

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e
Ambiente

Tesi di laurea in
Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione

LA VIA DELLE SPEZIE, TRA PASSATO E
PRESENTE

Relatore

Prof. Danilo Gasparini

Laureando

Tommaso Callegaro

Matricola n. 1221768

ANNO ACCADEMICO
2022-2023

A Piero...

*Le immagini delle copertine dei capitoli sono riprese da: www.pinterest.com, www.wordpress.com,
www.canalgrandevenezia.it, www.ilcuocoincamicia.com*

*“Quella del mistero è la migliore esperienza che possiamo avere.
È l’emozione fondamentale che veglia la culla della vera arte e della vera scienza.”*

Albert Einstein

Indice

Indice.....	IV
Riassunto.....	V
Abstract.....	VI
1. PREMESSE E FONDAMENTI.....	1
2. I CONTESTI E LE VICENDE.....	5
2.1 Il pepe.....	6
2.2 Il peperoncino.....	19
3. LE SPEZIE A VENEZIA.....	26
4. IL PEPE IN CUCINA.....	36
4.1 Piccoli cenni sull'utilizzo in cucina di Paprica e Peperoncino.....	41
5. CENNI ATTUALI E RICERCHE STORICHE SUL PEPE.....	43
5.1 Il pepe oggi, i maggiori produttori.....	44
5.2 P. Sherman e la sua indagine.....	45
5.3 La teoria degli umori.....	48
5.4 Elenco storico sulle qualità e caratteristiche delle diverse tipologie di pepe.....	51
6. RASSEGNA DELLE MANIFESTAZIONI SULLE SPEZIE.....	55
Indice delle figure e delle tabelle.....	61
Fonti bibliografiche e sitografiche.....	63
Ringraziamenti.....	67

Riassunto

Nella seguente tesi di laurea si è voluto indagare quale sia l'origine del pepe, una delle spezie più conosciute e apprezzate, contestualizzando i momenti storici di maggior importanza che hanno inciso sulla notorietà di questo alimento.

Viene inoltre definita la posizione del peperoncino, spesso associato al pepe, sebbene appartenga ad una famiglia differente. In questo caso trattandosi di una pianta non subito apprezzata viene esplicitato quanta importanza avesse come alimento per i più poveri.

In seguito, si è analizzata la figura di Venezia, con il suo ruolo di attrice fondamentale nel mercato mondiale delle spezie, ruolo che negli anni ha permesso alla stessa di crescere sotto il profilo economico ma anche culturale. Grazie alle spezie, mai più abbandonate dalla Serenissima, i Veneziani assumono un ruolo "multietnico" sia in ambito culinario ma anche architettonico e i loro costumi non rappresentano un'esclusività del loro territorio ma una vastità di intrecci e rapporti che essi hanno stretto lungo il corso dei secoli in tutto il globo.

All'interno di questo lavoro è inoltre possibile trovare le diverse tipologie di pepe più importanti per l'alimentazione, inoltre, in un capitolo dedicato, verranno spiegate le implicazioni culinarie delle diverse varietà conosciute.

Si è proceduto con una ricerca storica sui descrittori e sulle proprietà delle più note tipologie di pepe integrando queste informazioni con la "dottrina umorale" concepita da Ippocrate che attribuiva al consumo di queste droghe una vera e propria funzione dietetica e salutistica.

Per concludere è stata elaborata una rassegna sulle principali manifestazioni inerenti alle spezie presenti nel nostro stato con particolare interesse a quelle organizzate nella provincia di Venezia.

Abstract

In the following degree thesis we wanted to investigate what is the origin of pepper, one of the best known and appreciated spices, contextualizing the most important historical moments that have affected the notoriety of this food.

It is also defined the location of the chili, often associated with pepper, although it belongs to a different family. In this case, since it is a plant not immediately appreciated, it is made explicit how important it was as a food for the poorest people.

Subsequently, the figure of Venice was analyzed, with its role as a fundamental player in the world spice market, a role that over the years has allowed it to grow economically but also culturally.

Thanks to spices, never abandoned by the Serenissima, the Venetians take on a "multi-ethnic" role both in the culinary but also architectural fields and their customs do not represent an exclusivity of their territory but a vastness of intertwining and relationships that they have forged over the centuries all over the globe.

Within this work it is also possible to find the different types of pepper most important for nutrition, moreover, in a dedicated chapter, the culinary implications of the different known varieties will be explained.

We proceeded with a historical research on the descriptors and properties of the most famous types of pepper integrating this information with the "humoral doctrine" developed by Galen who attributed to the consumption of these drugs a real dietary and health function.

To conclude, a review has been prepared on the main events related to spices present in our state with particular interest to those organized in the province of Venice.

1

PREMESSE E FONDAMENTI

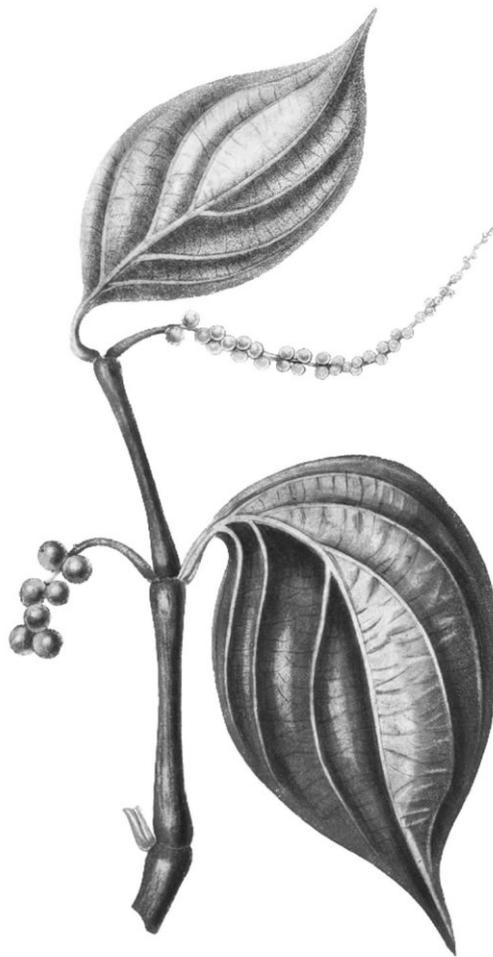


FIG 1.1 PIANTA DEL PEPE NERO

1. PREMESSE E FONDAMENTI

Questa è la storia di una pianta, di una microscopica combinazione di atomi e legami che ha segnato il corso degli eventi, ha plasmato il nostro mondo, maledizione e benedizione, fonte di fortuna o sventura.

Una molecola che ha generato enormi profitti, che ha condotto viaggi pericolosi, sancito il destino di migliaia e migliaia di persone, guidando: avventurieri, pirati, corsari, militari e naturalmente mercanti.

Ha spinto a innovare, inventare e scoprire chi ha decretato battaglie, assedi, guerre; che ha ridisegnato i confini, ha scritto trattati, mappe romanzate ma anche ricette culinarie e farmaceutiche.

Che ha favorito l'amore, l'appetito e la salute È la storia di una molecola dall'inconfondibile sapore e dal carattere decisamente forte: il Pepe.

Il sale che è necessario per vivere fu causa in passato di non poche sofferenze ma queste sono nulla al confronto dei bagni di sangue e dei tormenti, dell'ecatombe che ha causato il pepe.

L'aspetto ironico è che nessuno morirebbe senza pepe ma molti, moltissimi, sono morti per il pepe.

Da quando i romani durante i loro primi viaggi in oriente bruciavano i loro sapori aromatici e piccanti, l'occidente non ha più potuto fare a meno delle spezie. Oggi con un'oncia d'oro (poco più di 28 g) si comprano circa 4 tonnellate di pepe; nella Roma imperiale invece, con un'oncia d'oro si comprava una sola oncia di pepe. Nelle loro terre d'origine le spezie erano apprezzate dalla notte dei tempi, ma di fronte alla passione dei romani, i mercanti orientali si resero conto di possedere un enorme tesoro.

I romani arrivavano e offrivano oro pur di comprare pepe.

Quando i Goti nel 408 minacciarono di saccheggiare Roma, i Romani, oltre ad oro, argento, seta e lana offrirono 3000 libbre, quindi circa 1300 kg di pepe. Ciò che differenziava le erbe aromatiche dalle spezie sta nel fatto che le prime derivano

dalle foglie mentre le seconde derivano da tutte quelle parti della pianta che foglie non sono, come ad esempio, le radici o la corteccia.

La pianta che produce il pepe si chiama *Piper Nigrum* ed è una liana robusta, sub legnosa che cresce circa per sei o sette metri.

Questa, dai cinque anni di età inizia a produrre questi piccoli frutti, che raccolti in momenti diversi della maturazione, diventano appunto: pepe nero, bianco o verde. Tutte le altre colorazioni presenti nel mercato non sono naturali. Una pianta può produrre pepe per circa una quarantina di anni e riproduce ogni anno circa 10 kg di tale prodotto.

A rendere tanto particolare questa spezia è una molecola, la piperina, che con meccanismi ancora non del tutto chiari, stimola i nostri nervi del dolore producendo paradossalmente una sensazione piacevole. Probabilmente questo meccanismo potrebbe essere dato da un rilascio di endorfine che il nostro organismo lancia in risposta al dolore.

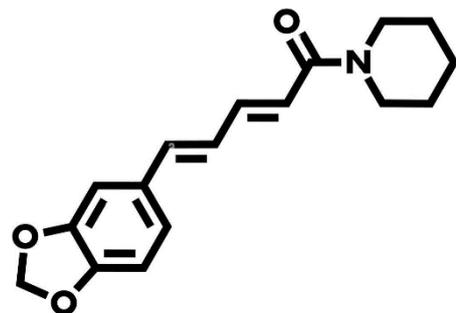
Il pepe rappresentava l'80% di un commercio ricchissimo, alimentato da una domanda insaziabile che riguardava però anche altre spezie orientali.

Ma perché tanto successo tra romani e discendenti?

Durante tutto il medioevo non esistevano ancora in quella che noi chiamiamo Europa vari alimenti come: mais, patate, peperoni, pomodori, ma anche caffè, tè o cioccolato.

Il sale, come citato sopra era poco e prezioso e dunque la cucina era terribilmente monotona. Pepe e altre spezie donavano quindi un eccitamento squisito ed esotico: un chiodo di garofano, una punta di cannella o di zenzero erano sufficienti a scatenare tonalità culinarie altrimenti insondabili.

Così il pepe veniva messo persino nei dolci, nella birra o nel vino per infiammare animi e gola al punto giusto.



piperine

Figura 1.2 Struttura chimica della molecola della piperina

E mentre il pepe rilasciava negli uomini il suo potere afrodisiaco, muschio, ambra e distinta di rosa erano acclamati dalle antiche signore per esaltare bellezza e femminilità.

Senza dimenticare l'incenso, che per profumare ogni chiesa e ogni messa, doveva percorrere migliaia di chilometri.

Quello persiano e quello arabico, ad esempio, divennero nel medioevo sinonimo di prezioso e raffinato.

I farmacisti reclamavano a gran voce i prodotti orientali: oppio, canfora e gomma erano alla base di insostituibili medicinali. Durante il medioevo venivano pesati su bilance di precisione e venivano chiuse accuratamente le finestre prima della pesatura, tutto ciò per evitare che una folata di vento facesse volare via qualcosa che valeva più dell'argento.

Con il pepe si potevano acquistare terreni, comprare case e ottenere cittadinanze.

2.

I CONTESTI E LE VICENDE



***FIGURA 2.1** FOTO RITRAENTE ALCUNI MERCANTI IN UN PORTO D'ORIENTE*

2.1 Il pepe

Non è raro ritrovare nelle più autorevoli fonti bibliografiche antiche, affermazioni di netta superiorità ma soprattutto di marcata preferenza, che elevino il Pepe nel gradino più elevato della lista delle spezie favorite.

Vuoi perché ve ne fosse parecchia disponibilità, ma anche e forse soprattutto perché fosse possibile ottenerlo con risorse economiche inferiori rispetto alle altre tipologie di spezie, esso finì nel XV secolo per assumere la posizione di condimento preferito dai ceti meno elevati della società, tuttavia, per tale motivo si espose alla pericolosa eventualità di perdere il suo status di alimento di alta classe.

Esso, come gli altri prodotti dell'Eden, si presumeva fosse frutto divino e come tale veniva protetto dagli abusi umani. Lo scrittore e agronomo bolognese Piero De Crescenzi (Bologna, 1233-1320) nel "Ruralium commodorum", ci regala una splendida testimonianza della convinzione, o presunta tale, dei suoi tempi:

*Il pepe e arbore piccolo e nascie e ottimamente fruttifica socto il segno del cranco e nel primo clima ove il segno molto caldo e vervente e maximamente in monte caucaso secondo che dice isidero. **Dicesi ancora che serpenti guardano le sue selva. Ma gli abitanti di quelle contrade nel tempo della maturità sua **incedono le selve e i serpenti fugono e per quello le granella del pepe cherano naturalmente bianche **diventano nere e vize** ma dioscoride dicie che i saracini poichè lanno colto lo mettono nel forno acciochè la virtù gierminativa lisitolga e non si possa in altre parti seminare in luoghi temperati nasce ancora ma non fructifica¹.*****

Ne risultano due deduzioni: in primo luogo il mistero di un popolo "altro", al confine dell'umanità e razionalità, possedeva dei prodotti protetti da animali selvaggi, pericolosi ed indomabili; allo stesso tempo ne risulta una certa titubanza, in particolar modo, nei confronti degli intermediari.

La descrizione, perciò, ci fornisce un'istantanea propria di quell'epoca.

¹ P. Crescenzi, Pietro Crescentio bolognese tradotto nuovamente per Francesco Sansovino, Ed. Sansovino Francesco, Venezia 1561, c. 108 r (trad. P. Crescenzi, Ruralium commodorum, 1486)

Da una parte un relativismo culturale riconosce la diversità dei popoli orientali e in minima parte ne viene attratto, mentre lentamente si insinua un etnocentrismo che prevarrà nel corso della storia.

Non a caso, infatti, Baldassarre Pisanelli nel "*Trattato della natura dei cibi et del bere*" nel XVI secolo sostituisce questa precedente e duratura convinzione circa l'origine del pepe:

*Il pepe acerbo si chiama bianco, e il maturo si chiama negro, il quale si coglie in India el mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma, fin che diventa negro e crespo, il che si fa in tre giorni*².

Plinio il Vecchio si scagliava contro tale spezia etichettandola come il simbolo di un'inclinazione abominevole e ripugnante dell'essere umano quella di non accontentarsi della fame per stimolare l'appetito.

Il poeta Persio, a dar manforte, non tardava ad associare la stessa spezia al pensiero effeminato dei retori greci.

Un autore di testi medici di quell'epoca affermò inoltre che il pepe era un "condimento adatto ai villani"³.

Questo veniva definito come una salsa da contadini, i quali usano mescolarla con fave e piselli.

Solitamente le spezie venivano suddivise in quattro differenti fasce di prezzo. All'interno della prima vi si possono ritrovare le spezie definibili "fondamentali" per l'alimentazione dell'uomo tardo-medievale, esse costituivano la parte più consistente del commercio e sebbene fossero costose rispetto ad altri alimenti erano le più economiche all'interno di questo vasto agglomerato di specialità esotiche.

È proprio qui che possiamo ritrovare il pepe, in compagnia di altre spezie come zucchero e zenzero.

