

# Benvenuti nel “salotto delle spezie”

Una raffinata bottega d'altri tempi dove trovare un raro ed eccellente assortimento di droghe speciali, infusi, caffè e herbal tea. Flora e Simone ci conducono alla scoperta del loro regno, il “Caffè Drogheria Flora” di Borghetto S. Spirito

◆◆ Patrizia Capuano



Flora tra le spezie e miscele rare racchiuse in boule e vasi nella sua bottega di Borghetto Santo Spirito (Savona)

Profumate e colorate come fiori e frutti, resinose e ricche di principi aromatici e oli essenziali. Trucchi del mestiere usati dai cuochi più sagaci per esaltare il gusto delle ricette, in particolare i piatti di carne e pesce, ma anche per insaporire antipasti e formaggi. Sono le spezie – dal latino *speciès*, per indicare le “specie” per eccellenza – droghe speciali che raccontano una storia antica di cinquemila anni, le cui radici affondano in culture etniche e tradizioni lontane.

Procuriamoci un mortaio e pestiamo Pepe nero, Cumino, Coriandolo, Cannella, Curcuma, anche Chiodi di Garofano, Zenzero, Noce Moscata, Fieno greco e Peperoncino: ed ecco servita una formulazione classica del Curry, miscela che varia in base alla zona di provenienza, presenta una vivace cromia di rossi e gialli per i pigmenti di curcuma. Ma per conoscere più da vicino il variegato e ricco mondo delle spezie siamo andati a trovare chi fa di queste sostanze vegetali una professione al dettaglio qualificata, sviluppata attraverso anni di studio, ricerca e affina-



mento continuo: il Caffè Drogheria Flora in via Michelangelo 19 a Borghetto S. Spirito. Siamo in provincia di Savona, in un viaggio virtuale fra accenni a cultivar e consigli alimentari e stiamo per accomodarci nella drogheria di Flora e Simone, una delle più esclusive “botteghe” della Riviera di Ponente che propone spezie rare, talune quasi introvabili in Italia. Prendiamo appunti su abbinamenti che emozionano in cucina, rievocando storia, cultura e mistero delle antiche rotte delle spezie: Pepe Voatsiperifery con involtini Mangia & Bevi; mousse di Montezuma Spices e gorgonzola, agnolotti burro e salvia con Semi di Papavero blu. Sugli scaffali nessun prodotto già confezionato, perché, ci spiega Flora, «il cliente deve vedere cosa preparo. Desidero si senta sicuro di ciò che serviamo. Proponiamo ogni giorno qualcosa di semplice e di buono».

Tra riflessi e trasparenze di boule e vasi ornamentali – quelli classici in vetro soffiato che proiettano il fascino antico verso un life-style contemporaneo – ci addentriamo, circondati da più di una dozzina di specie di Curry e quasi duecento varietà fra spezie e miscele di prima qualità, ben allineate sugli scaffali in legno laccato e il bancone su tre lati con top in marmo. Masala dolce e piccante, quelli più famosi Tandoori e Garam, «quest'ultimo», ci spiega la proprietaria, «è una miscela tipica della cucina indiana e pakistana, il



cui nome significa spezia calda, bollente, anche nel senso di pungente e piccante». C'è poi uno scaffale fitto di Paprika, dall'Ungheria, che si declina fra dolce, affumicata, agrodolce e piccante. Galgant (Galanga officinale), Kummel (Carvi), Trigonella, Macis (Fiore di Noce Moscata), Ajowan o "erba del vescovo" e semi interi di Finocchiona. «In particolare l'Ajowan», racconta Flora, «è ricavata da una spezia rara dal sapore simile al timo, con gusto meno aromatico e leggermente amaro e piccante. Nella cucina indiana è usato principalmente con i legumi. Oltre a insaporire le pietanze ha effetti carminativi e facilita la digestione». C'è inoltre una vastità di pepi della Pianta Piper Nigrum e altre famiglie botaniche, fra cui Pepe Lungo dell'Indonesia, Pepe del Borneo Vanigliato, Pepe di Giamaica o Garofanato, Pepe Voatsiperifery «profuma di agrumi e muschio», prosegue Flora, «è raro e gli chef lo usano anche col cioccolato e con creme di ortaggi, come il carciofo e gli asparagi. Cresce in Madagascar da una liana spontanea che fruttifica a oltre dieci metri di altezza». Il nostro viaggio prosegue tra miscele di spezie da tutto il mondo, confermando il profilo ricercato dell'assortimento del "Caffè Drogheria Flora", fra cui Cookies, Cajun e Los Angeles (America), Tsire (Senegal), Harissa e Tabil (Tunisia), Carioca (Rio), Colombo (Antille), Ras El Hanout (Marocco), Baharat (Iran), Churrasco (Messico), Colorado detta "carne infuocata" (Texas), Sumak (nella cucina mediorientale sostitui-



sce limone e aceto), Berberitzen (Iran, usata per insaporire il riso, ricca in Vitamina C), Pampa Argentina, ottima per la carne alla brace. Specialità confettate come Carvi, Semi di Anice, Cardamomo e specialità dolci candite come Petali di Rosa, Violetta, Mimosa e foglie di Menta. E, sugli scaffali più alti, in posizione dominante, Sua Maestà il Peperoncino, come Naga Viper, un mix genetico delle tre specie più potenti al mondo con piccantezza pari 1,5 milioni nella scala Scoville, comunque inferiore al "Peperoncino del diavolo", Trinidad Moruga Scorpion, fra le specie che detengono il primato di piccantezza (2 milioni nella scala Scoville). Le delizie rare da Flora non finiscono qui. Oltre alle spezie, su arredi d'epoca di fine Ottocento, la "bottega" offre una pregiata selezione di infusi e più di settanta varietà di tea provenienti dalle migliori coltivazioni al mondo. Dolcificatele con Stevia in foglie. Da provare anche il caffè della casa, servito con una golosa friabile fetta di crostata appena sfornata. ■

**Al Caffè Drogheria Flora si trovano esclusive idee regalo, come i sublimi aceti balsamici e le creme di balsamico dell'Acetaia Leonardi, e si affermano anche nuove tendenze food & beverage, come il "Mangia e Bevi", esperienza degustativa di qualità superiore**