

vivi milano

dallo sri lanka la reggina delle cannelle

la cannella racchiude in sè il sole dell'isola di ceylon. non c'è cucina, occidentale o orientale, che non la preveda in qualche ricetta. consacrata al dio sole, la si considerava pianta divina. il cinnamomo, antico nome, deriva dall'arabo kinnamon, profumo cioè, mentre la cannella deriva dal latino canna per la forma che aveva quando questa spezia giungeva a roma. a differenza di altre sdroghe da cucina non si ricava dal seme o dal frutto del cinnamomun zeylanicum, ma dal fusto e dai ramoscelli che, una volta liberati dal sughero esterno, assumono, essiccati, il caratteristico aspetto di una piccola pergamena color nocciola. l'aroma è secco e pungente ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata. contiene tannini, olio essenziale e canfora ed è quindi usata contro le infreddature e come antibatterico. la cannella regina proviene dallo sri lanka la troverete da giorgio soana: in bastoncini lunghi 25cm o in polvere.