Le altre categorie erano rappresentate da:

- ❖ Spezie comuni: cannella, pepe lungo, e galanga. Pregiate e costose;

² B. Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, del sig. Baldassarre Pisanelli, Venezia 1584, p. 117

³ Paul Freedman, *Il gusto delle spezie nel Medioevo*, Il Mulino, 2013, p.47

- ❖ Spezie delle Molucche: chiodi di garofano e noce moscata. Veramente costose;
- ❖ Spezie medicinali preziose: ambra grigia, canfora, muschio e zafferano. I cui prezzi erano esorbitanti.

Non dobbiamo dimenticare che fino al XVII secolo il pepe era chiamato “oro nero” e veniva utilizzato come una vera e propria moneta per permettere gli scambi tra cittadini e mercanti.

Sempre Plinio racconta all'interno della sua opera “Naturalis Historia” che i cittadini romani sperperavano inutilmente almeno 50mila sesterzi tra pepe e spezie provenienti dalle Indie.

Viene inoltre ricordato che nei primi anni del quinto secolo avanti Cristo, il re dei Visigoti, Alarico, quando invase con il suo esercito la città di Roma chiese per la liberazione di questa, oltre a beni come oro e argento, la quantità di 3000 chilogrammi di pepe.

Sempre il pepe risulta menzionato in alcuni casi come componente del tributo che andava corrisposto per poter attraccare a riva (il cosiddetto Ripatico) o talvolta per poter attraversare un fiume.

Questo inoltre accompagnato da cannella, zenzero e vaniglia era dovuto dai commercianti a Pavia a titolo di dazio. Restava in circolazione perché vi era scarsità di moneta e questa situazione perdurava da tempo, inoltre a favore di questa soluzione vi era il fatto che il pepe aveva un ingombro limitato, fosse conservabile a lungo; praticamente era un bene necessario ma soprattutto un elemento di facile smerciabilità. Una delle informazioni a noi pervenute è che i monaci di Bobbio riscuotevano direttamente dai mercanti veneziani, per l'uso di uno scalo a Mantova, un corrispettivo di tre libbre di pepe, tre di cumino, quattro di lino e sei soldi⁴.

Con esso si potevano pagare non solo determinate merci o particolari servizi ma anche il canone di affitto di un terreno.

⁴ Orazio Olivieri, L'età delle spezie, Donzelli editore, 2018, p.63

Tutte queste preziose caratteristiche non fecero altro che far aumentare l'apprezzamento del pepe che fu diffuso in tal maniera che addirittura per i Barbari divenne difficile farne a meno.

Si è detto quindi che la carriera del pepe fu prestigiosa, ma a conferma di questo, si può vedere come tra i condimenti che vengono nominati con maggiore frequenza all'interno dell'unico manuale di cucina romano a noi pervenuto, la prima posizione è ricoperta proprio dal Pepe, insieme al garum o liquamen.

Quest'ultimo era probabilmente il condimento più amato dai romani, forse ancora più del pepe.

Va sottolineato però che il gusto preferenziale per il pepe era molto evidente in territorio Italico, in Inghilterra e Germania, al contrario Francia e Catalogna prediligevano rispettivamente lo zenzero e lo zafferano. Sono proprio queste ultime due ad essere considerate insieme al protagonista assoluto, le più importanti spezie medievali.

Ciò che di più mistico e utopico possa giungere alla nostra conoscenza e fortifichi ma anche renda il fenomeno delle spezie unico nel suo genere, è proprio l'idea Europea che si aveva di come la pianta fosse presente in natura e quale fosse il modo per raccoglierla.

Le piante piperacee, che allignano nella zona torrida, forniscono colle loro bacche diseccate questa droga ora comunissima, di cui s' incontrano in commercio varie specie, cioè il pepe comune (piper nigrum), il pepe a coda (piper cubeba), ed il pepe lungo (piper longum)⁵.

Una credenza che avrebbe suscitato sicuramente nel consumatore un brivido di longevità era di sicuro la favola in cui veniva raccontato che fosse necessario infuocare le piantagioni infestate dai serpenti per far sì che il pepe potesse essere raccolto. Questa fu una credenza molto curiosa ma soprattutto diffusa. In un'opera scritta probabilmente nella metà dell'VIII secolo, contenuta nel terzo libro del Liber Monstruorum si legge:

⁵ Estratto dell'Osservatore Triestino N° 246, del 28 ottobre 1857

“ai confini del Mar Rosso e dell’Arabia si narra che ci siano dei serpenti coi quali nasce il pepe bianco che gli uomini, incendiato il bosco, sottraggono, ormai diventato nero per le fiamme, ai serpenti che scappano. Questi serpenti sono chiamati corsi e hanno corna d’ariete: chi è colpito da essi, subito si gonfia e muore”.

Va detto inoltre che in precedenza, nel VII secolo, fu Isidoro di Siviglia nelle sue “Originum sive etymologiarum” libri XX a riportare questa credenza.

Essa si può trovare anche nelle famose lettere di prete Gianni datate fine XII secolo.

Bernard de Mandeville, che fu un abilissimo scrittore, per far sì che il suo racconto fosse più credibile, vi introdusse una nota critica nei suoi racconti, sostenendo che sarebbe miglior cosa secondo lui, accantonare tale metodo di raccolta del pepe, dato che danneggia in modo deplorabile gli alberi.

Egli suggerisce piuttosto di far scappare i serpenti grazie ad un “unguento repellente”. Giovanni de' Marignolli invece, che si troverà nello stesso posto, Quilon, alcuni anni più tardi ci fa pervenire le medesime notizie limitandosi ad aggiungervi qualche cosa sull’essiccazione e sul mercato.

Odorico da Pordenone, frate dell’ordine di San Francesco, viaggiò in Asia per ben 14 anni a scopi religiosi, grazie a questi, nella relazione che dettò al confratello Guglielmo da Sologna è possibile coglierne il legame tra il suo viaggio e i particolari che attorniano le popolazioni e i prodotti naturali dei posti che questo si trova a visitare. Consultando i suoi scritti notiamo che i dettagli relativi al Pepe aumentano:

“Ma da qui arrivai in un bosco detto Muubar (Malabar), di circuito 18 giornate, dove il pepe, e non in altra parte del mondo, nasce [...]. Mi è parso utile e non fuor di proposito scrivere in che modo esso pepe nasca e si colga. Dico dunque che 'I pepe nasce in certe foglie d'erba, domandata elera, quali foglie si piantano a canto gli arbori pini, olmi e altri arbori grandi, si come qui da noi e universalmente in terra di lavoro usasi piantare le vigne. Quali poi in alto elevate fanno li racemi, a modo de li racemi de l'uva, e talmente di pepe carichi che per il soperchio peso parono spezzarsi, qual maturato, essendo allora di color verde, lo Vendemiano nel modo che fanno qui

la vendemmia dell'uva, e poi colto lo pongono a seccare e deseccato lo serbano nelli vasi"⁶.

Anche Marco Polo, grande viaggiatore di origini Veneziane, all'interno del famoso e affascinante testo che racconta i relativi viaggi sulla sua permanenza in oriente tra il 1271 e il 1295, "Il Milione" scrive:

"Qui [nel reame di Coilun od. Quilon] nasce i merbolani embraci [frutti medicinali] e pepe in grande abondanza, che tutte le campagne é' boschi ne sono pieni, e tagliansi di maggio e di giugno e di luglio. E gli alberi che fanno il pepe sono dimestichi, e piantansi e inacquarsi."

Possiamo dire che l'importanza di questa spezia era così grande, che nel medioevo, un modo per dire che una persona era ricca sfondata era: "è un sacco di pepe".



Figura 2.2 La via delle spezie

Dopo tutte queste premesse però, geograficamente parlando, da dove arriva tale specialità esotica? E quali sono le vicende che hanno segnato la sua storia?

L'origine del pepe si può trovare in India anche se esso era conosciuto già nell'antica Grecia nel quarto secolo a.C.

⁶ Odorico da Pordenone, Relatio de mirabilibus orientalium Tatarorum, 1330

Al tempo dei Romani si poteva trovare abbastanza facilmente, questo grazie alle flotte di 120 navi ciascuna che venivano inviate in India e che secondo le teorizzazioni del geografo romano Strabo, dominarono il commercio di pepe per un millennio e mezzo⁷. Comprensibile se si pensa che all'epoca, il lontano oriente era molto più lontano di oggi.

Per questo servivano molte mani per rendere possibile un viaggio così pericoloso.

La prima mano, come sempre, era quella meno pagata, quella dello schiavo che raccoglieva il pepe dalle piante e lo portava al mercato locale.

Da lì il primo mercante maomettano comprava tutto il carico e per arricchirsi doveva cercare di trasportarlo con una canoa fino a Malacca, vicino all'odierna Singapore. Ma prima di poterlo scaricare doveva pagare il tributo al sovrano del porto, il sultano di Malabar.

È solo a quel punto che poteva venderlo al secondo mercante, il quale doveva costeggiare tutta l'India in un viaggio lungo e pericoloso fatto di tempeste e lunghi periodi di bonaccia, nel quale almeno una delle navi andava persa.

Si festeggiava l'arrivo a Aden, nell'attuale Yemen e da lì il tragitto proseguiva su carri e cammelli attraverso: Bassora, Baghdad, Damasco, Beirut, Gedda e infine Il Cairo.

Passavano settimane e settimane nelle vie del deserto: antichissime, conosciute, ma popolate da beduini: i pirati della sabbia.

Quello che riusciva a sfuggire a tempeste e saccheggi, arrivava in Egitto, dove era richiesto il secondo importante tributo.

E proprio dall'Egitto questi sacchi, il cui valore cresceva esponenzialmente, giungevano nelle mani della flotta per eccellenza: la flotta veneziana.

Da Rialto, vero baricentro del monopolio, le spezie potevano finalmente essere distribuite in tutta Europa.

Erano dunque almeno una dozzina le mani che toccavano il pepe prima del consumatore finale e tutti ci dovevano guadagnare tanto, o meglio, tantissimo.

⁷ Caz Hildebrand, *La grammatica delle spezie*, Gribaudo, 2018, p.139

Bastava che la più piccola delle imbarcazioni tornasse con una parte del bottino, dopo tre anni di lungo viaggio, perché il mercante potesse dirsi soddisfatto.

I palazzi di Venezia, è per questo motivo che si reggevano sui guadagni delle spezie ed è proprio questo un altro elemento che risalta l'importanza di questi prodotti per la Serenissima Repubblica.

Un granello di pepe valeva dunque ben più di una vita umana, ma come sempre, enormi guadagni generano anche ingiustizia, disparità e invidie.

Si forma ben presto quindi un gruppo di esclusi che osserva con rabbia nella speranza di poter cambiare presto il proprio destino.

Genovesi, spagnoli e francesi guardavano di malocchio la troppa abile Venezia, capace di generare un commercio così ricco e un monopolio così solido e guardavano ancor peggio i Turchi, che non permettevano ad alcuna nave cristiana di veleggiare nel Mar Rosso e che dunque, si arricchivano enormemente precludendo il passaggio ai mercanti europei.

Anche le crociate avevano rappresentato un tentativo più o meno pacifico di aprire una breccia, di trapassare le maglie di un impero che sembrava insormontabile, ma non portarono mai ai risultati sperati.

E così, spinti dalla necessità di trovare una nuova via libera dai dazi e dal confronto con mondi ostili, accadde il miracolo.

Nel momento storico in cui un uomo geniale incontra la genialità del suo tempo si generano eventi che segnano il destino dell'umanità.

L'epicentro di questo terremoto culturale è un paese giovane e pieno di energie: il Portogallo.

La sua posizione sembrava disperata, alle spalle aveva la sorella maggiore, la Spagna: inattaccabile, di fronte aveva l'oceano e a sud l'Africa.

Secondo Tolomeo che nel 1300 era ancora il geografo più stimato e famoso, l'oceano altro non era che "una distesa infinita di mare tempestoso", mentre l'Africa non poteva essere aggirata perché al di là del tropico, nella zona equatoriale, era inabitabile a causa del troppo caldo.

L'idea secondo cui l'Africa non fosse inabitabile e l'oceano fosse navigabile fu alla base dell'illuminazione di Enrico di Aviz. Egli viene ricordato a torto o a ragione come Enrico il Navigatore: a torto perché non mise mai un piede in acqua, a ragione perché diede vita a quel progetto culturale e tecnologico che ha cambiato il mondo. Perché come ben sappiamo, non è vero che il medioevo fu quell'epoca buia e piatta come vuole lo stereotipo.

Anzi, egli progettò la conquista dei mari da parte del Portogallo, e per farlo, si rese conto che era necessario varare un progetto culturale che oggi chiameremo scientifico. Convocò in Portogallo grandi navigatori, cartografi, costruttori di navi ma anche poeti e scrittori che potessero creare una narrazione, che potessero modellare e trasmettere il suo sogno.

Egli voleva creare un'identità intorno alla conquista dei mari.

Questo progetto diede vita a una realtà nuova che potremmo immortalare con la caravella: la grande nave portoghese che solcò effettivamente gli oceani.

Tuttavia, il "Navigatore", sapeva che non avrebbe avuto modo di vedere realizzato il suo sogno, era conscio del fatto che la sua generazione e pure quella successiva, si sarebbero dovute sacrificare per un'impresa che avrebbe reso grande il Portogallo del secolo successivo. È così fu!

Alla morte di Enrico nell'anno 1460, i risultati erano stati ancora irrisori rispetto all'enorme sforzo richiesto e ci volle ancora il sacrificio di un'intera generazione in mare per arrivare come ben sappiamo al 1488, anno in cui Bartolomeo Diaz conquistava l'estremo sud dell'Africa (il Capo di Buona Speranza).

Solo 10 anni più tardi Vasco Da Gama portava a termine il miracolo, conquistando finalmente la via per le Indie.

Negli stessi anni in cui venivano scoperte le Americhe a occidente, il Portogallo era riuscito in un'impresa epica a oriente, qualcosa di impensabile fino a pochi anni prima, di una difficoltà tecnica senza precedenti.

Nell'immaginario attuale, si può pensare che circumnavigare l'Africa non sia difficilissimo, che si possa percorrere una rotta vicino alle coste, e che si scenda e si arrivi in fondo.

Invece non è proprio così, perché con quelle navi, per riuscire ad intercettare le correnti e i venti giusti per fare questo tragitto, bisognava allontanarsi tantissimo.

Vasco de Gama arriva quasi in Brasile per riuscire nella sua impresa, ed è proprio in questi anni che il genere umano scopre tristemente lo Scorbuto, una malattia dovuta a carenza di acido ascorbico (vitamina C).

Per la prima volta i marinai stanno per mesi in acqua senza toccare la terraferma.

Un sogno lungo sessant'anni che aveva richiesto un progetto culturale ad ampio respiro e che aveva coinvolto, addirittura forgiato, la mentalità e l'identità dell'intero popolo.

Un popolo che di fronte al successo e all'enorme potere, mostrava tutta la sua efferata crudeltà.

Vasco de Gama era infatti un uomo di una ferocia mozzafiato, ovunque andasse seminava morte e distruzione.

In uno dei suoi viaggi, dopo aver saccheggiato una nave musulmana, diede l'inutile quanto spietato ordine di chiudere tutte le persone, compresi donne e bambini nella stiva della nave e di darle fuoco.

