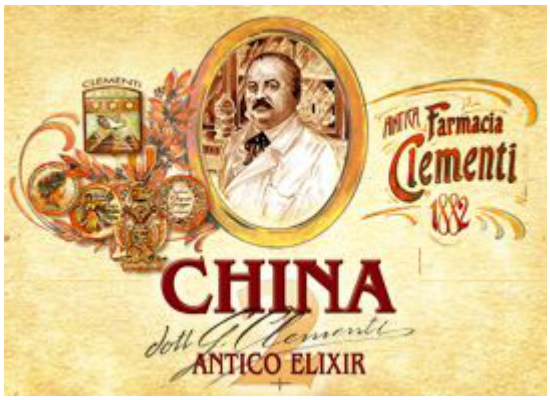
Elisir di China. Una pianta dalla corteccia virtuosa.

Quando si parla di liquori, di amari o di elisir terapeutici, la mia attenzione improvvisamente viene calamitata verso un mondo di piante, di radici e di cortecce, che fin dai tempi antichi, l'uomo usa per curarsi. Un mondo misterioso, quasi segreto, che sa svelarsi a coloro che nel rispetto della natura, ricercano elaborando misture e preparazioni. Parlo di ricette segrete, tramandate nei secoli di generazione in generazione. Erbe medicinali sapientemente dosate, che, attraverso i conoscitori del mondo vegetale, hanno distinto le officine farmaceutiche di un tempo.

Una branca, la fitoterapia, dal greco phytón (pianta) e therapéia (cura), che mi affascina sempre di più. Sono molte queste preparazioni artigianali nate da saperi antichi. Il merito va alle piccole distillerie e agli opifici sparsi per l'Italia, che danno continuità a ricette storiche e a produzioni di nicchia, da custodire e da rivalutare.



Una di queste è l'antico "Elixir di China" della Farmacia del **Dottor Giuseppe Clementi**, esperto botanico di Fivizzano, in provincia di Massa e Carrara. A tutt'oggi, la Farmacia conservata ancora con cura la preziosa ricetta risalente al 1884 alla quale, nel 1911, venne conferita la Medaglia d'oro all'esposizione agricolo-industriale di Roma, quattro anni dopo la morte del farmacista.

La China (Cinchona), una pianta sempreverde originaria della

regione amazzonica delle Ande, diffusa in Europa dai Gesuiti. China, dal termine inca “kinia”, corteccia. Grazie alle proprietà terapeutiche degli **alcaloidi**, sostanze organiche di origine vegetale con proprietà curative presenti nella sua corteccia, da secoli viene utilizzata in erboristeria. Le **cortecce di china** si distinguono in base al loro colore: gialla (Cinchona ledgeriana), rossa la varietà più pregiata (Cinchona succirubra), e grigia (Cinchona officinalis).



Ci sono molte leggende che riconducono alla sua scoperta. Una di queste racconta che un indio, affetto da anni da febbri frequenti, dopo aver placato la sete con l’acqua di una palude in cui erano presenti piante di china, guarì in breve tempo. Comunque sia, la documentazione scientifica e i testi relativi agli studi sulle sue proprietà, sono ampiamenti diffusi.

In particolare se n’è fatto largo uso per la sua capacità risolutiva nella cura della **Malaria**, problema sanitario assai diffuso durante il XIX secolo. Fu il Dottor **Francesco Torti**, con il suo trattato “*La terapia speciale delle febbri perniciose*”, pubblicato nel 1712, a diffondere l’utilizzo del **chinino**, il principio attivo della corteccia, unico farmaco antimalarico dell’epoca.

Fortunatamente le febbri malariche sono un ricordo lontano. Per certo, la China è una pianta dalla corteccia virtuosa che, grazie alle sue proprietà, aumenta la secrezione dei succhi gastrici e favorisce la digestione. Degustare l’Elixir di China con il suo bel colore ambrato, è un piacere per gli occhi, per l’olfatto e per il palato.

Fonti: Opificio Clementi www.chinaclementi.it

Tartufi&Friends, dopo Roma e Milano continua il percorso nella Food Halls di Harrods a Londra.

Il 23 Febbraio, entrando a Tartufi&Friends di Milano, dopo una giornata vissuta intensamente per i tanti impegni, mi sono concessa una pausa di natura e di gusto chiedendo alla gentile barlady Paola Coppini un cocktail agricolo: un Bloody Mary rivisitato alle erbe.

E’ iniziata così la serata di presentazione della nuova sede di Tartufi&Friends che, dopo Roma e Milano, apre un nuovo locale a Londra, nell’esclusivo Harrods, il ‘food emporium’ più famoso al mondo.

Bruce Langlands, direttore dei Ristoranti e Food Halls di Harrods, ha ritenuto rappresentativo un prodotto del nostro territorio che ci distingue: il tartufo. Un fungo ipogeo spontaneo apprezzato dagli appassionati per il puro piacere gustativo, la cui ricerca avviene per mani esperte da Settembre a Gennaio.

Alberto Sermoneta, CEO di Tartufi&Friends, con orgoglio, ci ha espresso la sua soddisfazione per l’opportunità di entrare nel ‘food emporium’ più famoso al mondo.



Bloody Mary rivisitato alle erbe

In un ambiente elegante e raffinato, curato dall’architetto Laura Franco, avvolta dalle atmosfere retrò e da un rigoglioso giardino verticale, ho potuto apprezzare le preparazioni dello chef romano **Alessandro Cocco**. Una giovane promessa della cucina italiana che ha già avuto modo di cimentarsi nel ristorante Social Heinz Beck di Dubai, e nel ristorante Resort l’Andana tenuta la Badiola Maison Alain Ducasse.

Una cena con un menù che ho avuto il piacere di degustare in anteprima, in cui il tartufo è stato protagonista, ma senza mai prevaricare gli altri sapori. Ognuno ha i suoi gusti, ma per me, come si suol dire, la morte sua è con le uova!



Uova in camicia su fondutina di pecorino con tartufo fresco



Tartare di Manzo Fassone, uova di quaglia e tartufo fresco



Truffle Martini Tartufi

Una serata di gran gusto conclusa con un tonico tra i miei preferiti, la China Clementi. Un digestivo dalla lunga storia, prodotto dall’antica officina farmaceutica fondata nel 1880 dal Dottor Giuseppe Clementi, a Fivizzano, in provincia di Massa Carrara.

Il principio attivo, la **China**, è di particolare interesse dal punto di vista erboristico per le sue proprietà benefiche e digestive, e per l’azione normalizzante sulla funzionalità dell’apparato digerente.



China Clementi

www.tartufiandfriends.it