

# Il lungo viaggio delle spezie, da Marco Polo ai giorni nostri

scritto da Cinzia Dal Brolo | 27/07/2018



**L'azienda padovana, tra le più rappresentative nel settore delle spezie ed erbe aromatiche, ha raggiunto un nuovo traguardo trasformando un'attività economica in un veicolo per percorsi sensoriali e per trasmettere cultura.**

Un lungo viaggio sensoriale finalizzato alla conoscenza delle spezie è un'esperienza complessa, ma affascinante. Non solo come richiamo alla memoria gustativa, olfattiva e visiva, ma anche come *"patrimonio culturale e storico di grande livello"*, mutuato dal favoloso viaggio di Marco Polo nella lontana Cina e dal ruolo della Serenissima nei commerci dell'epoca.

Tradizionalmente associamo questi ingredienti al cibo per la loro valenza aromatica ma, nell'antichità, le **spezie** avevano un'importanza fondamentale in medicina ed esprimevano significati religiosi e simbolici di grande rilievo. Per le proprietà benefiche e valori nutrizionali, le spezie (cannella, noce moscata, pepe, **zafferano**), accompagnano molti nostri piatti e, negli ultimi anni, hanno fatto registrare un incremento delle vendite.

# Sidea Spezie ed Erbe aromatiche, sulle orme di Marco Polo

Tra le realtà più rappresentative del settore c'è [Sidea Spezie](#) con sede a **S. Martino di Lupari (PD)** e che, recentemente, ha festeggiato 70 anni di attività. Il suo *core business* è legato alla trasformazione del prodotto che poi viene distribuito nei diversi canali di vendita.

Le spezie provenienti da India, Iran, Cina, Turchia, Indonesia vengono lavorate in azienda e poi immesse nel mercato nazionale, che ne fa grande richiesta. Per festeggiare il 70° anniversario di fondazione, Sidea ha intrapreso un affascinante **percorso sensoriale**, collaborando con le associazioni padovane **ART.AP** di Villa del Conte e **CRUT** di Cittadella.

## Percorsi sensoriali e mostre sulle spezie

La mostra-evento realizzata, dal 30 aprile al 3 giugno a Cittadella nella chiesa del Torresino, "**Sulle orme di Marco Polo - Seta, spezie, lame e coralli**" ha voluto rendere omaggio non solo alle spezie, protagoniste indiscusse della mostra, ma anche agli aspetti culturali del viaggio.

Un'esposizione straordinaria, accompagnata da note e riferimenti storici importanti, resi ancora più interessanti grazie alla preparazione delle guide locali. Sidea vi ha partecipato in qualità di sponsor ed espositore, ma anche come supporter esperto, "guidando le persone alla scoperta dei prodotti che sono stati portati in Occidente da Marco Polo lungo le vie commerciali aperte o consolidate nel tempo della Serenissima". Un viaggio tra gli aromi, gli abiti, gli ornamenti e gli utensili appartenenti a mondi lontani, in grado di affascinare il visitatore, che faticava a prendere le distanze da quelle magiche note olfattive.

Ma c'è di più; Sidea Spezie non si fermata all'utilizzo delle spezie in cucina, ma ha lavorato nell'ottica di valorizzare gli aspetti più intriganti, anche se meno appariscenti del prodotto. A partire dalla **valenza Gustativa**, legata al sapore e all'aroma, **Olfattiva**, intrigante e sensuale, **Visiva**, nelle forme dei frutti, delle radici e delle bacche. Il risultato di questa importante sperimentazione ha dato vita ad un evento multisensoriale di grande successo, mixando l'eccellente cucina tematica, la conoscenza del prodotto e la presentazione di un'essenza naturale firmata dal profumiere Roberto Dario per Sidea.

Un nuovo traguardo per l'azienda padovana, che ha saputo trasformare la passione del fondatore in un vero e proprio business. Ad maiora!

**SIDEA snc di Castellan Giampaolo & C.**

Via dei Fiori, 1/a - San Martino di Lupari (PD)

[www.sideaspezie.com](http://www.sideaspezie.com)