Feroci e abilissimi, i Portoghesi si fecero largo nell'oceano, costruirono il primo impero fondato non sulla conquista delle terre, ma sulla conoscenza, conoscenza di mappe, porti venti e rotte.

Fondato sull'abilità nel costruire navi e formare marinai, un impero galleggiante che ben presto divenne ricchissimo.

Il pepe trovava così nuove strade, Musulmani e Veneziani tremavano di fronte al numero crescente di caravelle che con relativa facilità giungevano dall'Oriente cariche di spezie.

Innumerevoli sono le storie sulle battaglie, le contese e gli intrighi, sui tranelli e gli eventi che presero vita da questo enorme commercio.

Eventi che derivano tutti dall'immenso potere del Pepe.

Le isole del lontano oriente erano sempre più vicine e dunque iniziarono a giungere via nave sempre più numerose anche altre spezie di grande valore, in particolare: chiodi di garofano e noce moscata.

Nella Germania del 1393 una libbra di noce moscata valeva come sette buoi di grossa taglia, quindi aveva un prezzo elevatissimo.

L'olio di garofano invece era apprezzato come potente antisettico e come rimedio per il mal di denti.

Esso è stato infatti utilizzato come anestetico locale dai dentisti per moltissimo tempo. La noce moscata invece era considerata la spezia della follia e i suoi effetti allucinogeni erano noti da secoli.

Un mercato enorme che avrebbe portato ovviamente ricchezza, ma che ancora una volta avrebbe cambiato il destino del mondo, segnando la storia di un paese che nel corso dei secoli si sarebbe affermato non poco: gli Stati Uniti d'America.

La ruota dell'invidia e delle rivalse, infatti, non smise di girare e se gli Spagnoli e i Portoghesi erano riusciti a dominare i mari e a rivalersi su Veneziani e Turchi, nel giro di un secolo si assistette all'ascesa di altri popoli vogliosi di dominio.

Facciamo riferimento in particolare ai Paesi Bassi, i quali già durante il lungo e sanguinoso conflitto con la Spagna, iniziarono ad affermarsi a cavallo tra cinque e seicento come una nuova potenza che poteva dominare i mari.

Questi erano situati in un punto strategico che collegava l'Europa da est a ovest via mare e da nord a sud con il fiume Reno.

Amsterdam divenne quindi nel giro di pochi decenni il trono dell'opulenza, il magazzino generale dell'universo.

Nel 1602 venne fondata la compagnia olandese delle Indie orientali la VOC, che può essere considerata la prima multinazionale al mondo.

Circa vent'anni più tardi, l'Olanda controllava già numerose rotte atlantiche tra l'Africa e le Americhe e la quasi totalità del commercio degli schiavi.

Era l'unico paese ad essere in contatto diretto con il Giappone, con il quale aveva scambi commerciali e culturali molto ricchi.

Gli Olandesi erano inoltre riusciti a scacciare Portoghesi e Spagnoli dalle preziose isole delle spezie, a costruire numerosi forti che venivano riempiti di coloni per prendere il controllo delle terre, a siglare contratti di esclusività con i capi tribù e i re locali.

Il 600' fu il secolo d'oro olandese, il secolo che vide un'esplosione economica senza precedenti ma anche un fiorire dell'arte, della letteratura, della cultura e soprattutto della scienza olandese.

Non dimentichiamo che proprio agli Olandesi si deve il primo prototipo di cannocchiale o telescopio, il microscopio, ma anche per esempio la bottiglia di Leida (il primo condensatore elettrico che accelerò non poco gli studi sull'elettricità).

Questo enorme progresso proiettò l'Olanda nell'Olimpo delle grandi potenze, costringendola ad un confronto e dunque ad uno scontro diretto e scomodo con sua maestà l'Inghilterra.

A metà del Seicento, infatti, il concetto di "esclusiva" non era così chiaro ai capi tribù delle isole delle spezie e dunque gli Inglesi che giungevano in queste terre strappavano accordi fregandosene delle pretese olandesi.

Questo, come potete immaginare portò a numerosi scontri e ad una vera e propria guerra.

Per concludere la seconda guerra tra Olandesi e Inglesi si arrivò alla celebre pace di Breda. Fu con questo trattato che i primi rinunciavano a un territorio di 59 km² molto ricco e promettente, l'isola di Manhattan e così nuova Amsterdam divenne nuova York. E se oggi a New York non si parla olandese lo dobbiamo proprio alle spezie.

In cambio dopo aver ceduto l'isola di Manhattan, gli Olandesi ottennero il controllo totale dell'isola di Run, 4 km² di boschetti nel bel mezzo del mare di Banda che fa parte del Pacifico.

Manhattan in cambio di quattro alberi in mezzo al Pacifico?

Il motivo si può ritrovare nella noce moscata.

Essa non era solo come abbiamo visto in precedenza la spezia della follia, ma in quel periodo era richiestissima in Europa anche per il motivo per cui i ricchi europei erano

convinti che un sacchetto di noce Moscata al collo fosse in grado di proteggerli dalla morte nera, e quindi dalla peste bubbonica, l'epidemia per eccellenza.

La noce moscata era effettivamente nota per essere un potente antiparassitario ed è possibile che un sacchetto di noce moscata fosse in grado di ridurre notevolmente il numero di parassiti, fra i quali anche le pulci responsabili del morbo.

Tuttavia, è possibile che le persone che potevano permettersi un sacchetto di noce moscata conducessero una vita più agiata, che quindi in qualche modo li proteggeva maggiormente dal morbo introducendo però l'idea che la noce moscata fosse in qualche modo efficace.

Insomma, l'isola di Run custodiva quello che sembrava essere l'unico rimedio o il miglior placebo contro il più grande terrore di quel tempo e sembrava per questo molto più preziosa della gigantesca Manhattan.

Successivamente, la peste ha allentato la presa sull'Europa e il prezzo delle spezie è calato drasticamente.

Oggi molto probabilmente quello scambio non sembra più così favorevole all'Olanda e magari gli olandesi di oggi rimpiangono di non aver tenuto nuova Amsterdam.

Così, se ieri è stato il pepe oggi è il petrolio, il gas o il litio, mentre domani potrebbero essere il tulio o il coltan, questo perché ogni epoca dà forma diversa alla propria ricchezza.

2.2 Il peperoncino

Parallelamente alla pianta del *Piper Nigrum* possiamo trovare il peperoncino.

Il suo nome scientifico è *Capsicum Anuum* e appartiene alla famiglia delle Solanacee.

Le fonti più lontane a noi testimoniano che il peperoncino veniva utilizzato già 9000

anni fa ed era coltivato addirittura 5000

anni prima della nascita di Cristo.

L'enorme importanza di questo alimento è

riscontrabile presso i Maya, gli Inca e gli

Aztechi che lo ritenevano sacro e come

abbiamo visto per quanto riguarda il pepe,

lo utilizzavano come moneta di scambio⁸.

I frutti di questa pianta sono generalmente

delle bacche di molteplici forme, di colore

rosso o anche verde e che contengono dei

piccoli semi dal sapore molto piccante.

Ne esistono almeno 2000 varietà, ognuna

indicata con nomi dialettali legati alla

cultura locale e differenti da paese a paese

e da regione a regione.

Nessuno tutt'ora è riuscito a classificarle tutte, neanche Linneo (naturalista svedese)

che ci provò nella metà del XVIII secolo.

Ad oggi dobbiamo accontentarci di classificazioni fatte in base alla colorazione dei

fiori, non sempre precise.

Per moltissimi aspetti, come è naturale che sia, la pianta del peperoncino presenta le

caratteristiche delle altre specie di peperoni.



Figura 2.3 *Illustrazione della pianta del peperoncino (*Capsicum Anuum*) dalla botanica medica*

⁸ Peperoncino.org, il peperoncino/storia

La molecola responsabile del piccante, la Capsaicina, inganna i nostri recettori, trasmettendo al nostro cervello la presenza di un forte calore, anche se non c'è un reale aumento di temperatura.

Queste bacche venivano coltivate nel Messico centrale circa 6500 anni fa ed è proprio in seguito al viaggio di Colombo, nel Nuovo Mondo, che gli spagnoli utilizzarono la tecnica di essiccare i peperoncini per creare il pimento, anche detto “pepe garofolato” è una spezia sorprendente, *frutto disseccato del Myrtus Pimenta, albero magnifico con foglie sempreverdi e simili a quelle dell'alloro, con grato odore aromatico, alligna nell'America centrale e meridionale, nelle Indie occidentali, o viene coltivato estesamente sull'isola di Giamaica, ove prospera particolarmente nei distretti montuosi della parte settentrionale dell'isola*⁹.

Ad ogni modo non vi è dubbio che questo gustoso e piccolo peperone fosse originario dell'America tropicale.

Per la sua bellezza decorativa è coltivabile non solo negli orti ma anche in vaso e la sua graziosità è dovuta al fatto che la pianta unisce il colore rosso vivido dei frutti al verde intenso delle foglie.

Dopo che il peperoncino venne diffuso in Europa dai conquistatori, anche l'India divenne uno dei maggiori coltivatori.

Inizialmente questo prodotto del nuovo mondo fece furore in India, Africa e in molte altre regioni del globo, ma non in Europa e nelle zone di lingua inglese dell'America settentrionale, dove, sino a poco tempo fa, veniva considerato con sospetto o addirittura evitato¹⁰.

Se si ricerca il motivo per cui il peperoncino piccante iniziò ad essere utilizzato anche dalla gente dei ceti più bassi una risposta corretta risiede nel fatto che i cibi modesti che queste persone erano costrette a consumare non lasciavano trasparire sapori forti e per questo si muovevano alla ricerca di qualcosa che potesse donare gusto alle loro cibanze.

⁹ Estratto dell'Osservatore Triestino N°258 del 7 novembre 1857

¹⁰ Paul Freedman, Il gusto delle spezie nel Medioevo, Il Mulino, 2013, p.211

Dopo essere giunto nel vecchio continente, grazie al viaggio di Colombo del 1492, il peperoncino venne definito "la droga dei poveri" proprio per la sua capacità di rendere saporito qualsiasi cibo ma soprattutto perché questa sua piccantezza fa sì che il cervello venga stimolato a secernere endorfine, queste ultime generano all'interno del corpo umano una sensazione di estasiante benessere.

Inoltre, mentre il pepe era molto caro, questo era più economico, esso infatti non era figlio di un commercio complicato tra carovane e imbarcazioni che percorrevano lunghi e costosi viaggi.

Sebbene al ritorno di Colombo dal suo lungo viaggio le piantine di peperoncino non ebbero una grande diffusione e le loro coltivazioni furono molto limitate, al giorno d'oggi sono molteplici i personaggi noti, dell'arte o della musica che fanno regolarmente uso del peperoncino e questo è chiaramente frutto dell'attenzione, anche letteraria, che questa pianta ha provocato. Se poco tempo fa non se ne sentiva nemmeno parlare (almeno per quanto riguarda tutte le forme differenti dalla paprica), al giorno d'oggi questo condimento è regolarmente utilizzato e adorato dai consumatori.

Dopo la diffusione del peperoncino in Europa, anche l'India divenne uno dei maggiori coltivatori. Sebbene inizialmente, tanto quanto il pepe, fu utilizzato per la conservazione delle pietanze, nei secoli successivi il pensiero comune che lo screditava per la sua esagerata piccantezza, lo fece apprezzare per le sue rare e originali proprietà. Non dimentichiamo che per la civiltà messicana il peperoncino ha una rilevanza culinaria enorme, basta infatti farsi un giro nel quartiere detto "la Merced" a Città del Messico (ove vi si può trovare un enorme e coloratissimo mercato) per rendersi conto quanto i venditori dispongano di qualsiasi specie di peperoncino in svariate forme e

colori. Sempre in Messico sono presenti svariati tipi di peperoncini, citandone solo alcuni possiamo trovare: l'ancho, il mulato, la pasilla, e qualità più piccanti come il serrano e il japaleno, il famosissimo chili, il peperoncino delle Antille, quello di



Figura 2.4 Illustrazione del frutto del *Capsicum Annuum*

Caienna, il cipotle (che viene venduto secco), il malagueta, il poblano.

Nel sud dell'America, infatti, i peperoncini cambiano il loro nome a seconda del fatto che siano freschi o essiccati.

Per fare un esempio, il jalapeno ha questo nome quando è fresco, se essiccato invece, il suo nome diviene chipotle.

È proprio da una varietà di peperoncino rosso che i messicani ne traggono una particolare ma soprattutto amatissima salsa che prende il nome di tabasco.

Secondo alcuni dati di istituti di ricerca, ogni messicano consuma ogni anno 6 kg di peperoncino fresco.

La nazione Europea che ne consuma di più al giorno d'oggi è l'Ungheria, all'interno della quale prevale in maniera assoluta una polvere chiamata paprica, a questa seguono la Francia e la Spagna. In territorio italiano invece è molto utilizzato nel meridione, con cruciale importanza in Calabria, viene utilizzato inoltre anche in Grecia e nel Regno Unito.

I ricercatori moderni hanno scoperto che è un frutto ricco di vitamine, fondamentali per il corretto sviluppo dell'organismo umano e soprattutto per il mantenimento della perfetta salute.

Rilevante soprattutto il cospicuo contenuto di Vitamina C, da rivolgere particolare considerazione anche alla presenza di carotenoidi (vitamina A) e di niacina (vitamina PP).

Fu infatti nel 1937 che Albert Szent Gyorgyi ricevette il premio Nobel per la fisiologia e la medicina dopo aver isolato la vitamina C dal peperoncino, anni più tardi, sempre lo stesso, sebbene meno nota, scoprì la vitamina P. Quest'ultima, combinata con una proteina, si è scoperto in grado di aumentare la resistenza dei vasi capillari proprio grazie alla sua funzione antiossidante.

Inoltre, la Capsaicina contenuta al suo interno, se viene utilizzata nelle giuste dosi ha considerevoli virtù terapeutiche, sia per quanto riguarda l'apparato gastrointestinale sia per quello cardiovascolare. Sebbene inizialmente, tanto quanto il pepe, fu utilizzato per la conservazione delle pietanze, nei secoli successivi il pensiero comune che lo screditava per la sua esagerata piccantezza, lo fece apprezzare per le sue rare e originali proprietà¹¹.

Al giorno d'oggi in Europa e negli Stati Uniti d'America esso è impiegato per dar sollievo al dolore connesso ad artrite, tumori e herpes.

Il peperoncino rallenta e aiuta in gran misura l'invecchiamento delle cellule, grazie al suo utilizzo, infatti, l'ossigeno disponibile nei tessuti aumenta.

Inoltre, grazie ad un enzima contenuto al suo interno, esso favorisce la circolazione dei globuli rossi consentendo una miglior ossigenazione delle parti periferiche del corpo umano. Come evidenziato dall'esperto Ettore Liuni, il consumo di questo alimento, a maggior ragione se si presta attenzione a sminuzzarlo e polverizzarne i semi, abbassa il colesterolo nel sangue, agendo da vasodilatatore.

Se pensiamo quindi che a minacciare il corretto funzionamento dei nostri vasi sanguigni è il cosiddetto "trombo", nient'altro che un coagulo di sangue, grazie ad un rimedio naturalissimo come il peperoncino si può ridurre percentualmente questa possibilità.

¹¹ Elena Bortolini, *Il Peperoncino. Fonte di potenza e di salute*, Hermes Edizioni, 2004

Numerosi medici e ricercatori hanno effettivamente stabilito che assumendo giornalmente del peperoncino si può prevenire la formazione di coaguli e ridurre l'incidenza delle malattie tromboemboliche.

