



Spezie & Colori

DELLA CUCINA INDONESIANA

PRESENTED BY JUNITA ARNELD MAIULLARI

Indonesia

Un arcipelago con più di 17.000 isole di grandi
e piccole dimensioni

JUNITA ARNELD MAIULLARI



Le storie della cultura
alimentare indonesiana
sono create a partire
dalla diversità
culturale, dal
patrimonio, dalle
cerimonie rituali e dai
prodotti locali di ogni
regione.



**Secondo l'Indonesian Culinary Database, esistono più
di 5.000 ricette tradizionali diffuse in tutto
l'arcipelago indonesiano.**

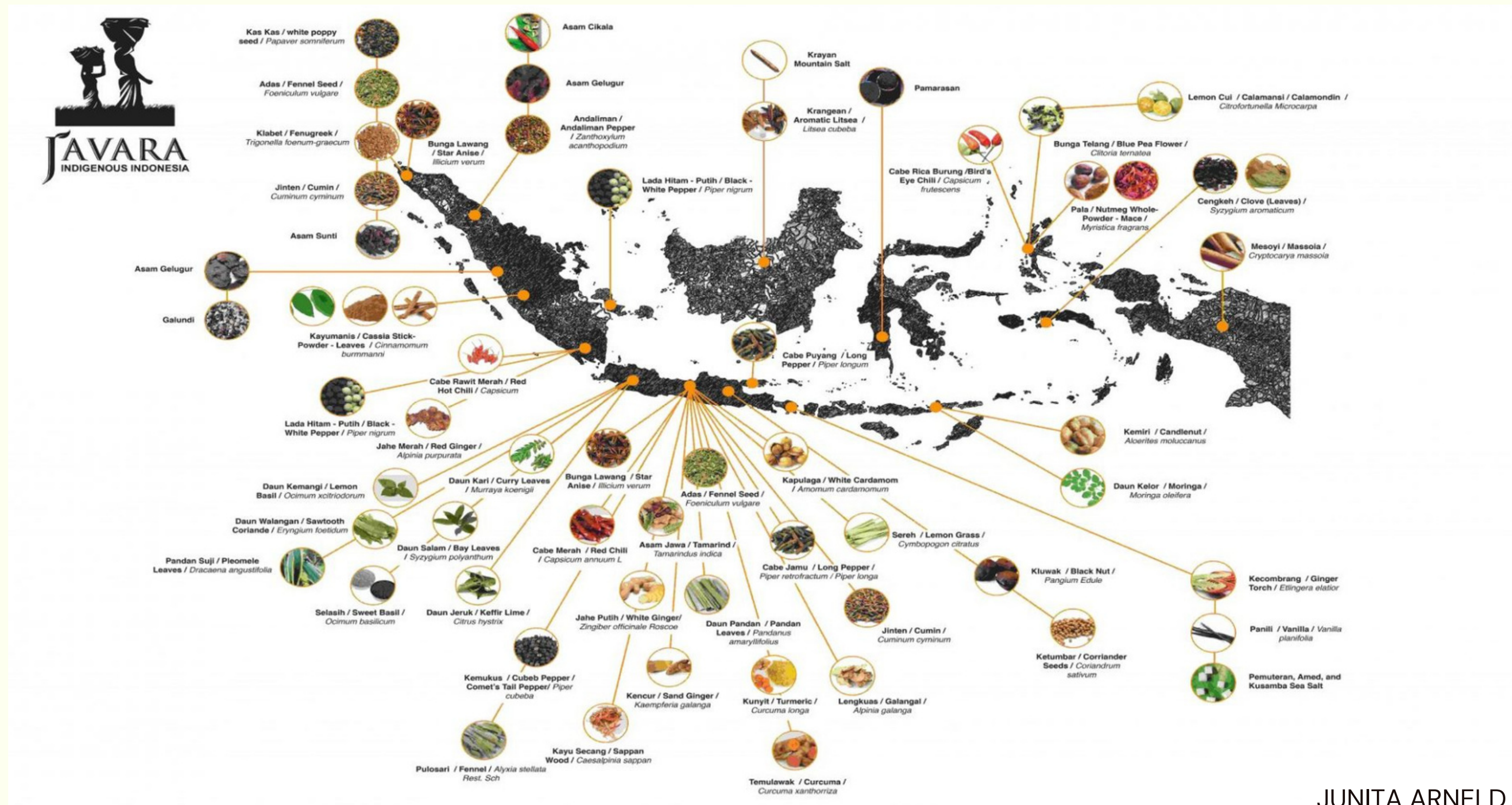
Il numero di spezie ed erbe in
Indonesia è stimato in almeno 7.000
specie.



