

3 settembre 2022 6:10

La senape sparisce dai supermercati francesi. Vittima del riscaldamento climatico. L'alternativa africana

di [Redazione](#)



È un pilastro della gastronomia

francese che vacilla. **La senape, il terzo condimento più consumato in Francia, dopo sale e pepe, è scomparsa dai supermercati.** Vittima anche del riscaldamento globale.

Primo produttore europeo e principale esportatore mondiale di senape, la Francia importa l'80% della sua materia prima dal Canada, dove l'ultima siccità ha devastato i raccolti di Brassica juncea e Brassica nigra, altrimenti noti come senape bruna o nera, una pianta della stessa famiglia di colza.

Anche la produzione locale, in Borgogna, non è stata risparmiata e la guerra russo-ucraina ha privato la Francia dei suoi potenziali fornitori di aiuti. I produttori promettono un rifornimento di scorte per il mese di novembre, perché l'annata 2022 è stata buona. Ma, con il peggioramento del cambiamento climatico, è probabile che le carenze si moltiplichino.

E se la soluzione fosse negli armadi dei cuochi dell'Africa occidentale? Dal Niger alla Guinea-Bissau, conosciamo la **“senape africana”**, un tipo di **fagiolo chiamato soubala** in Bambara, **netetou** in Wolof, **afitin** in Fon-Gbe e **dawadawa** in Igbo. È prodotto dai **semi di néré**, un albero nutriente delle savane sudanesi e saheliana noto anche come **mimosa viola**. La polpa gialla del suo frutto, dolce e carboidrato, viene utilizzata come farina, mentre i suoi semi neri vengono cotti, fatti fermentare e venduti sotto forma di gnocchi dal caratteristico odore forte, oppure essiccati, tostati e pestati per essere consumati in polvere. .

Buona pasta e unguento

“Utilizzato in questa forma tende maggiormente alla noce moscata, osserva Fousseyni Djikine, co-fondatore di origine maliana delle mense BMK, a Parigi. Nei nostri ristoranti lo usiamo per il mafé. La soubala porta un sapore piuttosto atipico, difficile da descrivere, ma che insaporisce la salsa. Per gli intenditori, questo è ciò che rende il buon mafé del paese!”

È facile crederci, sentire **l'aroma potente, leggermente di cacao**, che fuoriesce dalla cucina a vista del suo ristorante nel X arrondissement. Ma non è in senso stretto un sostituto della senape, aggiunge, perché è **“caratteristica della cucina francese. D'altra parte, il loro punto in comune è che, come con la senape, la soubala trasforma radicalmente un piatto!”**

A differenza della senape francese e dei suoi cugini orientali, il rafano e il wasabi, il soubala non sale nel naso. Viene utilizzato principalmente come sostituto delle spezie nei paesi che ne sono sprovvisti, spiega l'imprenditrice e

chef di origine camerunese Nathalie Brigaud Ngoum, in particolare nella regione del Sahel, con il suo clima desertico.

"Poiché abbiamo pochi alberi, utilizziamo ingredienti fermentati per insaporire i piatti, pesce per i paesi costieri o, precisamente, soubala", spiega. Ma per trasformare i semi di néré in un'autentica senape africana, devi rimboccarti le maniche. "Se vogliamo andare alla fine dell'esperienza, la soubala non va usata in polvere, come una spezia, ma in unguento, come un condimento."

Buon impasto, Nathalie Brigaud accetta di dare la sua ricetta. *"Compri i semi néré preparati e fermentati, e li schiacci con olio, aceto e limone. Si aggiunge la farina di manioca o di patate dolci, per una morbidezza, e la curcuma, per ottenere una bella pasta giallo scuro. Puoi usarlo fresco per insaporire carne o pesce, oppure cuocerlo e metterlo in un barattolo, per mantenerlo un po' più a lungo".* Se il profumo della pura soubala riesce a scacciare i nasi sensibili, questa senape africana fatta in casa, promette lo chef, è accessibile anche ai neofiti. *"Infatti dà una senape quasi classica... ma senza senape. È un condimento misto, al crocevia delle cucine europea e africana!"*

"Superfood"

Restano da trovare i fornitori. Per questo, una sola destinazione: Château-Rouge, un quartiere africano del XVIII arrondissement di Parigi dove si allineano decine di negozi di ingredienti tradizionali. All'elegante mercato della Costa d'Avorio, un minuscolo negozio di famiglia di appena 13 metri quadrati in rue Doudeauville, il boss, Yohann Abbé, vende la sua "soumara" in polvere. *"Quando la compri in palline sui mercati africani, devi batterla da solo... Preferiamo risparmiare ai nostri clienti questo problema",* spiega sorridendo dietro il suo registratore di cassa. Si rifornisce ad Abidjan, da un produttore nel grande mercato di Adjamé, e vende il suo prodotto d'importazione ai consumatori dell'Africa occidentale: dalla Costa d'Avorio ovviamente, ma anche dal Senegal, dal Mali e dalla Guinea. *"Oltre ad essere un alimento base della cucina africana, ha interessanti virtù per la salute, si vanta, al punto da essere considerato un superfood. È particolarmente utile per le persone che soffrono di pressione alta."* Al di fuori di Château-Rouge, è attualmente difficile ottenerla nella Francia continentale. Ma secondo le ultime proiezioni dell'Intergovernmental Panel on Climate Change, le temperature nel sud del Paese si avvicineranno ai 50 gradi centigradi entro il 2050: la senape africana sembra quindi avere un brillante futuro.

(Marine Jeannin su Le Monde del 30/08/2022)

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>)