Un'altra curiosa indicazione a noi pervenutaci è relativa a chi soffre il mal di mare, a quanto pare, consumando una quantità di poco inferiore ai 10 g di peperoncino macinato si può allontanare il sintomo di questo fastidiosissimo disturbo, in particolar modo riducendo la crisi acuta che provoca in seguito i famosi conati di vomito. Oltretutto, al giorno d'oggi vengono anche associate al peperoncino eccezionali qualità afrodisiache.

Anche il colore di questo alimento è molto importante; il suo rosso "caldo", infatti, simboleggia da sempre energia, potenza e vigore sessuale.

Se a questo vogliamo aggiungere che anche la forma ricorda sicuramente un organo maschile in erezione, questo alimenta l'idea che sia uno tra gli alimenti afrodisiaci migliori.

Riconosciamo infatti tra questi alimenti in grado di migliorare le prestazioni sessuali: i molluschi consumati nelle loro conchiglie ma anche la carota o certi tipi di fungo, che sicuramente alludono a sembianze ad organi genitali femminili e maschili che siano, in modo innegabile.

La particolare molecola precedentemente citata, contenuta nel peperoncino, la Capsaicina, viene oggi utilizzata anche come arma di difesa.

Se pensiamo infatti agli spray utilizzati dalla polizia, essi sono utili e soprattutto efficaci proprio per il loro contenuto di questa molecola.

Tuttavia, ciò non è una novità, per appunto, già gli Inca utilizzavano come strategia per contrastare temporaneamente gli avversari durante i conflitti il fumo di peperoncini piccanti bruciati sul campo di battaglia. Questi quando il vento era favorevole rallentavano il nemico dando il tempo di organizzare la difesa e di fuggire al proprio esercito. Un'altra molecola in esso contenuta, la Capsantina conferisce al peperoncino il suo bel colore rosso acceso e nei tempi passati veniva utilizzata per la tintura di stoffe e tappeti. Sembra a tal proposito accreditata l'ipotesi che per ottenere delle uova con

un tuorlo più giallo, i contadini utilizzassero mescolare al mangime delle galline il peperoncino¹².

¹² Piccantino.it

3

● LE SPEZIE A VENEZIA



FIG 3.1 VISTA SUL CANAL GRANDE E SU RIALTO

È da Venezia che passavano almeno i due terzi delle spezie importate nel continente europeo. Questo grazie al buon governo del dogato veneziano e alla continua importanza rivolta al bene pubblico della Repubblica.

Profumo di spezie a Venezia:

“provengono da terre avvolte nel mito, sono una sorta di nostalgia del paradiso, un immaginario che rimane vivo nell’ondeggiare delle nubi [...]. Sono concentrato di prestigio, ricchezza, buongusto”¹³.

Tuttavia, va riconosciuto che a monte del sistema mercantile dell’Occidente vi erano gli Arabi, popolazione molto abile nella mediazione diretta con i paesi produttori delle spezie ma allo stesso tempo raffinati cultori di tradizioni alimentari. A loro veniva rivolto un grande interesse da parte dell’intera Europa che si affacciava al II millennio. Significative erano anche le continue relazioni economiche sulle piazze del Nordafrica ma anche la convivenza nei territori occidentali come la Sicilia e l’Andalusia¹⁴.

I rincari delle merci sui mercati europei erano molto elevati e questo era imputabile a un paio di fattori: in primis alla maggiore complessità dei trasporti in terraferma rispetto a quelli marittimi e in secondo luogo come conseguenza della particolare concorrenzialità dei trasporti marittimi veneziani.

La Serenissima, infatti, avendo raggiunto una posizione di quasi monopolio all’interno di vari mercati come in quello del sale, poteva imporre noli elevati su questa derrata, così da compensare tariffe leggere che applicava su altre merci come sulle spezie¹⁵.

Lo storico Eliyahu Àshtor evidenzia che per quanto riguarda il commercio veneziano nel Quattrocento i profitti lordi erano dell’ordine del 40%¹⁶. Questo significava che i

¹³ C. Coco, *Venezia in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2007, p.36

¹⁴ Orazio Olivieri, p.68

¹⁵ J.-C. Hocquet, *Il sale e il potere. Dall’anno mille alla Rivoluzione francese* (1985), Ecg, Genova 1990, spec. pp. 199-202

¹⁶ *Ibid.*, pp.269-270. La tesi è condivisa da M. Balard, ma non per tutte le spezie. Si veda *La Romanie Genoise* cit., p. 259

profitti netti giravano mediamente intorno al 20%¹⁷ e che quindi non si diversificavano molto rispetto a quelli generati dai tessuti¹⁸.

Alcuni dati relativi alla famiglia patrizia veneziana di ser Bernardo Morosini mostrano come alla metà del XIV secolo questa spendeva in pepe e zafferano (da sottolineare peraltro che le uscite assorbivano soprattutto quest'ultimo prodotto) circa il 2,5% del budget alimentare¹⁹.

Anche nel convento dei frati minori di Avignone, all'interno del quale vigevano sobrietà e autocontrollo, si acquistava regolarmente pepe e zafferano²⁰.

Altre informazioni riguardanti il consumo di spezie, questa volta da parte di persone di bassa estrazione sociale, ci vengono dal più grande cuoco del Rinascimento, Bartolomeo Scappi. Quest'ultimo nel proporre una ricetta raccontava di averla appresa dai pescatori di Chioggia e di Venezia.

Venezia, la rivale più spietata di Genova, aveva controllato il commercio di Costantinopoli per buona parte del Duecento, ma i tentativi veneziani di spingersi più a est erano meno convinti e meno sostenuti di quelli dei Genovesi. Nel Trecento il continente asiatico avrebbe cominciato a chiudere le porte agli europei.

Mercanti Veneziani, Genovesi, di Barcellona, di Marsiglia e di qualche altra città mercantile dell'Europa mediterranea mantenevano saldi il loro commercio con i porti musulmani, ciò nonostante, il divieto emanato dalla Chiesa dopo la caduta di Acri, ultima fortezza crociata sulla terraferma, avvenuta nel 1291.

I mercanti delle città del Mediterraneo per fare ciò ricevevano una sorta di immunità tale da potersi permettere di derogare alla legge. Questi svolgevano tutte le loro attività quotidiane, con i loro beni, nel funduq (al plurale fanàdiq, italianizzato poi in fondaco), una struttura stabile di servizi commerciali non troppo diversa dalle zone di libero scambio dei porti moderni²¹.

¹⁷ L. Pezzolo, *The venetian Economy, in A Companion to Venetian History. 1400-1797*, Brill, Leiden 2013, p. 259

¹⁸ Cfr. L'analisi di A. Saponi, *Il commercio internazionale nel Medioevo in Studi di storia economica medievale*, Olscki, Firenze 1946

¹⁹ G. Luzzato, *Il costo della vita a Venezia nel Trecento, in Storia dell'economia italiana a cura di C. M. Cipolla, Vol. I (secoli VII-XVII)*, Einaudi, Torino 1959, spec. pp. 418-20

²⁰ Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence* cit, pp. 214-215

²¹ Paul Freedman, *Il gusto nelle spezie nel Medioevo*, Il Mulino, 2013, p.109

Anche Venezia e gli altri centri commerciali europei avevano dei fondaci, come nel caso del Fondaco dei Tedeschi, che è ancor oggi visibile vicino a Rialto. I Veneziani possedevano fondachi ad Alessandria e ad Antiochia per esempio²².



Figura 3.2 Il fondaco dei Tedeschi all'inizio del 1900

Questo speciale magazzino polifunzionale era apparso per la prima volta sotto la forma di una locanda dove in prima battuta venivano alloggiati gli stranieri.

Il motivo centrale di questo loro isolamento dalla popolazione comune era una strategia volta a mantenere la sicurezza dei mercanti ma anche di tenere quest'ultimi sotto controllo e quindi di tassarli e di imporre loro le proprie leggi e regolamenti.

Questa struttura, il fondaco, si rivelò vantaggiosa e per questo finì per espandersi, accogliendo magazzini, attività sociali e uffici doganali.

Al suo interno la comunità di riferimento era rappresentata, allo stesso modo di come avviene al giorno d'oggi, da un ambasciatore (allora chiamato console) al quale veniva attribuito il potere di negoziare le merci e collaborare con altre figure di spicco, come ad esempio politici. Strutturalmente questi erano edifici molto capienti, tuttavia erano contraddistinti da un'unica entrata, così da assicurare una sufficiente protezione nel

²² Orazio Olivieri, *L'età delle spezie*, Donzelli Editore, 2018, p.67

caso in cui si scatenassero rivolte cittadine (questa era una caratteristica di tutti gli edifici appartenenti a popolazioni ebraiche, cristiane o musulmane).

Il piano terra veniva destinato alle stalle e ai magazzini che accoglievano le merci acquistate, in attesa delle navi che le avrebbero trasportate in Europa. Nei piani superiori vi si trovavano gli alloggiamenti e nelle stanze di deposito, all'interno di contenitori di diverso tipo a seconda del valore della merce, venivano collocate le spezie e gli altri beni orientali.

Spezie poco costose, come zenzero, zucchero e pepe, anche se dire che costavano poco può essere considerato un eufemismo, venivano conservate in grandi sacchi da 40 kg. Altre qualità più costose e rare, arrivavano all'interno di scatole più leggere, di una ventina di Kg, avvolte su tela oppure in giare. Altre sostanze di altissimo valore, profumate e volatili come Ambra grigia o muschio venivano stoccate all'interno di piccole scatole di metallo dove vi ci rimanevano fino al momento dell'imbarco.

Un manuale mercantile veneziano, chiamato *Zibaldone da Canal*, contiene alcuni suggerimenti sul modo di distinguere le spezie di buona qualità.

Questo testo non si preoccupa tanto dei casi di frode deliberata, quanto del deterioramento del prodotto. Ben pochi tra i prodotti aromatici in vendita nel Mediterraneo orientale potevano essere presentati come appena colti.

Si dava invece una grande importanza al fatto che i singoli pezzi fossero "grossi", col che presumibilmente si intendeva che dovessero essere integri e non avvizziti o sbriciolati. Le canne della cassia (un lassativo affine alla cannella) dovrebbero risultare "*intriege e grosse e greve*" e non dovrebbero emettere rumore, quando vengano scosse. Questi manuali dedicano anche una particolare attenzione ai diversi tipi di pesi e misure, che variano, come le monete, col variare delle città e dei beni trattati.

Ci volevano abilità e competenza per comparare i vari prezzi per unità di peso, dato il numero immenso delle possibili permutazioni.

Anche quando le misurazioni si operavano con una scala ragionevolmente uniforme, le fluttuazioni locali erano considerevoli.

Sempre secondo lo *Zibaldone da Canal*, il pepe, ad Alessandria veniva venduto con un'unità di peso chiamata carica, che equivaleva a 715 "libbre leggere" di Venezia (214 kg), ma lo zenzero, lo zucchero e l'incenso si misuravano su un'unità di peso, il cantaro o cantere, equivalente a 145 libbre leggere (43,5 kg).

I dinar d'oro di Alessandria (che i Veneziani chiamavano bizanti) avevano oscillazioni costanti nel cambio con i dirham d'argento e, per complicare ulteriormente le cose, c'erano anche dei periodi in cui la moneta di riferimento, sul mercato di Alessandria, diveniva il ducato d'oro, di conio veneziano²³. Il secolo d'oro per Venezia fu il 400', in quegli anni il suo commercio marittimo procedeva a gonfie vele e le flotte della serenissima collegavano quotidianamente i maggiori centri commerciali orientali come Alessandria d'Egitto, la Siria e Costantinopoli con Venezia stessa.

Giunte nell'isola lagunare le merci poi venivano distribuite via terra superando le Alpi nei territori tedeschi e del centro Europa e via mare in direzione Paesi Bassi e Inghilterra.

Tuttavia, le sorti di Venezia, la cui ricchezza era così strettamente dipendente dalla vendita delle spezie, iniziarono a cambiare.

Gli animi dei suoi abitanti cominciarono a dir poco a ribollire quando arrivò il messaggio che il re di Portogallo Manuele I rivolgeva al re di Spagna Ferdinando e a sua moglie Isabella, in cui comunicava che la sua spedizione aveva trovato le grandi città dell'India.

1199, Agosto. - Ne forono lettere de Alexandria de Zugno, che scriveno come, per lettere dal Chaiero per homeni venuti de India, intendevano come a Cholocut et a Adem, in la India citade principale, erano capitate tre charavelle del re di Portogallo, el qual le haveano mandate ad inquirir de le ixole disperse: et che de quelle era patron il Colombo. Di le qual charavelle, duo per la corentia di le aque se erano rotte, perché erano venute a segonda; l'altra non potea più tornar indriedo, per convenir ritornar contra aqua: donde a questi marinari portogalex, li era necessario ritornar indriedo

²³ Paul Freedman, *Il gusto nelle spezie nel Medioevo*, Il Mulino, 2013, pp. 108-109-110-111

*per la via del Chaiero. Questa nova et effecto mi par grandissimo, se è vero. Tamen io non li presto autenticha fede*²⁴.

Anche l'ambasciatore di Venezia al Cairo evidenziava che tale notizia sarebbe stata la rovina della sua Repubblica.

Per di più, l'83° doge della Repubblica di Venezia, Girolamo Priuli, all'interno del suo diario si dimostra preoccupato ma allo stesso tempo stupito. All'interno dei suoi scritti egli riferisce di una notizia insistente per la quale tre navi che erano state inviate a fare ricerche attorno alle isole delle spezie, erano giunte a Calicut e Aden.

Tuttavia, egli conclude scrivendo: "*Questa notizia mi pare de la massima importanza, s'ella è vera, ma non penso che meriti credenza*".

Quando Pedro Àlvares Cabral, comandante del secondo viaggio portoghese in India, tornò, si dovette riconoscere la verità.

A questo punto l'inviato veneziano alla corte portoghese confermò le preoccupazioni instauratesi nella Serenissima, scrivendo tristemente che:

"Se questo corso prosegue - e già mi pare che sia facile mandarlo avanti - il re del Portogallo potrà ben nomarsi il re di denari [...] La città intera [Venezia] rimane attonita che ai nostri dì si possa scoprire tale nuova strada, di cui nessuno dei nostri antenati seppe mai né sentì niente".

Venezia, che fino a quel momento controllava i due terzi del commercio delle spezie, a quel punto non intendeva aspettare il miracolo. Attuò così una strategia per sorvegliare arrivi e partenze inviando uomini di fiducia a Lisbona.

Lunardo da Cà Masser, un inviato della Serenissima, recatosi a Lisbona, fu adombrato durante tutta la sua permanenza da sospetti e insidie, nonostante ciò, poté dare importanti notizie intorno al modo di navigare dei Portoghesi in India, alle merci che essi ne esportavano, e ai guadagni che ne ritraevano²⁵.

Egli però venne individuato come spia e per questo passò due anni in carcere prima di poter inviare qualche informazione a Venezia.

²⁴ Girolamo Priuli e i suoi diarii, I portoghesi nell'India e i veneziani in Egitto 1, 92 t.° e seg, 1881

²⁵ Cfr. archivi storici italiani, Tomo II, anno 1845

Come se non bastasse, anche sul fronte egiziano le notizie erano negative, in quanto vari tentativi per convincere il sultano a intervenire contro il Portogallo non sortirono l'effetto sperato. Inoltre, la decisione di ridurre i dazi in entrata del Senato veneziano non riuscì ad arginare minimamente il problema.

