Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI
pamela polvani
FOTO DI

Canapa gourmet

Il centro Expo di Novegro - Milano sta dando spazio, come già lo scorso anno, gli “addicted” ai diversi impieghi della canapa.
Se nel 2018 furono più di 350.000 i visitatori, questa nuova edizione ne attende un numero in crescita.
La questione “canapa” è stata oggetto, nel corso del 2019, di numerose attenzioni prima di tutto legislative, incentrate sulla determinazione dei quantitativi di principio attivo da utilizzare in maniera lecita.
Ma i dati parlano chiaro: la canapa è uno dei settori più in crescita negli ultimi anni: “si stima che l’indotto economico da Gennaio 2016 a Dicembre 2025 sarà di 146.400 miliardi di dollari” (Fonte: PR Newswire - Chicago) .

L’uso della canapa è secolare: fibre tessili, carta e corde (dai fusti), olio (dalla spremitura dei semi), mangime e altri prodotti commestibili per il bestiame produttivo (dalle foglie e dai semi). Oggi esso trova un rinnovato interesse e propone nuove sfide.
Una di queste è stata raccolta da tre imprenditori milanesi e un imprenditore agricolo che si occupa personalmente della coltivazione delle piante sulle montagne che si specchiano nel lago di Como.
E’ la canapa Gourmet.
Nelle scorse settimane ha aperto a Milano il primo locale in Europa (unico altro esempio a noi noto è a Las Vegas, un mondo anni luce lontano dal nostro stile di vita) che si fonda sulla canapa: Il Canapè.
Il nome ammicca giocosamente all’assonanza e al ricordo dei divani di un tempo, che erano imbottiti proprio di fibre di canapa.
La location, accogliente, con i suoi colori caldi, propone uno shop di tisane, farine, creme antidolorifiche, creme per la cura della pelle (tutto a base di canapa ovviamente), ma anche infiorescenze di cannabis light con un packaging che ricorda quello del caviale.
Lo spazio per la ristorazione funziona dal primo pomeriggio e va bene per tutte le occasioni: un tea, una merenda, un aperitivo, fino ad arrivare alla cena.
Si può scegliere tra 19 cocktail il cui retrogusto amarognolo svela la derivazione dalla pianta della canapa, ma con contaminazioni di spezie ed aromi che riportano alla memoria un gusto orientaleggiante.
I 15 piatti del menù sono di ispirazione fusion: dagli antipasti al dolce, passando tra ravioli prodotti con farina di canapa e spinaci, pesto alla canapa, maialino con riduzione di birra (anche questa prodotta direttamente dalla casa), pesce crudo con salsa teriyaki e la pasta (anche questa rigorosamente di farina di canapa) che riporta le contaminazioni orientali a confronto con la tradizione culinaria nostrana. Ne risulta un viaggio fra i sapori ed i gusti particolarmente raffinato.
Il menù è stato realizzati con la consulenza di uno chef stellato, che però ha scelto l’anonimato per questa avventura. Soprattutto –spiegano- sia in cucina sia al bar viene utilizzata la materia ricavata dal seme, che è sempre stata legale, mentre non viene fatto uso delle foglie.
Il risultato è di sicuro interesse.
Ed è una sfida in controtendenza poiché scommettere sulla canapa in Italia è ancora da considerare un rischio. Ci troviamo quindi di fronte ad una nuova possibile svolta, soprattutto a livello culturale. Ma forse è più la leggenda, il “sentito dire” intorno alla materia prima canapa, che non la vera sostanza, a stare alla base di questa avventura enogastronomica.