Secondo i dati diffusi dall'Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO)
nel 2014 , l'Indonesia era al secondo posto tra i produttori
mondiali di pepe e peperoncino
e nel 2016 al primo posto tra i produttori mondiali di
vaniglia e chiodi di garofano.



Isole di provenienza delle principali spezie indonesiane di consumo quotidiano



Le spezie sono parti di piante comunemente utilizzate:

come ingredienti,
condimenti, aromi,
conservanti, esaltatori di
sapidità, coloranti e in
medicina.



Le spezie essicate possono essere ricavate da diverse parti delle piante, e in particolare da:

spezie in guscio



noce moscata

semi pericarpi



macis

cortecce



cannella

fiori



anice

semi



coriandolo

Le spezie fresche possono essere ricavate da radici, foglie, frutti

radice



galangal

radice



zenzero

radice



curcuma

foglia



pandanus

frutto



tamarindo

La noce moscata

La *Myristica fragrans* (noce moscata profumata) o localmente conosciuta come pala è un albero sempreverde a foglie scure coltivato per le spezie derivate dai suoi frutti: la noce moscata, dai suoi semi essiccati, e il macis, dalla copertura dei semi essiccati. L'Indonesia contribuisce al 70–75% delle forniture mondiali di noce moscata.



La spezia più rara al mondo

Per secoli, la noce moscata è stata la spezia più rara al mondo e si poteva trovare solo sull'isola di Banda, nelle Molucche. Durante il Medioevo, cinesi e persiani commerciarono la noce moscata presso le corti europee. Poi, a partire dal XVII secolo, i Paesi europei lottarono ferocemente per assicurarsi il monopolio della noce moscata.



Noce Moscata

Valeva più del suo peso in oro

Per centinaia di anni è stata il simbolo sociale degli alti ranghi e dei ricchi.

Nel X secolo, a Venezia, un pound di noce moscata valeva più di un pound d'oro.

Nel 1512, i portoghesi iniziarono a commerciare la noce moscata, seguiti dagli olandesi e dagli inglesi.



Noce Moscata

New York per la noce moscata

Nel 1677, con il Trattato di Breda gli olandesi scambiarono Manhattan a New York con Banda, un'isola indonesiana famosa per la noce moscata, consentendo agli olandesi di assicurarsi il monopolio.



Noce Moscata

Medicina del Medioevo

Nel XIV secolo, durante la peste nera, i prezzi della noce moscata esplosero perché si credeva che potesse tenere lontana la malattia. Le persone attaccavano un *pomander* (una palla fatta per gli aromi) alla cintura perché le pulci detestano l'odore di questa spezia.