Fu a questo punto che si aprì un nuovo scenario in cui i mercanti portoghesi si trovavano ad avere il coltello dalla parte del manico e attraverso varie strategie potevano tagliare i prezzi delle spezie affondando così Venezia. Quest'ultima era quindi a grave rischio di perdere la sua principale fonte di profitto.

Grazie al secondo viaggio di Vasco da Gama, del 1503, a Lisbona vennero scaricati 17.000 q di spezie, questo dato faceva rabbrivire Venezia tanto che, una tale quantità, era superiore a quella che la Serenissima riusciva da sola a importare in un anno intero²⁶.

Tuttavia, i Portoghesi non riuscirono mai a ridurre i prezzi in tal maniera da estrometterla completamente dai giochi.

Nonostante tutti questi tentativi di spodestare Venezia, quest'ultima si dimostrò capace di proseguire tranquillamente i suoi traffici, i Portoghesi si dimostrarono infatti capaci di rompere l'egemonia degli Italiani ma non ad essere i successori del monopolio portato avanti da questi ultimi per secoli.

Esiste inoltre un decreto in grado di dimostrare pure che le relazioni tra la Repubblica e il Portogallo erano cordiali, e che tra i due stati era sempre vivo un certo traffico, anzi, se crediamo ad un'affermazione del sig. Scopoli, il Senato, nel 1521 avrebbe offerto al principe portoghese di comprare ad un convenevole prezzo tutte le spezierie portate a Lisbona, meno quanto occorresse all'interno consumo del regno²⁷.

Lo studioso Frederick Lane sostenne che i prezzi non salirono nel Quattrocento, e che non calarono in misura significativa nel secolo seguente, inoltre, i portoghesi non sbarrarono totalmente la strada ai Veneziani e nemmeno riuscirono a velocizzare l'integrazione del commercio delle spezie nel continente europeo. A questo punto

²⁶ Orazio Olivieri, *L'età delle spezie*, Donzelli Editore, 2018, p. 168

²⁷ Avvertimento premesso alla relazione di Leonardo di Cà Masser – Archivio storico italiano, T. II, anno 1845

Venezia proseguì imperterrita a dimostrarsi un temibile nemico di fronte a chiunque. Il suo potere era infatti solamente diverso rispetto a prima, se precedentemente infatti i

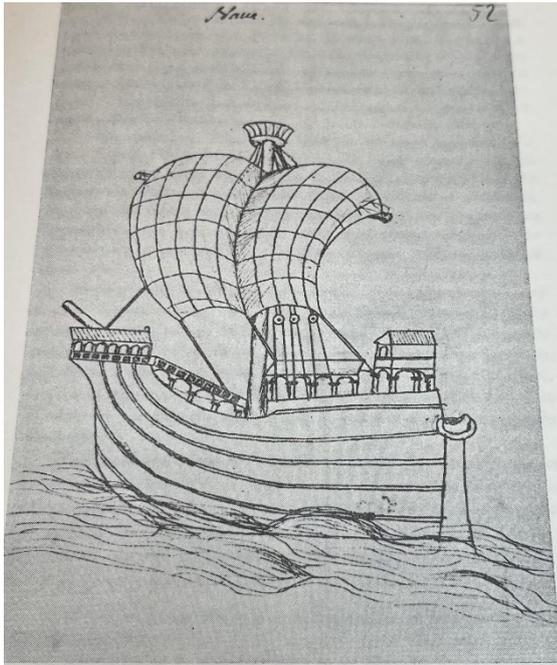


Figura 3.3 Disegno di una cocca

lunghe traffici donavano a questa grande prosperità, ora si concentrava maggiormente sull'ampliamento dei propri territori all'interno della penisola italiana e sfruttava la sua posizione strategica rispetto agli altri Stati europei.

Un altro interessante studio condotto da questo storico riveste il tema delle navi veneziane del Rinascimento, egli evidenzia come fin dal tempo dei Fenici le navi del Mediterraneo erano divise in navi lunghe e navi tonde, le prime equipaggiate con remi, le seconde invece

dipendenti dalle vele. Queste due differenze fondamentali equivalevano a definire le prime navi da Guerra e le seconde navi mercantili. All'interno del contesto veneziano nel XIII secolo questi due tipi diversi di navi erano esemplificate dalla galea, una nave lunga e da due modelli di nave tonda una di dimensioni maggiori, nominata più tardi "buzzonave" e un'altra più corta, la "taretta"²⁸.

Venezia perse quindi questa posizione cruciale anche a causa delle ripetute guerre con gli altri Stati della penisola italiana e con l'Impero ottomano. Uno dei punti più bassi fu toccato quando Venezia combatté una lunga guerra contro questi ultimi per



Figura 3.4 La fusta del consiglio dei X ormeggiata a San Marco. Van Wittel, Prado.

²⁸ Ariannascuola.eu

conquistare il possesso dell'isola di Creta, i combattimenti durarono dal 1645 al 1669 con finanziamenti enormi e relativi strascichi per i commerci della Serenissima con il Levante che permisero a molti paesi concorrenti di poter avere accesso a questa zona. A questo punto data la mancanza di una potenza economica di riferimento all'interno del Mediterraneo, Inghilterra e le Province Unite ne approfittarono.

Già nei primi anni del 1500 le flotte di Stato veneziane avevano cessato di collegarsi regolarmente al Nord e questo perdurò fino allo scoppio del conflitto con i Turchi; tuttavia però se non potevano più ritrovarsi navi di Stato in questa tratta, la Repubblica continuava il suo operato grazie alle navi dei suoi sudditi. Durante il conflitto questi viaggi furono però sospesi e alla fine di questo furono le navi inglesi a prendere il comando del contatto di questa tratta con il Mediterraneo.

Un altro evento che provocò dei cambiamenti sul traffico fra il Nord e il sud del continente fu il sacco di Anversa da parte delle truppe imperiali nell'anno 1576.

A questo punto era ormai evidente la crisi della marina veneziana che insieme all'avvento della pirateria le causò un aumento di costi vertiginoso.

Fu in questo momento che gli inglesi potevano conquistare velocemente l'esclusiva commerciale tra il Nord Europa e gli Stati della penisola italiana²⁹.

Verso la fine del medioevo, Venezia portò avanti il suo predominio nella redistribuzione dei prodotti nel continente europeo, conquistato a spese di Genova. Questo perdurò anche dopo l'ascesa di Aleppo nei primi del XVI secolo.

A questo punto fu ancora l'arrivo degli inglesi alla fine del secolo a cambiare le sorti del quadro internazionale, divenendo essi stessi gli acquirenti e introducendo i propri tessuti di lana molto leggera all'interno dell'Impero ottomano danneggiando le esportazioni della Serenissima.

²⁹ Maria Fusaro, Reti commerciali e traffici Globali in età moderna, Editori Laterza, 2019, p. 2

4.

IL PEPE IN CUCINA



FIG 4.1 DIVERSE TIPOLOGIE DI PEPE

Le spezie sono fondamentali per la cucina italiana, queste infatti, assieme alle erbe e grazie ai loro sapori aromatici aggiungono profondità agli ingredienti alimentari.

Sono generalmente utilizzate per il condimento, il colore ma anche come conservanti e come medicinali.

La storia vuole che il pepe sia stato una materia prima molto pregiata, così da meritarsi molti appellativi pregevoli nel corso dei secoli, il cosiddetto “oro nero”, utilizzato negli anni anche come moneta di scambio come abbiamo visto in precedenza.

Il frutto del *Piper Nigrum* è costituito da bacche piccole e sferiche di colore verde che divengono rosso vivo a maturazione piena. Da queste vengono poi ricavati il pepe verde e il pepe bianco, ma tuttavia esistono molti altri tipi di pepe che provengono da altre piante e che si differenziano da queste precedentemente citate per il metodo di coltivazione, per il clima, il grado di maturazione e per il territorio in cui crescono. Qualsiasi persona se pensa al pepe riconduce questa parola all’immagine visiva del Pepe nero, più comunemente utilizzato e diffuso nelle tavole oggi giorno.

Tuttavia, ne esistono moltissime varietà e colori.

Solitamente il pepe prende il nome dal luogo in cui viene prodotto e per questo possiamo trovare varie tipologie di Pepe nero come quello d’India, del Malabar, della Malesia, dell’Indonesia, della Thailandia, del Madagascar, dello Sri Lanka, della Cina dell’Ecuador, del Brasile o dell’Honduras, questo solo per citarne alcune tipologie.

È la rottura della polpa (processo che avviene durante l’essiccamento del prodotto) che velocizza l’annerimento del granello di pepe, grazie all’ausilio del sole.

Un’altra tipologia di pepe che possiamo trovare in cucina è il **pepe bianco**. Questo si prepara dalla raccolta delle bacche a piena maturazione.

È proprio quando queste si colorano di rosso che si utilizza il seme di questo frutto per poi immergerlo per circa una settimana in acqua così da potersi decomporre e far sì che la polpa venga eliminata, condizioni necessarie per una corretta essiccazione.

Il **pepe verde**, come possiamo immaginare, differentemente dalle due tipologie precedentemente citate, deriva dal frutto acerbo della pianta del *Piper Nigrum*. A questo punto è necessario, affinché il prodotto finito risulti più morbido e allo stesso tempo

aromatico, che le bacche vengano trattate con diossido di zolfo o in alternativa conservate in una salamoia acida, questo per far sì che questa tipologia di pepe mantenga il colore del frutto raccolto e desiderato.

Esistono inoltre altre tipologie di pepe, come quello **rosa** che tecnicamente non rappresenta una tipologia di pepe in quanto non appartiene alla famiglia del Piperacee ma invece a quella delle Anacardiaceae. Questo si consuma essiccato, macinato o in alternativa in grani, anche se i frutti di questa pianta hanno un sapore totalmente diverso e una consistenza differente rispetto alle famiglie più comuni.

Il **pepe nero della Tasmania**, originario dell'Australia, ha dei grani essiccati dopo la raccolta di colore nero con delle sfumature viola ed un sapore dolciastro, fruttato, croccante ma non legnoso, in cucina viene utilizzato per marinare la carne ma dai giapponesi è utilizzato per perfezionare la crema del Wasabi. Questo è ottimo su determinate verdure come le zucche, le carote ma anche le patate.

Viene inoltre utilizzato anche per gli stufati, tuttavia, viene sempre aggiunto alla fine del processo per non perdere le sue qualità aromatiche.

Un altro pepe straordinario arriva dall'Africa, stiamo parlando del **pepe del Madagascar**, anche chiamato "Voatsiperifery", si tratta di una delle tipologie di pepe più rare e sorprendenti in assoluto in natura, è molto originale perché non è possibile coltivarlo ma cresce in modo selvatico all'interno delle giungle del Madagascar. È solo lì che è possibile trovarlo e inoltre per raccogliarlo bisogna salire fino ad un'altezza di 15 m visto che è necessario raccogliere le bacche più giovani e quindi quelle ad un'altezza più elevata.

Questo prodotto è molto costoso proprio per la difficoltà dovuta alla sua raccolta, tuttavia, è riduttivo dire che il suo utilizzo rende eccezionali le carni rosse ma anche gli asparagi e i funghi. Il pepe del Madagascar viene anche utilizzato per aromatizzare frutti rossi e cioccolato grazie al suo profumo che emana note balsamiche, tanto da poterlo usare per creare salse o oli aromatici.

Il **pepe di Cubebe** è un'altra tipologia molto particolare, arriva dalle isole di Java e Sumatra, assomiglia al pimento, ma presenta un sapore molto amaro. Esso viene

utilizzato con le carni e con le salse e nel caso specifico della cucina marocchina viene impiegato in pasticceria. È presente tra gli ingredienti della famosa miscela di spezie del Nordafrica (la “*Ras El Hanout*”) e anche in quella indiana (la “*garam masala*”). Qualche decennio fa veniva inoltre utilizzato il suo olio come additivo per rendere profumate le sigarette.

Il **pepe nero di Lampong** viene anch'esso coltivato nell'isola di Sumatra e ha un gusto che ricorda il pepe verde, un po' acerbo. Quest'ultimo viene utilizzato per arricchire il cioccolato o i formaggi.

Il **pepe nero di Sarawack** è la tipologia più utilizzata dai grandi chef, arriva dalla Malesia e presenta note fruttate, fresche e resinose.

Questo viene utilizzato sui petti d'anatra, sul pollo, per aromatizzare dei formaggi particolari, salse, macedonia di frutti rossi, cioccolato, pesche e fragole.

Il **pepe di Kampot** infine arriva dalla Cambogia, deriva dalla stessa pianta del Piper Nigrum, arriva da terreni vergini e può essere coltivato soltanto in queste tipologie di terreno, deve essere concimato soltanto con letame di bovino o di pipistrello. Non si possono aggiungere additivi chimici e il fertilizzante che viene utilizzato è ricavato dai granchi delle risaie di cui sono particolarmente piene le zone della Cambogia.

Esso deve essere semplicemente essiccato al sole senza nessun ausilio di macchinario. Le varietà, in questo caso sono quattro: verde, nero, bianco e rosso e variano a seconda del periodo in cui viene raccolto e della lavorazione che ne viene fatta.

In questo caso il verde è molto tenue e viene generalmente utilizzato per la frutta; il nero è quello più comune e viene utilizzato per qualsiasi tipo di piatto, soprattutto per il pesce; il bianco viene utilizzato sempre per il pesce ma anche per le carni bianche ed il rosso infine viene utilizzato per la selvaggina o per i dessert al cioccolato.

Tabella 4.1

Costo delle tipologie più rare di pepe al giorno d'oggi	
Nero della Tasmania	500€/kg
Selvaggio del Madagascar	400€/kg
Rosso di Kampot	250€/kg
Nero di Kampot	130€/kg
Cubebe	50-100€/kg
Lamphong	40-80€/kg
Sarawak	50-70€/kg

Come accennato nel primo capitolo le virtù del pepe sono molteplici, esso infatti nei secoli è stato considerato un alimento paritetico ad alcuni farmaci, tanto da arrivare ad attribuirgli proprietà digestive, antinfiammatorie e diuretiche.

In alcuni testi sacri buddhisti possiamo inoltre trovare il pepe come una delle poche medicine concesse ai monaci. Era infatti cosa nota e difficilmente contestabile il fatto per cui questo alimento curasse diverse malattie come mal di denti, infezioni agli occhi, insonnia o addirittura ascessi orali e a questo va aggiunto che tutt'oggi si ritiene che esso possa essere un beneficio per la risoluzione di problemi respiratori, casi di diabete o stati di anemia.

Tuttavia, va riconosciuto che oltre a tutti questi benefici citati in precedenza, il pepe va utilizzato con particolare attenzione nei soggetti che presentano problematiche come il reflusso gastro esofageo, le ulcere di tipo gastrico, duodenale o intestinale.

Va usato con estrema parsimonia anche in presenza di emorroidi o ragadi anali, proprio per il suo effetto irritante.

Descritte le varie tipologie di pepe in commercio e le sue varietà più rare e ricercate, possiamo a questo punto definire quali siano le sue forme di utilizzo in cucina. Esso può essere usato a chicchi interi o schiacciato e macinato in polvere fine.

