica variazione artificiale a partire dal momento in cui le spezie hanno iniziato a essere utilizzate dall'uomo e, quindi, coltivate a scopo commerciale, anche al di fuori dell'area di origine.
- Gran parte delle specie conosciute in commercio come spezie nei mercati occidentali, quali ginseng, cardamomo, curcuma, chiodi di garofano, noce moscata e zenzero presentano un'areale che coincide con le latitudini intertropicali del continente asiatico, ma oggi per la grande richiesta di mercato sono coltivate anche altrove.
- Le fragranze delle spezie in natura assumono un preciso significato ecologico: colori, aromi e sapori delle piante possono essere considerati "messaggi" chimici che permettono loro di comunicare con l'ambiente esterno e che derivano dalla produzione di prodotti secondari del metabolismo delle piante.

#### Prodotto/metabolita secondario

- Tutte quelle sostanze non strettamente necessarie per compiere le funzioni vitali.
- In natura tali composti svolgono differenti funzioni: sono in grado di regolare i meccanismi di relazione tra piante e ambiente, in particolare tra piante e animali, esplicando funzioni attrattive o repellenti per questi ultimi.
- Le colorazioni assunte da fiori e frutti derivano da composti aromatici glucosidici, il cui ruolo è associato a quello dei profumi.
- Le spezie possono avere sapori intensamente amari: le loro piante, infatti, sono in grado di attivare una sorta di difesa chimica nei confronti di potenziali predatori o di prevenire l'attacco di infezioni microbiche, grazie alla produzione di metaboliti secondari, dal gusto amaro, astringente e acre e che, se consumati in grandi quantità, sono tossici.

### EXCURSUS STORICO DEL COMMERCIO SPEZIFERO

- Le spezie ebbero origine in India, Indonesia e altre zone dell'Asia meridionale e sud-orientale.
- India, Indonesia, Malesia e Cina le esportano in Assiria (estrema regione settentrionale Iraq) ed Egitto.

| Periodo    | Evoluzione mercato spezifero   |
|------------|--|
| VII secolo | Carlo Magno emana un elenco di 100 piante medicinali, alimentari e aromatiche (tra cui senape, papavero, cumino, coriandolo, carvi, nigella, aneto) che dovevano essere obbligatoriamente coltivate sulle terre imperiali. |
| Medioevo   | Venezia, con Marco Polo, ebbe il monopolio del traffico spezifero.   |
| 1400       | Il monopolio spezifero passa al Portogallo.  |
| 1600       | Unione olandese di 5 compagnie commerciali così da creare la più potente organizzazione che commercializza in esclusiva le spezie dai principali luoghi di produzione: India, Ceylon, Malesia, Molucche, Cina e Giappone.  |
| 1824       | Firma di un trattato che regola gli interessi di Olanda e Inghilterra in India e nell'Asia sud-orientale; nessuna città può più definirsi la capitale del commercio delle spezie.  |
| 1900       | Valore e mole di scambi commerciali in calo: tramonto delle spezie.  |



