

1 febbraio 2024 12:45

Il rosso dell'amatissimo liquore Alchermes deriva dalla Cocciniglia, un insetto

di [Gian Luigi Corinto](#)



L'Alchermes è un liquore che prende il

nome dall'arabo al-qirmiz, che significa letteralmente cocciniglia, un insetto che prende il nome dal persiano kermes, che significa di color?sangue, rosso carminio o rosso cocciniglia, appunto. È molto usato in Toscana ed Emilia-Romagna, come ingrediente soprattutto di dolci cremosi al cucchiaino. Il liquore si prepara con l'infusione in liquori neutri di zucchero, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia e altre erbe e aromi. Il vivacissimo colore scarlatto si ottiene aggiungendo il Kermes, estratto dalla cocciniglia il cui genere appartiene all'ordine degli emitteri o rincoti, insetti piccoli e squamosi, comunemente chiamati cimici, che comprende oltre 80.000 specie all'interno di gruppi come le cicale, gli afidi, le cavallette, le cimici dei letti e le familiarissime cimici puzzolenti.

L'Alchermes deriva da ricette antiche di secoli per la preparazione di tonici, per confezionare i quali si poteva usare seta grezza, succo di mela, perle macinate, muschio, ambra grigia, foglie d'oro, acqua di rose, cannella, zucchero e miele. Nella medicina pre-moderna era annoverato tra i migliori tonici e veniva spesso usato per la palpitazione del cuore, o sincope, talvolta per il vaiolo o il morbillo e come ricostituente generale. Oggi è un prodotto commerciale con ingredienti che possono essere naturali e sintetici. Insieme al liquore colorato naturalmente con la cocciniglia, designato con la sigla europea E120, ci sono diverse varianti, nelle quali i coloranti sono di sintesi, come l'E122 (vietato in alcuni paesi), l'E124, detto rosso cocciniglia A, o l'E126, vietato del tutto dal 1977.

I coloranti rosso carminio si usano in molti aperitivi (lo Spritz!), farmaci, sciroppi, pastiglie, caramelle, salumi, prodotti per insaporire gli arrostiti, mentre il liquore Alchermes si usa nei dessert.

Il più famoso e gustoso è senza dubbio la cosiddetta zuppa inglese, la cui origine storica è dibattuta tra ducati e granducati di Ferrara e Firenze in epoche diverse. Ovviamente l'Inghilterra non c'entra nulla, se non che in origine per fare il dolce si usasse il rum. Della zuppa inglese esistono, in realtà, numerosissime ricette che usano alternativamente savoiardi o pan di Spagna, ma anche rosolio o rum invece dell'Alchermes. In ogni caso, la zuppa inglese è un italianissimo dolce italiano, più tipico dell'Italia centrale, ma noto nel mondo, ormai quasi sempre colorato con additivi di origine sintetica.

Domanda: per fare l'Alchermes e poi una bella zuppa inglese è meglio usare estratti di cose naturali come la costosissima cocciniglia (un insetto!) o composti sintetici di petrolio e carbone, molto più economici?

Risposta: ognuno scelga quello che vuole purché sia informato.

Lo stesso vale per la accesissima diatriba sulle farine alimentari prodotte con insetti. Chi ci dice: attenti, occhio alle etichette! Con il tono minaccioso di chi ci vuole allarmare e indurre a non comprare prodotti alimentari derivati dagli

insetti, ha ragione quando dice che bisogna leggere attentamente le etichette ma ha un torto grave quando usa un allarmismo ideologico e disinformato.

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)