Le differenze fondamentali tra queste due tipologie di utilizzo dello stesso alimento si differiscono per alcune caratteristiche: qualora si decidesse di consumare i grani interi il gusto e l'aroma saranno più freschi;

invece, consumandolo macinato, sarà maggiormente esaltato il gusto del piatto finale.

Optando per i grani interi, è un metodo consigliato per eseguire: brodi, miscele, brasati, zuppe, marinature o salamoia; macinandolo in pezzi sarà invece possibile ad ogni boccone di cibo recepire un'esplosione di sapori e questo è suggeribile per alcuni tipi di insalate, paste o carni crude precedentemente bagnate con olio prima della cottura³⁰.

4.1 Piccoli cenni sull'utilizzo in cucina di Paprica e Peperoncino

Giunti a questo punto, dato che è stato dedicato un intero paragrafo al peperoncino, è necessario

descrivere

l'importanza che

questo riveste

insieme alla

paprica (una

polvere derivante

dal peperone o dal

peperoncino che

viene essiccata e



Figura 4.2 Paprica dolce

in seguito macinata), in cucina. Grazie al suo gusto un po' amaro e leggermente piccante, che la diversificava dal classico peperoncino, la paprica è fondamentale o addirittura immancabile in cucina ed è alla base di varie miscele come quella *Cajun* e *Adobo*.

³⁰ Misya.info.com

Se ci mettiamo a pensare al *gulasch* ungherese, per far sì che esso sia gustoso, non dobbiamo metterne al suo interno meno di un barattolo di questa. Inoltre, se si vogliono rendere gustosi i petti di pollo o delle semplici chips, questa sarà la scelta giusta.

Essa presenta buone quantità di vitamina A, vitamina E, vitamina B6 e ferro, è ricca di carotenoidi e presenta proprietà antinfiammatorie e antiossidanti³¹.

Tuttavia, la paprica non può sostituire il peperoncino, che esso sia essiccato o fresco, perché quest'ultimo è maggiormente neutro e conferisce una nota piccante che non altera l'aroma dell'alimento in cui viene inserito.

Nel caso della paprica invece essa interviene direttamente con il suo sapore deciso sul sapore degli ingredienti.

Dopo aver preso in causa l'utilizzo della paprica in cucina, ci dedichiamo anche all'utilizzo dei peperoncini che possono essere consumati sia freschi e sia secchi.

Nel primo caso tagliati a fettine sono ideali per pizza o pastasciutta e in questo formato sarà possibile assaporarne tutto l'aroma, a partire dai retrogusti più o meno marcati a seconda delle varietà.

Qualora venga invece deciso di consumare il peperoncino secco, esso sarà ideale per la creazione di sughi, di creme o addirittura per la produzione di olio piccante.

Per creare un ottimo olio piccante è infatti caratteristica necessaria che i peperoncini utilizzati siano secchi e che vengano utilizzati insieme ad un olio di qualità.

³¹ Cure-naturali.it

5.

CENNI ATTUALI E RICERCHE STORICHE



***FIGURA 5.1** UNA IMMAGINE DI CALICUT, INDIA, PUBBLICATA NEL 1572 DURANTE IL CONTROLLO PORTOGHESE DEL COMMERCIO DEL PEPE*

5.1 Il pepe oggi, i maggiori produttori

Sebbene il pepe sia nativo del Malabar, come abbiamo visto in precedenza una regione dell'India occidentale (oggi parte del Kerala), il Vietnam è diventato al giorno d'oggi il maggior produttore mondiale seguito da Indonesia, India, Brasile, Malesia, Sri Lanka, Thailandia e Cina. Nonostante l'India sia stata superata dal Vietnam, resta comunque il paese che ne consuma di più.

Non c'è un periodo dell'anno in cui questo prodotto viene consumato maggiormente, non avendo stagionalità esso viene utilizzato tutto l'anno³².

Il Vietnam, come anticipato, è il leader mondiale nella produzione di pepe nero, esso produce da solo 163.000 tonnellate di questo prodotto che vanno a rappresentare circa il 34% della produzione mondiale. In questo stato viene fatta una raccolta tradizionale e circa il 95% del pepe nero prodotto viene destinato all'esportazione negli Stati Uniti d'America, in India, nei Paesi Bassi e in Germania.

Al secondo posto l'Indonesia produce 89.000 t di prodotto, l'India invece ne produce 53.000. Altri paesi produttori di pepe sono il Brasile e la Cina rispettivamente con 42.000 e 31.000 tonnellate annue³³.

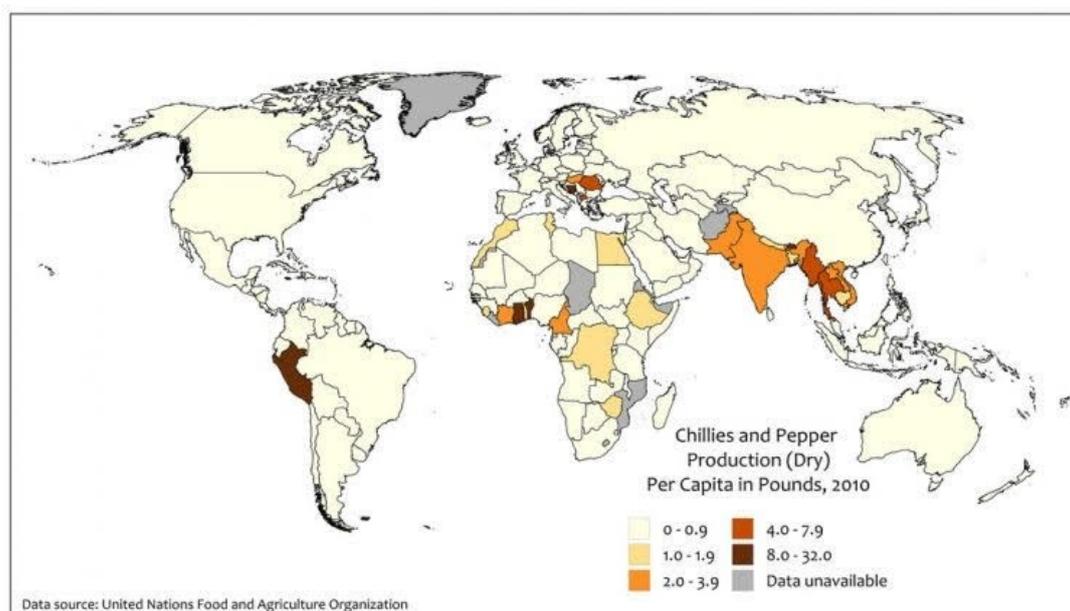


Figura 5.2 Produzione di pepe e peperoncino nel mondo

³² Lespezie.net

³³ riplebelieves.com

5.2 P. Sherman e la sua indagine

Lo studio principale che ha tentato di riportare nuova luce scientifica sulle motivazioni che portano all'utilizzo da parte del consumatore delle spezie, deve la sua esistenza a Paul Sherman, professore di neurobiologia e comportamento della Cornell University. Grazie all'aiuto di una sua studentessa, egli ha effettuato una ricerca relativa alla ragione del gusto moderno per le spezie nell'azione protettiva che esse portano agli alimenti. L'origine della scelta alimentare sarebbe così frutto di un adattamento evolutivo dell'uomo per combattere le intossicazioni dal cibo avariato.

Il metodo scelto (sebbene sia stato più volte criticato) si è basato sull'analisi di circa 5000 ricette a base di carne, tratte da 93 ricettari provenienti da 36 paesi del globo. L'obiettivo di tale studio era relativo alla correlazione tra l'utilizzo delle spezie e la temperatura media dei paesi presi in esame.

Il risultato della ricerca è stato un effettivo rapporto tra il clima e il consumo di questi prodotti: per quanto riguarda le ricette a base di carne, la quantità di spezie impiegate nelle preparazioni sono proporzionali direttamente alla temperatura del paese.

Per fare un esempio, nelle nazioni come l'India, ove può trovarsi una temperatura media pari a 26,9 °C, si associa una percentuale pari al 9,3% di spezie per ricetta, in Italia la quota scende invece al 3,4%, probabilmente a causa di 14 °C di temperatura media, in Norvegia invece, per i suoi 2,8 °C medi, si utilizzano le spezie solo per l'1,6% delle ricette.

Sherman colloca un inconsapevole utilizzo delle spezie ai fini di una preservazione naturale dei cibi, specialmente negli ambienti caldi.

Le ricette tradizionali nasconderebbero e allo stesso tempo rivelerebbero un metodo alternativo, selezionato naturalmente, ai moderni metodi di conservazione.

I presupposti certo non mancano come dimostrato nella figura 5.3 la quale valorizza l'inibizione della crescita batterica ad opera degli olii essenziali contenuti nelle diverse spezie.

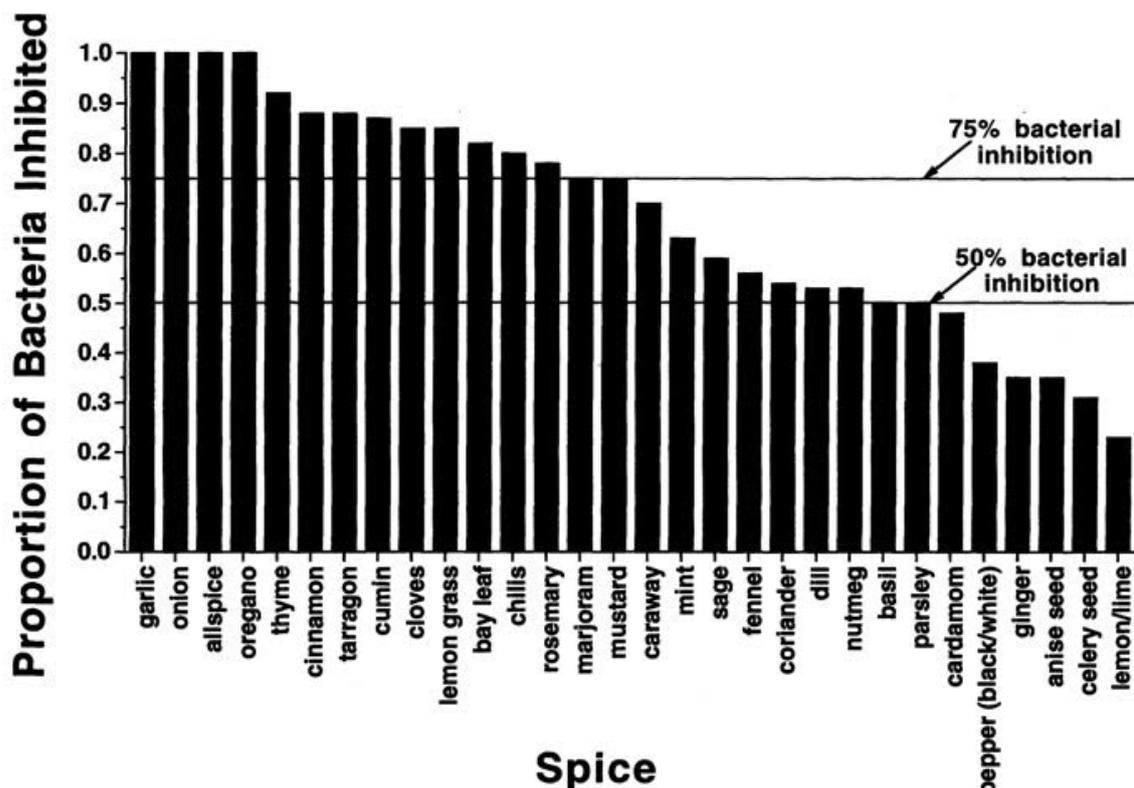


Figura 5.3 Proprietà antibatteriche delle spezie

Ne risulta che le prime 25 spezie riescono ad inibire la crescita di oltre il 50% delle specie batteriche, quota che sale oltre il 75% nelle prime 15 droghe della lista.

Ciò che sorprende di più è probabilmente l'adattamento delle spezie alla teoria della selezione naturale. Se infatti gli uomini che si cibano di alimenti speziati in regioni del clima particolarmente caldo, potevano vivere di più, e così ugualmente i loro figli, in questo modo potevano proseguire il circolo virtuoso perpetuando nel tempo le ricette di famiglia.

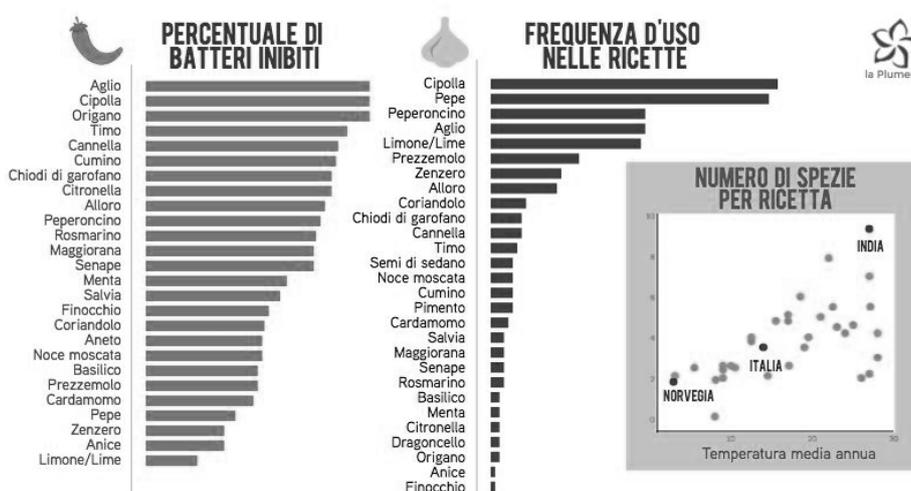


Figura 5.4 Percentuale di batteri inibiti dalle differenti spezie e la loro frequenza d'uso nelle ricette

Il “vantaggio evolutivo” viene in tal modo espresso in termini di spezie.

Lo studio inoltre fornisce anche possibili spiegazioni scientifiche sulle modalità di impiego e sugli abbinamenti delle diverse vivande con le spezie.

Per fare un esempio, la loro aggiunta all'inizio o alla fine della preparazione andrebbe ricercata in relazione alla termostabilità delle sostanze antimicrobiche in questione.

L'impiego invece delle droghe con alimenti vegetali piuttosto che animali è diretta funzione della resistenza delle cellule dell'alimento stesso.

Perlomeno è quello che la figura 5.5 vuole sottolineare: alimenti vegetali sono microbiologicamente più stabili, diversamente dai prodotti della macellazione che abbisognerebbero di maggiori quantità di spezie.

