



Conoscere le erbe

Chiodi garofano *Syzygium aromaticum*

I **chiodi di garofano** sono, insieme all'anice stellato, al ginepro, alla cannella, e all'alloro una componente importante di un pot pourri da usare in cucina.



Storia, botanica e cultura

La badessa Hildegard diede a questa pianta che non resiste al freddo, a forma piramidale il nome di «chiodi di garofano».



Impiego in cucina e nella medicina naturale

«La polvere di chiodi di garofano, cosparsa sul capo, giova più dei calzettoni caldi contro il freddo ai piedi.»



Ricetta

Vin brulé con chiodi di garofano



Cenni storici – Chiodi garofano

I chiodi di garofano hanno influenzato in misura notevole lo sviluppo dei primi traffici commerciali in Europa. Nelle cronache di viaggio e negli erbari antichi si leggono al riguardo le cose più strane: «che sotto una pianta di chiodi di garofano non sarebbero mai cresciute piante verdi, perché quella pianta rendeva il terreno troppo focoso».

Comunque sia, questo non costituì in alcun modo un ostacolo al favore tributato ai chiodi di garofano, perché con i chiodi di garofano veniva speziata praticamente qualsiasi cosa. I chiodi di garofano sono tra le spezie più antiche. Dagli scritti antichi si evince che i chiodi di garofano arrivano più di 2000 fa in Cina, in India e quindi anche nell'impero romano. In Cina era consuetudine tenere in bocca un chiodo di garofano quando si parlava con le autorità.

I chiodi di garofano sono stati portati in Europa dagli Arabi. All'epoca però non si sapeva ancora da dove provenissero originariamente. I primi dati precisi risalgono al XIII secolo.

Nel 1769 il governatore francese Poivre riuscì ad impiantare la pianta del chiodo di garofano sulle isole africane di Réunion e Mauritius.

La denominazione botanica di *Syzygium* deriva dal greco *syzygos*, che significa «unito» e rimanda al fogliame a coppie di una specie giamaicana.

Botanica e cultura

Nome: Chiodo di garofano – *Syzygium aromaticum* (*Eugenia aromatica*)

Famiglia: Mirtacee – Myrtaceae

Questa pianta sempreverde, non resistente al freddo, che in terreni permeabili e fertili può raggiungere un'altezza di 12 metri, cresce spontaneamente nelle Molucche e nelle Filippine meridionali. La temperatura nella stagione fredda non dovrebbe superare i 15–18 gradi centigradi.

Il genere comprende circa 400–500 specie, diffuse anche in altre parti della Terra per coltivazione. Le grandi foglie ovali e lunghe fino a 12 cm sono disposte a coppie.

Dai petali odorosi, di colore bianco rosato, si sviluppano bacche aromatiche color porpora. La moltiplicazione della pianta dei chiodi di garofano avviene mediante semina dei semi maturi. I germogli secchi del fiore del *S. aromaticum* sono una spezia ampiamente diffusa e molto apprezzata. Prima di essiccare, i germogli sono di un colore che va dal rosa al rossastro e soltanto in seguito diventano di color marrone.

Le specie più pregiate sono i chiodi di garofano delle Molucche dell'Indonesia orientale, o per meglio dire i chiodi di garofano di Penang, quelli di Zanzibar e quelli del Madagascar.

I chiodi di garofano americani sono considerati specie meno pregiate a causa del loro tenore più ridotto di olio.



Impiego nella medicina naturale

Le proprietà del chiodo di garofano sono svariatissime e pertanto non c'è da stupirsi che abbiano grandissimo valore sia nella medicina naturale, sia in cucina.

Speziato, stimolante, riscaldante, antisettico, aromatico, lenitivo, ma anche con un effetto positivo sulla digestione, reprime la nausea e protegge dai parassiti intestinali: questi sono soltanto alcuni esempi delle molteplici possibilità di utilizzo del chiodo di garofano.

Pare che, contro il mal di denti, bastino alcune gocce di olio di chiodi di garofano per alleviare il dolore. Pertanto non stupisce che l'olio di chiodi di garofano venga utilizzato nella produzione dei dentifrici.

Nella medicina cinese tradizionale cinese MCT, il chiodo di garofano viene impiegato con successo per rafforzare i reni.

I chiodi di garofano interi sono anche una componente gradita delle fragranze profumambiente e delle palline profumate.

Per completezza, occorre ancora ricordare in questa sede che il chiodo di garofano è usato anche per aromatizzare le sigarette indiane e indonesiane.

Impiego in cucina

I chiodi di garofano interi, ma anche macinati, servono per aromatizzare verdure in composta, cavolo rosso e crauti, mele cotte e frutta cotta al vapore.

Che cosa sarebbero un vin brulé, un pampepato o un dolcetto natalizio senza l'aromatico chiodo di garofano?

Anche nell'industria delle bevande è da tempo riconosciuto l'elevato valore del chiodo di garofano, che viene infatti utilizzato per la produzione del vermouth.

A causa del suo sapore intenso, il chiodo di garofano va però dosato con molta cautela.

I chiodi di garofano in polvere sono anche una componente di una miscela raffinata ed equilibrata di polveri per il curry. La classica combinazione di cipolla e foglia d'alloro, tenute insieme da un chiodo di garofano, viene utilizzata per brodi di carne, piatti stufati, come pure per pesci grassi come l'anguilla e la carpa.



Ricetta

Vin brulé con chiodi di garofano

7,5 dl	di vino rosso
2,5 dl	d'acqua
6	chiodi di garofano
1	stecca di cannella
3-5 cucchiali	di miele d'acacia o di zucchero
2	limoni bio

- Far bollire insieme il vino rosso, l'acqua, i chiodi di garofano e la stecca di cannella.
- Spremere un limone. Tagliare l'altro limone a fette.
- Aggiungere il miele d'acacia e il succo di limone al vino rosso. Rimestare il vin brulé. Togliere le spezie.
- Versare il vin brulé in bicchieri precedentemente riscaldati. Praticare un taglietto sulle fette di limone e infilarle sui bordi dei bicchieri. Servire il vin brulé bollente.

