

RADICI *del* **gusto**

La liquirizia non passa mai di moda. Conosciuta e utilizzata da migliaia d'anni nella fascia geografica compresa fra la Penisola Iberica e la Cina, oggi è coltivata e venduta in tutto il mondo

di ANNAMARIA ANDREASI



CARTA D'IDENTITÀ

Famiglia: Fabaceae

Genere: Glycyrrhiza

Specie: Glabra

Origini: Asia sudoccidentale e regioni mediterranee

Varietà: il genere Glycyrrhiza comprende diciotto specie; le più preziose sono quelle della "Glabra typica" che si trovano in Spagna, Italia, Grecia, Inghilterra, Francia, Germania e Usa. In Italia, l'ottanta per cento delle coltivazioni sono concentrate in Calabria, ma esistono impianti di rilievo anche in Abruzzo e nelle Marche.

CARATTERI BOTANICI

È una pianta erbacea perenne che può crescere fino a due metri di altezza con fusti eretti e flessuosi. Le foglie imparipennate sono composte da 7/14 foglioline ovali e fiori rosa violacei raccolti in spighe. La liquirizia si estrae dal rizoma, una modificazione del fusto che cresce sotterranea assumendo una forma carnosa strisciante. Questa è la parte commestibile che viene raccolta durante il periodo autunnale da piante di almeno tre anni e che può essere consumata previa estrazione ed essiccazione. La pianta ama terreni soffici e sabbiosi, che permettono al rizoma di espandersi, e prospera in climi caldi e asciutti; teme i ristagni idrici e non tollera concimazioni eccessive intese ad aumentarne la produttività.

LAVORAZIONE

Dopo la raccolta, le radici vengono lavate e fatte essiccare e, una volta rimosse le fibre, sono macinate, pressate e messe a contatto con acqua bollente per estrarne il succo. Quest'ultimo viene chiarificato e concentrato tramite bollitura fino a ottenere una pasta nera e densa che poi viene lucidata e tagliata nelle forme desiderate. Una volta essiccate a 40°C, le radici possono essere conservate in barattoli di vetro a chiusura ermetica, al riparo da fonti di luce e calore per un consumo al naturale.

Valori nutrizionali per 100 g:

Carboidrati 93,55 g - Zuccheri 70 g
Grassi 0,05 g - Fibre 0,2 g - Sodio 50 mg
Potassio 37 mg; Calorie 375