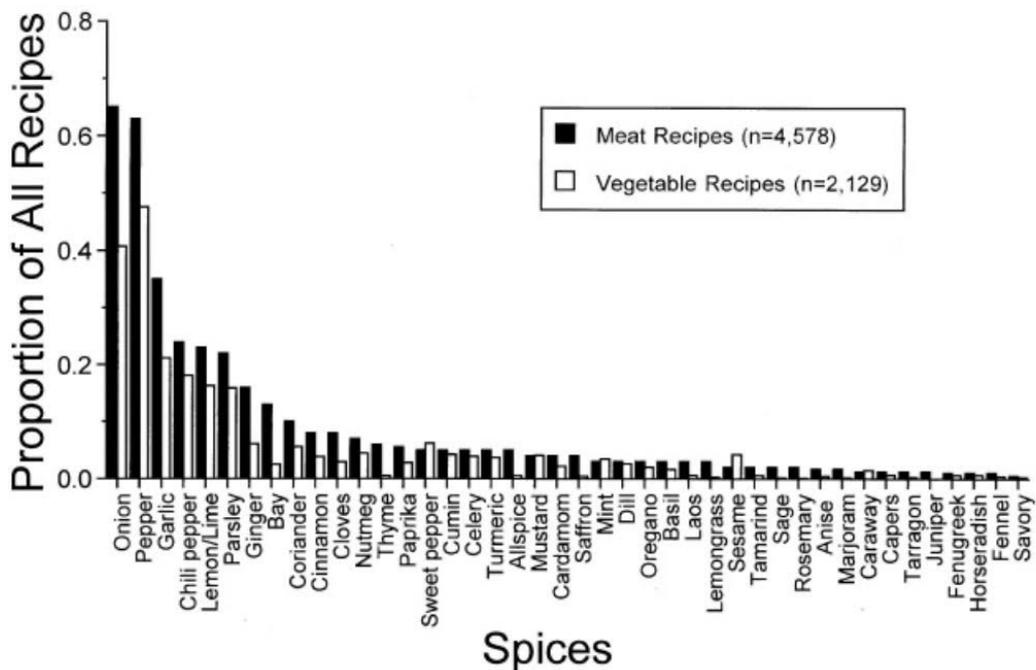


Figura 5.5 Spezie: ricette di carne e verdure

La presente indagine vuole quindi dimostrare che il gusto è un vero e proprio prodotto della cultura, risultato anche dell'evoluzione umana e perciò non prescindente da fattori evolutivi o di selezione più o meno naturali.

5.3 La teoria degli umori

Nel 1576, Pietro Nati nel suo "*Modo facile et ispedito da conservarsi sano ne tempi pericoloso della pestilenza*" riassume eccellentemente la convinzione che durò in Europa per un paio di millenni:

Ne tempi pericolosi bisogna tenere il corpo netto così di fuori come di dentro; [...]. Circa le parti di dentro conviene usare ogni diligenza che i corpi non si riempiono di superfluità e di umori, e secondariamente dove pure fusse già la ripienezza generata bisogna iscemarla e evaquarla [...].³⁴

Per restare in salute, quindi, era necessario controllare gli "umori" del corpo.

Come riuscirci? Era solo attraverso il cibo e l'esercizio fisico che si poteva restare sani ed ovviamente le spezie ricoprivano un importante ruolo:

*...perciorche servano per cibo e per medicamento, nel qual tempo quando al condimento delle vivande, e **gharofani**, il **pepe** e la **canella sono molto lodati**, avvenga che aumentino il caldo naturale e difendino dalla putride³⁵.*

Il testo trasmette l'importanza della principale tradizione del mondo antico e premoderno: **la teoria degli umori**.

Stabilita da Ippocrate di Cos tra il V e IV a.C. nell'antica Grecia, ripresa poi dal medico romano Galeno³⁶ (I secolo d.C.), esprimeva l'indiscutibile rapporto tra cucina e dietetica, quest'ultima intesa come una delle tre branche principali della medicina antica³⁷. La dottrina fondava le proprie basi sulla convinzione che ogni essere vivente era legato agli elementi costitutivi dell'universo: la **Terra**, il **Fuoco**, l'**Acqua** e l'**Aria**. Tali componenti si distinguevano per la diversa combinazione delle qualità elementari

³⁴ P. Nati, *Modo facile etispedito da conservarsi sano ne tempi pericoloso della pestilenza*, Firenze 1576, Capitolo I: di purgare gli humori e nettare il corpo

³⁵ Ibidem

³⁶ M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, cit., pp. 63-4

³⁷ J. Flandrin e M. Montanari, cit., p. 194

(il caldo, il freddo, il secco e l'umido) ed attraverso quattro distinti umori attribuivano una diversa "natura" ad ogni essere vivente.

L'uomo era dunque parte di un mondo esterno in equilibrio e nel suo corpo scorrevano i quattro elementi in forma liquida: la **bile nera** (fredda e secca come la terra); la **flegma** (fredda e umida come l'acqua); il **sangue** (caldo e umido come l'aria); la **bile gialla** (calda e secca come il fuoco).

In nessun uomo però gli umori erano perfettamente bilanciati: la predominanza di uno di essi

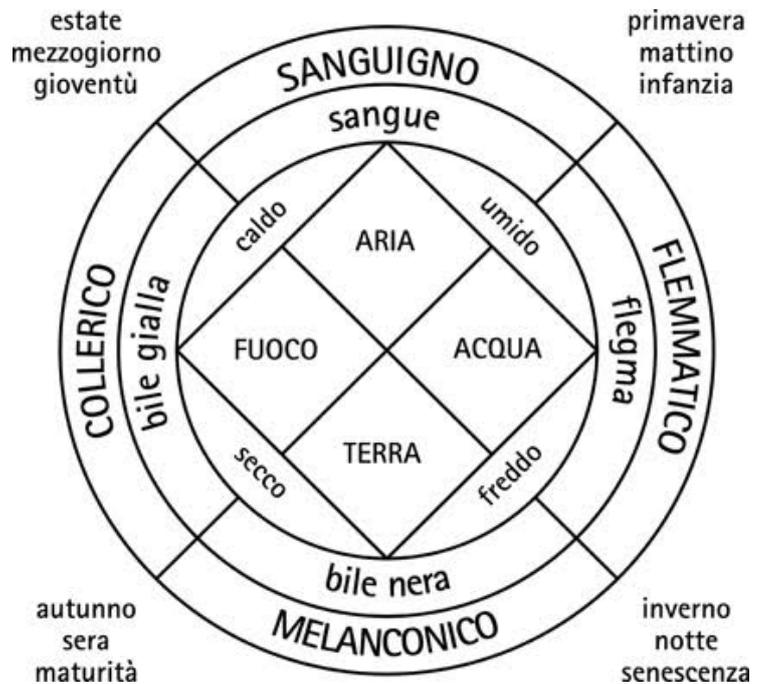


Figura 5.6 Schema dei grandi principi ordinatori del mondo

caratterizzava quindi il temperamento, il carattere, nonché la costituzione fisica, determinando la cosiddetta complessione.



Figura 5.7 Le quattro tipologie di umori

Si poteva così essere:

- ❖ **melanconici:** con un eccesso di bile nera, perciò magri, deboli, pallidi, avari e tristi;
- ❖ **flegmatici:** con un eccesso di flegma, quindi beati, lenti, pigri, sereni e talentuosi;
- ❖ **sanguigni:** con un eccesso di sangue, si era rubicondi, gioviali, allegri, golosi e dediti ad una sessualità giocosa;
- ❖ **collerici (bilioso):** con un eccesso di bile gialla, perciò magri, asciutti, di bel colore, irascibili, permalosi, furbi, generosi e superbi.

La salute era considerata come risultante dell'equilibrio degli elementi formanti l'organismo umano, mentre la malattia era data dallo squilibrio di questi.

Ogni complessione, come ogni età, abbisognava di appositi alimenti che a loro volta si distinguevano per qualità e diversa gradazione (dal primo al quarto, dove l'ultimo rappresentava la pericolosità alimentare).

La cucina era indispensabile per generare alimenti equilibrati o "temperati", intervenendo per creare così un artificio idoneo per la salute del corpo.

Metodi di cottura diversi in funzione dei temperamenti oppure apparenti assurde combinazioni erano l'unico sistema per "conservarsi sani".

Provenienza, clima e le modalità di coltivazione permettevano inoltre un'ulteriore classificazione dei prodotti alimentari.

In particolare, per un nutrimento "forte" si dovevano preferire cibi e bevande provenienti da regioni aride, secche e torride: contesto ed immaginario profondamente legato al misterioso esotismo dell'Oriente.

In tutto questo le spezie hanno giocato un ruolo fondamentale. Le loro distinte proprietà umorali (in genere secche e calde, perciò necessarie per lo stomaco, il "forno" biologico) erano considerate capaci di inibire molti dei possibili agenti eziologici delle malattie di un tempo.

Nel caso specifico del pepe esso rientra nel terzo grado (quasi quarto) del caldo e nel terzo grado (quasi quarto) del secco. Secondo la dottrina galenica, la condizione del pepe era "border line" e questo contribuì a far relegare questa spezia alle classi sociali più basse.

Di conseguenza la discesa del suo prezzo ne fece calare l'attrattiva e per questo lasciò il suo posto al pepe lungo e poi al peperoncino.



Figura 5.8 Pepe lungo

5.4 Elenco storico sulle qualità e caratteristiche delle diverse tipologie di pepe

Nella seguente tabella (5.1) vengono riportate le terminologie legate ai principali tipi di pepe presi in analisi. Per permettere una visione cronologica più rapida al lettore viene indicato solamente l'anno di pubblicazione delle fonti da cui sono state tratte le informazioni.

Fonti	Nomi	Qualità	Luogo	Proprietà mediche	Descrizioni sensoriali			
					Gusto	Odore	Vista	Tatto
1515	Pepe	nero bianco		Conforta lo stomaco al freddo; stimola l'appetito; scalda e confortata il corpo; diuretico; cura i polmoni.	dilectevol e			
1551	Pepe	nero bianco lungo d'India	India	Diuretico, riscaldante, digestivo, rimedio alla caligine della vista, risolve i tremori febbrili, anticoncezionale femminile, favorisce il parto, antidoto per i veleni, antidolorifico con foglie di lauro, con uva passa purga la flemma, stimola l'appetito, cura lesioni cutanee prodotte dall'adenite tubercolare (scrofole).	forte mordace amarretto grato acuto	odorato soave	Il pepe bianco è il frutto immaturo; pepe lungo e pepe nero provengono da distinte piante.	pieno crespo fresco non sembolo so (lentiggi noso) leggero (brama)
1561	Pepe		Caucaso	Dissolve e consuma gli umori, provoca lo starnuto, consumato con vino e fichi conforta i membri spirituali dall'umor glutinoso e contro l'asma fredda, digestivo, nel palato con mele, cura la schirantia e i polmoni, diuretico, anticoncezionale. L'uso del pepe non è idoneo a sanguigni e collerici in quanto dissolve e provoca la lebbra.			Il colore nero deriverebbe da due versioni: - incendio delle selva per i serpenti; - passaggio nel forno per evitare germinazione in altri luoghi.	rugoso
1574	Pepe	nero bianco lungo	India		acuto ferrato amaro			grave liscio grinzoso

1576	Pepe; Molangga; Lada; Fifi; Fuful; Fufel; Meriche; Pimpilim.	nero bianco lungo	Malavar (promont orio Comarin Cananor) Malacca Isole vicino Giava Sunda Cuda Bengala	Antidoto per i veleni, rimedio per le malattie degli occhi e per il prurito al capo.	caldo acuto	odorato svanito	La differenza tra pepe bianco e nero è la stessa tra uva nera e bianca; pepe lungo e pepe nero provengono da distinte piante.	leggero non rugoso pieno
1584	Pepe	nero bianco	India	Stimola l'appetito e gli appetiti veneri; risolve la flatulenza, riscalda i nervi, diuretico, consuma la flemma, nuoce alle persone di calda complessione consumando lo sperma e infiammando il sangue, anticoncezionale per le donne.			Il colore nero deriva dall'essiccazione al sole.	gran freschi gravissimi pieni neri né troppo crespi
1585	Pepe Miri Lada Arab.: Fihfil Meriche Pimpimil Piperra	nero bianco lungo canarin.	Malabar capo di Comorin e Cananor Bengala; Malacca Sunda	Cura per la passione collerica (Morxi), cura per le carie, diuretico, digestivo, estirpa gli impedimenti della vista, antidoto ai morsi dei serpenti, anticoncezionale, antitosse, antidolorifico con foglie di lauro, con uva passa tira fuori la flemma dalla testa, stimola l'appetito, cura la rogna e le lesioni cutanee prodotte dall'adenite tubercolare (scrofole).	buono aggradev ole soave acuto mordace	aromatico	La pianta del pepe nero bianco e lungo non è la stessa.	

1684	Pepe Piper nigrum album longum lufel Pffeffer Pimenta Poivre Molanga Lada Meriche Morois Pimpilim	acquatico nero bianco lungo ethiopico d'India	Malauat Cananor Isole vicino a Giava Sumna	Di dentro: diuretico, digestivo, antidoto per veleni, rimedio alla caligine della a vista, anti tosse, antidolorifico con foglie di lauro, digestivo, analgesico, purga la flemma, stimola l'appetito e gli appetiti veneri; Di fuori: analgesico dentale, con uva passa tira fuori la flemma dalla testa, cura la rogna e le lesioni cutanee prodotte dall'adenite tuberculare (scrofole), provoca gli starnuti.	acuto		Grani verdi finchè non si seccano; la differenza tra pepe bianco e nero è la stessa tra uva nera e bianca.	grani freschi e gravissimi
1766	Pepe Piper nigrum album longum	nero bianco lungo	Indie: Giava Malacca Sumatra	Digestivo, incisivo, attenuante, risolutivo, provoca gli starnuti e il seme, risolve la flatulenza e l'umore dissecandolo, si applica sull'ugola quando si è mossa dal suo luogo a causa di qualche umore.	aereo al gusto acre	contiene molto sale volatile	Il pepe bianco e il pepe nero sono la medesima spezia e la differenza sta nell'eliminazi one della prima buccia con macerazione in acqua salata del pepe nero.	nodrito netto saldo assai pesante duro

1791	<p>Pepe greco: Peperi; Malabar: Molanga Molaggoc oddi; Decan: Meriche Morois Lada; Arab.: Fifil Fulful Fulfel</p>	<p>nero bianco lungo pimenta</p>	<p>Coste del Malabar (capo di Comorin e Cananor) Regno di Siam Isole di Ceylan Giava e Sumatra</p>	<p>Antidoto per i veleni, cura per le malattie degli occhi, digestivo, cura per le febbri intermittenti, rimedio per il ventricolo e per le coliche; L'abuso accende il sangue e predispone gli organi all'infiammazione.</p>	<p>amaro forte piccante acre</p>		<p>Il pepe nero si ottiene per essiccazione, mentre il pepe bianco per macerazione in acqua marina; resiste comunque il paragone tra la pianta del pepe e quella dell'uva.</p>	
------	---	--	--	---	--	--	--	--

6

RASSEGNA DELLE MANIFESTAZIONI SULLE SPEZIE



SPEZIE E SAPORI

Oggigiorno sono molteplici le manifestazioni legate alle spezie che si svolgono nel territorio italiano: festival, fiere, esposizioni, eventi promozionali, incontri gastronomici e allo stesso tempo culturali che, come messaggio centrale, trasmettono tradizioni e conoscenze oltrech  sapori su questi prodotti che tanto hanno fatto parlare di s  nel nostro territorio.

Parlando di ci , possiamo partire da un luogo che alle spezie deve moltissimo, una citt  che ha vissuto per secoli grazie al commercio di queste specialit  esotiche, a cui abbiamo anche dedicato un capitolo in precedenza, parliamo di Venezia.   proprio nella citt  lagunare del nord-est italico che si tengono numerosi eventi relativi alle spezie.

“**La via delle spezie**”   un evento con cadenza annuale che celebra la nascita della serenissima e che allo stesso tempo si impegna a proporre uno spunto di riflessione sul futuro dell’arte di questa citt .   proprio per il ruolo centrale nei commerci dei secoli scorsi che   stato scelto questo tema.

  grazie alla spezie che culture diverse poterono nel tempo influenzarsi e venire a contatto e questo   stato sicuramente un contributo per l’arricchimento del patrimonio artistico oggi ammirabile nella serenissima.