Noce Moscata

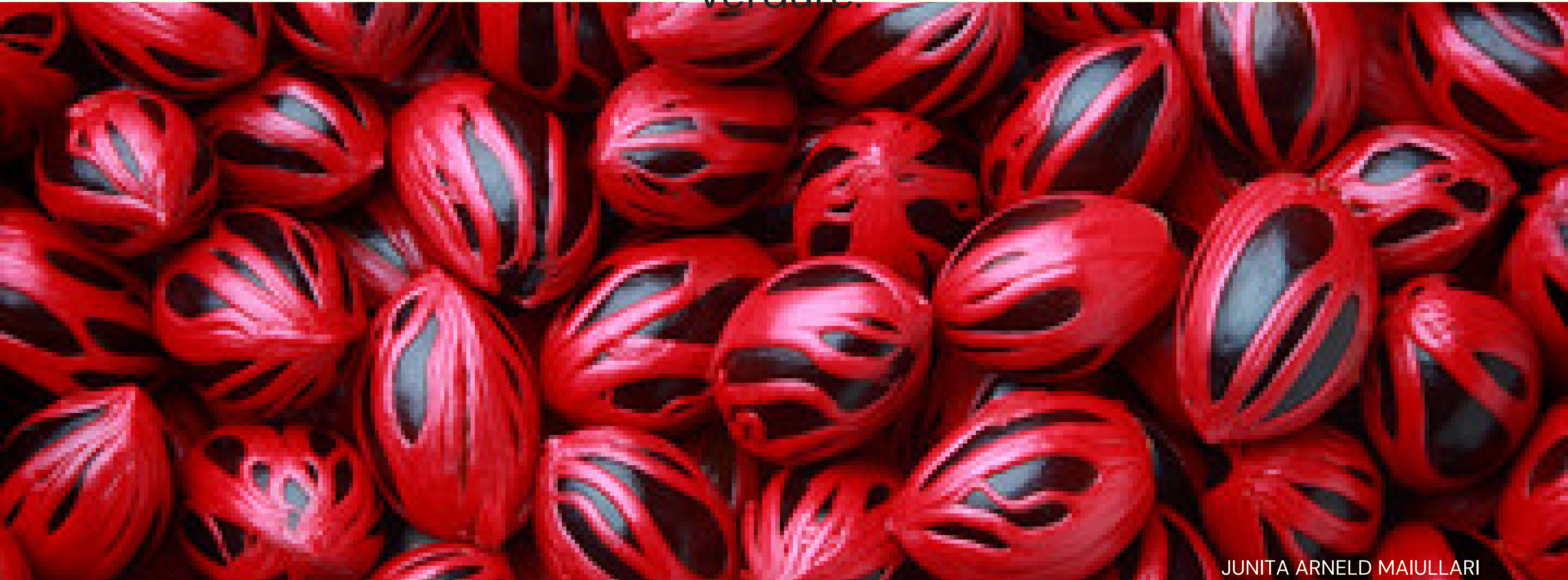
A cosa fa bene?

La noce moscata e il suo fiore (macis) sono oggi riconosciuti per le loro proprietà curative utilizzate nel trattamento dell'insonnia. Possono anche essere usati per aiutare dispepsia, flatulenza, problemi digestivi, diarrea, dissenteria, reumatismi, vomito, nausea, mal di testa e carie.



Noce Moscata

è utilizzata in una varietà di preparazioni salate: in umido, nei curry, nelle zuppe, con riso, carne e verdure.



Una miscela di spezie degli dei

Miscele di spezie indonesiane



JUNITA ARNELD MAIULLARI

Le miscele di spezie fresche pronte all'uso

I mercati tradizionali servono
spesso miscele di varie spezie
sotto forma di pasta, che sono
chiamate genericamente
bumbu giling.



Miscela di spezie bianche *bumbu putih*

Le spezie principali utilizzate per questa miscela sono l'aglio, lo scalogno e il *candlenut* (noce delle Indie). A volte sono inclusi anche coriandolo e *galangal*.



Miscela di spezie rosse *bumbu merah*

è ottenuta dalla miscela di spezie
bianche mescolata con il
peperoncino. A volte sono inclusi
anche zenzero, pepe, *galangal* e
coriandolo.



Miscela di spezie gialle *bumbu kuning*

è ottenuta dalla miscela di spezie
bianche mescolata con la curcuma.
A volte sono inclusi anche zenzero,
galangal, coriandolo e citronella.





Miscele di spezie tipiche balinesi

Base Genep, eredità di spezie balinesi



Base Genep

I balinesi credono che la miscela di spezie Base Genep sia stata trasmessa dalle divinità.

La Base Genep è una miscela di 15 diverse spezie coltivate localmente che la rendono unica, contraddistinguendo lo stile culinario balinese.

Una miscela di spezie secche e umide.

Il base genep è composto da spezie umide e secche. Le umide sono lo scalogno, l'aglio, lo zenzero, la galanga e il peperoncino. Le secche sono il coriandolo, il *candlenut* (noce delle Indie), il cumino, la noce moscata, il cardamomo, il peperoncino *tabia bun*, la curcuma, il sale, pepe.

La miscela di spezie è completata dall'aggiunta di una pasta di gamberi fermentati (*terasi*).



Utilizzato in vari piatti balinesi

Spiedini di carne
Balinesi

Sate lilit

JUNITA ARNELD MAIULLARI





Terimakasih Matur suksma Selamat makan!

Grazie e buon appetito!

JUNITA ARNELD MAIULLARI