## Le spezie (segue)

### TENDENZE SPEZIE

- Oggi le spezie stanno avendo uno sviluppo e un successo davvero notevoli tra i consumatori italiani. Dai più tradizionali (pepe, origano e peperoncino) ai nuovi aromi e sapori: cardamomo, zenzero, cumino, curcuma, rafano, coriandolo e tante altre spezie ed erbe aromatiche.
- I principali fattori che hanno favorito lo sviluppo di questo settore sono:
  - la crescente curiosità degli italiani verso le cucine straniere dovuta sia alla diffusione di ristoranti etnici, sia all'aumento di programmi televisivi e riviste gastronomiche;
  - l'attenzione sempre più crescente che l'Italia e, più in generale, tutta l'Europa, stanno riversando sull'*healthy food* (ovvero cibo sano) e l'alimentazione consapevole.
- L'attenzione alla sana alimentazione, che si sta sempre più diffondendo, ha portato anche a veri e propri interessi nel campo del mercato alimentare: tra il 2016-2017 si è registrata una crescita esponenziale della domanda di curcuma e avocado, solo perché disegnatrici come cibi "miracolosi" per la salute umana.
- Per il 2018, invece, è previsto un aumento della domanda della **moringa**, pianta appartenente alla famiglia delle *Moringaceae*, originaria dell'India, ma molto diffusa anche in Africa e Sud America, nonostante studi approfonditi delle maggiori società americane per la biologia sperimentale hanno stabilito che l'apporto reale di elementi fondamentali derivanti dalla Moringa, nel nostro organismo, sia in realtà piuttosto basso.
- Questo esempio fa capire come, negli ultimi decenni, l'enorme diffusione delle spezie sia dovuta soprattutto alle "mode" del momento: occorre sempre ricordare che le spezie migliorano il gusto, aiutano la salute, ma non prevengono o risolvono malattie.

### IL MERCATO SPEZIFERO OGGI

- Secondo uno studio effettuato presso il centro di ricerca americano *Transparency market research*, il mercato globale di spezie e condimenti dovrebbe raggiungere 16,6 miliardi di dollari USA entro il 2019. Nel 2012 il mercato globale dei condimenti e delle spezie valeva 12,7 miliardi di dollari USA. La domanda è in crescita per i grandi cambiamenti demografici, la globalizzazione, le mutevoli abitudini dei consumatori e l'aumento del reddito disponibile.
- I fattori che possono, invece, rallentare il commercio specifico sono:
  - severi regolamenti governativi che ne impediscono l'importazione;
  - logistica inefficiente nei paesi produttori;
  - condizioni climatiche incerte.
- Il mercato globale per condimenti e spezie è stato classificato sulla base della geografia in: Nord America, America Latina, Europa, Asia-Pacifico e resto del Mondo.
- Si prevede che l'Asia-Pacifico guiderà il mercato globale delle spezie e dei condimenti e rappresenterà una quota chiave nel prossimo futuro.
- La crescita significativa dell'economia delle regioni in via di sviluppo, in particolare l'India, è un altro fattore stimato per incoraggiare la crescita del mercato delle spezie e dei condimenti.
- Inoltre, la crescente consapevolezza dei benefici del consumo di condimenti e spezie diversi e la crescente popolarità sono alcuni dei fattori vitali che potrebbero alimentare la crescita del mercato di condimenti e spezie in Europa e Nord America.

### PROSPETTIVE FUTURE PER LA SALUTE

- Le spezie sono sempre state utilizzate dall'umanità per migliorare il gusto e la digeribilità degli alimenti e per scopi terapeutici (soprattutto dalle popolazioni del Sud-Est asiatico).
- Negli ultimi decenni si è cominciato ad approfondire e comprendere i meccanismi d'azione delle spezie, attraverso studi e sperimentazioni inedite sul loro utilizzo per diverse patologie.
- Le proprietà digestive, antiossidanti, antidegenerative, antiinfiammatorie, potenzialmente antineoplastiche, ecc. sono sempre più spesso ricercate e utilizzate in singole patologie, anche in concomitanza con i farmaci, di cui potrebbero esaltare l'efficacia e ridurre la dose utilizzata.
- C'è oggi una sensibilità sempre più diffusa verso l'utilizzo delle spezie nella prevenzione e terapia delle malattie cronico-degenerative (artrosi-artriti, patologie cardiocircolatorie, invecchiamento, deterioramento cognitivo, tumori).
- Per il futuro, le ricerche sono volte ad approfondire. Le interazioni multiple tra i principi attivi delle spezie, i diversi alimenti, le erbe e i farmaci. Approfondire queste conoscenze rappresenta oggi una sfida, ma anche un'opportunità per la migliore comprensione e una gestione sempre più attenta della salute del singolo individuo.