In questo evento dieci artisti realizzano un’opera includendo in essa l’utilizzo di spezie a loro piacimento mescolandole con colori e applicandole sull’opera finita ancora fresca. Questa manifestazione inizia nel giorno del compleanno di Venezia il 25 marzo e prosegue per circa un mese.

Un altro evento che si svolge a Venezia, dedicato a chi ama cucinare leggero e salutare si svolge il 25 il 26 febbraio e risponde al nome di “**gusto in scena**”.

Si tratta di una manifestazione enogastronomica dedicata all’utilizzo delle spezie.

In questo caso, grazie a vari incontri con pasticceri, produttori e chef professionisti,   possibile scoprire quanto questi alimenti possano insaporire e dar gusto ai piatti senza l’aggiunta di grassi, zucchero o sale. Infatti, la cucina dei dogi prevedeva un utilizzo abbondante di spezie e al giorno d’oggi alcune tipologie di queste vengono considerate cibi salvavita e il loro utilizzo   prezioso per la salute del consumatore. Questa

manifestazione si svolge nella sede della scuola grande di San Giovanni Evangelista ed è all'interno di questa che sono presenti quattro differenti eventi:

- i magnifici vini: un assaggio di prodotti di cantine selezionate con il meglio della produzione vitivinicola italiana e estera;
- seduzioni di gola: dove trovar selezionate eccellenze gastronomiche in grado di raccontare le tradizioni e l'identità dei luoghi di provenienza;
- fuori di gusto in cui è possibile nelle tipiche calli veneziane degustare il meglio della ristorazione veneziana su bacari e grandi alberghi di tutta la città;
- il congresso di alta cucina: ove chef e pasticceri interpretano un tipo di cucina senza aggiunta di sale, grassi e zuccheri.

Un altro evento nella provincia di Venezia è “**m'illumino di spezie**”, in piazza Mazzini a Jesolo. In questo luogo vengono dedicate due intere giornate alle spezie, ai loro aromi e al loro utilizzo nella gastronomia, nella liquoristica ma anche nella profumeria e nel benessere. In questo evento si possono trovare numerose figure che gravitano attorno a questo mondo, come ad esempio venditori e grossisti, cioccolatieri e maestri pasticceri ma anche produttori di liquori e vini speziati, esperti di salse e di mostarde, maestri profumieri o attività come: laboratori didattici, degustazioni e master class.

La manifestazione spazia tra una mostra che vede l'esposizione di oltre 40 tipi di aromi e miscele che variano da quelle più conosciute ad alcune più preziose e rare a laboratori sensoriali, che offrono attraverso percorsi visivi e olfattivi, le proprietà e i benefici delle spezie grazie alla riproposizione di antiche miscele veneziane. Queste ultime vengono inoltre comparate quelle di utilizzo attuale. Sono inoltre presenti delle master class di mixologia, ove i migliori barman veneziani presentano varie tipologie di spezie, sia in miscelazione che in purezza, con tecniche di infusione naturale.

A questo si aggiungono: barbecue, gare di mangiatori di peperoncini, degustazioni, laboratori per i più piccoli, incontri culturali e esperienze sensoriali come “la carovana

delle spezie” in cui viene dedicato uno spazio per immergersi nella dimensione esoterica e magica di questi alimenti.

Oltre a queste numerose attività svolte nella provincia di Venezia esistono tuttavia numerose altre manifestazioni che vertono su questo tema presenti in tutto il territorio italiano.

“**Zafferiamo**”, ad esempio, si svolge in Umbria, più precisamente a Città della Pieve (Perugia) e si svolge nella terza settimana di ottobre. In questo caso il programma è dedicato al prezioso e pregiato zafferano, considerato “l’oro rosso” e utilizzato oltreché in cucina, anche nella cosmesi, nella pittura e per la decorazione di tessuti pregiati.

Esso è infatti un prodotto tipico di questo territorio grazie al quale vengono preparate numerose pietanze come la pastasciutta, i formaggi e diverse tipologie di dolci. Anche in questo caso numerose sono le attività proposte ai visitatori, come la spiegazione dei trucchi per coltivare al meglio il “croco”, tenuta da parte dei produttori del consorzio; laboratori dedicati alla tintura con questo tipo di spezia di tessuti e filati, ma anche dimostrazioni di pittura con l’utilizzo della tecnica dell’acquerello, per riuscire ad ottenere dallo zafferano infuso, tutte le molteplici tonalità dell’oro rosso.

A Firenze, più precisamente al “The St. Regis Florence” durante la seconda settimana di febbraio viene ospitato il **food festival indiano**, un progetto che vede la collaborazione tra la città Toscana e la celebre chef di fama internazionale Ritu Dalmia. In questa splendida cornice è possibile assistere alla preparazione di piatti autentici e casalinghi ma lo stesso tempo raffinati che andranno a formare il tradizionale menu Thali, ossia un unico piatto con diverse pietanze che permette di assaggiare sapori differenti e che ovviamente non può fare a meno delle amatissime spezie.

A Sale Marasino comune italiano della provincia di Brescia si può assistere ad una festa multiculturale, “**Sale e Spezie**” in grado di unire tradizioni gastronomiche delle comunità presenti nel paese. In questa manifestazione vengono allestite numerose bancarelle ove possono essere degustati tipici piatti di diverse culture ma allo stesso tempo si può trovare spazio per interessanti letture, intrattenimento musicale e incontri culturali.

Un evento dove i protagonisti sono: erbe, fiori, ma soprattutto spezie, è “**Quintessenza**”. Qui i vari espositori propongono i propri prodotti naturali ed eco sostenibili e in piazza Santa Rosa che si trasforma in “piazza delle erbe” si sprigionano profumi, proprietà e virtù delle spezie e delle essenze. Oltre a ciò nella città di Savigliano, paese ospitante dell’evento, si possono trovare moltissime altre attività relative a questa manifestazione, come le “**vie degli hobbisti**” ma anche il giardino a cielo aperto (in grado di ammaliare i visitatori grazie ai suoi fiori primaverili) oltre a tutto ciò si possono trovare vari servizi per il verde ornamentale proposti da professionisti.

Il festival dell’oriente invece è un format già ben rodato che viene proposto in varie città italiane (Brescia, Padova solo per citarne alcune) e che tocca numerose branche delle tradizioni d’oriente, tra queste vi è un ampio spazio dedicato alla via delle spezie. Sono numerosi, infatti, gli espositori che propongono le loro miscele di spezie offrendo la loro esperienza in questo ambito al servizio dei visitatori.

Alla fiera internazionale dell’ortofrutta di Cesena invece, è stato introdotto dal 2020 un nuovo padiglione che prende il nome di “**Spices & Herbs Global Expo**”, novità assoluta a partire dalla 37^a edizione della fiera. Come indica il nome stesso questo evento è dedicato al mondo delle spezie, delle erbe officinali e aromatiche, un settore importante e in grande fermento che a livello mondiale muove oltre otto miliardi di euro. È questo il motivo che ha spinto il presidente di Cesena fiera S.p.A. ad introdurre un nuovo padiglione dedicato alle spezie, proprio per il loro consumo in forte crescita che attualmente raggiunge i 25 milioni di chili. Questa si rivela un’occasione molto importante per l’incontro tra produttori, ricercatori, trader e trasformatori di tutto il mondo che girano attorno a questo settore.

Dall’anno 2022 inoltre viene presentata una collezione di droghe selezionate da diversi laboratori e che vede la collaborazione con il Dipartimento di Agronomia Risorse Naturali e Ambientali dell’università di Padova, il Dafnae.

Nel comune di Monale in provincia di Asti si tiene una manifestazione dal nome: “**le nobili spezie**”, si tratta di una mostra mercato relativa ai settori artigianato, agricoltura

e biologico che vede nel castello Scarampi di Monale una serie di eventi itineranti. È in questa cornice che si può visitare il mercatino delle spezie ma anche quello delle erbe aromatiche e piante officinali.

Nella capitale italiana invece, prende vita “**Gusto Kosher**” una rassegna enogastronomica e culturale ebraica, un vero e proprio viaggio di scoperta delle origini del gusto, che ha come obiettivo la ricerca delle origini dei sapori. Tema centrale di questo evento che ha come cornice la città di Roma, i racconti di grani e spezie. Nel programma si trova infatti il convivio sulle spezie, un incontro che ha come tema il dialogo su religione, storia, turismo, benessere e cucina, il tutto ruotando attorno al ruolo delle spezie nella cultura ebraica e israeliana.

Solo per citare un altro esempio, anche se esistono molte altre manifestazioni nel nostro territorio, possiamo citare il “**Festival delle Spezie e degli Odori**”, che si svolge a Monteleone su tutta la piazza Byron e su parte della via Comandini che permette di vedere attraverso la città di San Marino.

È da questa posizione che è possibile avere una visione degna delle “erbarie” delle città venete, ove nel XVI secolo arrivavano i carichi di spezie asiatiche destinati poi a partire verso le tavole d’Europa, compresa la stessa Romagna.

Come abbiamo avuto modo di vedere quindi, gli eventi italiani relativi a questa branca della cucina con origini esotiche ma allo stesso tempo misteriose sono molteplici. Senza dubbio il ruolo dei territori italici nel passato rende lo Stato italiano uno dei luoghi più centrali per le spezie, o perlomeno senza dubbio una delle capitali commerciali di questo settore. Sicuramente possiamo ritrovare in queste motivazioni l’interesse e la curiosità nei confronti di questo settore, anche se i consumi della popolazione italiana non sono mai stati tra i più importanti rispetto ad altri paesi del mondo.

Indice delle figure e delle tabelle

Figura 1.1	Pianta del pepe nero.....	1
Figura 1.2	Struttura chimica della molecola della piperina.....	3
Figura 2.1	Foto ritraente alcuni mercanti in un porto d'Oriente.....	5
Figura 2.2	La via delle spezie	11
Figura 2.3	Illustrazione della pianta del peperoncino (<i>Capsicum Annuum</i>) dalla botanica medica.....	19
Figura 2.4	Illustrazione del frutto del <i>Capsicum Annuum</i>	22
Figura 3.1	Vista sul Canal Grande e su Rialto.....	26
Figura 3.2	Il fondaco dei Tedeschi all'inizio del 1900.....	29
Figura 3.3	Disegno di una cocca.....	34
Figura 3.4	La fusta del consiglio dei X ormeggiata a San Marco. Van Wittel, Prado.....	34
Figura 4.1	Diverse tipologie di pepe.....	36
Figura 4.2	Paprica dolce.....	41
Figura 5.1	Una immagine di Calicut, India, pubblicata nel 1572 durante il controllo portoghese del commercio del pepe.....	43
Figura 5.2	Produzione di pepe e peperoncino nel mondo.....	44
Figura 5.3	Proprietà antibatteriche delle spezie.....	46

Figura 5.4	Percentuale di batteri inibiti dalle differenti spezie e la loro frequenza d'uso nelle ricette.....	46
Figura 5.5	Spezie: ricette di carne e verdure.....	47
Figura 5.6	Schema dei grandi principi ordinatori del mondo.....	49
Figura 5.7	Le quattro tipologie di umori.....	49
Figura 5.8	Pepe lungo.....	50
Figura 6.1	Spezie e sapori.....	55
Tabella 4.1	Costo delle tipologie più rare di pepe al giorno d'oggi.....	40
Tabella 5.1	Dati sul pepe.....	51

Fonti bibliografiche e sitografiche

- ❖ Bortolini E., *Il Peperoncino. Fonte di potenza e di salute*, Hermes Edizioni, 2004
- ❖ Bragadin A., *Parere de' clarissimi Antonio Bragadino e Jacopo Foscarini procuratori di S. Marco e savi del Consiglio intorno a Trattato fra Venezia e Spagna sul traffico del pepe e delle spezierie dell'Indie Orientali (1585)*, 1870
- ❖ *Avvertimento premesso alla relazione di Leonardo di Cà Masser* – Archivio storico italiano, T. II, anno 1845
- ❖ Coco C., *Venezia in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2007
- ❖ Freedman P., *Il gusto delle spezie nel Medioevo*, Il Mulino, 2013
- ❖ Fusaro M., *Reti commerciali e traffici Globali in età moderna*, Editori Laterza, 2019
- ❖ Olivieri O., *L'età delle spezie*, Donzelli editore, 2018
- ❖ *Osservatore Triestino* N° 246, del 28 ottobre 1857
- ❖ Hildebrand C., *La grammatica delle spezie*, Gribaudo, 2018
- ❖ Hocquet J.-C., *Il sale e il potere. Dall'anno mille alla Rivoluzione francese (1985)*, Ecig, Genova 1990
- ❖ *Osservatore Triestino* N°258 del 7 novembre 1857
- ❖ Luzzato G., *Il costo della vita a Venezia nel Trecento*, in *Storia dell'economia italiana a cura di C. M. Cipolla*, Vol. I (secoli VII-XVII), Einaudi, Torino 1959
- ❖ Montanari M., *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, 2004
- ❖ Pezzolo L., *The venetian Economy*, in *A Companion to Venetian History. 1400-1797*, Brill, Leiden 2013
- ❖ *Girolamo Priuli e i suoi diarii, I portoghesi nell'India e i veneziani in Egitto 1*, 92 t.° e seg, 1881
- ❖ *L'analisi di A. Saporì, Il commercio internazionale nel Medioevo in Studi di storia economica medievale*, Olscki, Firenze 1946
- ❖ *Archivi storici italiani*, Tomo II, anno 1845

- ❖ *Produzione e commercio di alcuni principali articoli del mercato mondiale, cioè cotone, caffè, zucchero, pepe, pimento, cacao, tè, indaco, cocciniglia, alizzari, riso e carbone fossile: con osservazioni sulla conservazione delle merci*, 1857

Libri antichi

- ❖ *Trattato della Comunione sotto le due spezie, scritto in lingua francese da monsignor Iacopo Benigno Bossuet*, (tradotto da Egidio Novannucci), Venezia: Presso Giovanni Battista Albrizzi, 1732 Crescenzi P., Pietro Crescentio bolognese tradotto nuovamente per Francesco Sansovino, Ed. sansovino francesco, Venezia 1561
- ❖ Nati P., *Modo facile etispedito da conservarsi sano ne tempi pericoloso della pestilenza*, Firenze 1576, Capitolo I: di purgare gli humori e nettare il corpo
- ❖ Odorico da Pordenone, *Relatio de mirabilibus orientalium Tatarorum*, 1330
- ❖ Pisanelli B., *Trattato della natura de' cibi et del bere*, del sig. Baldassarre Pisanelli, Venezia 1584
- ❖ *Zibaldone da Canal*: manoscritto mercantile del sec. 14. / a cura di Alfredo Stussi ; con studi di F. C. Lane, Th. E. Marston, O. Ore

Sitografia

- ❖ www.attivismo.info/la-teoria-umorale-di-ippocrate-e-la-teoria-bocconiana-sullinflazione/
- ❖ <https://animalvegetablemineralenvironment.wordpress.com/2014/11/21/spices-climate-and-health/>

- ❖ <https://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2009/03/16/gastronomia-darwiniana-se-e-speziato-un-motivo-ce/>
- ❖ www.ilcuocoincamicia.com/pepe/
- ❖ la-plumeria.com/2016/06/29/perche-mangiamo-le-spezie/
- ❖ bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2009/03/16/gastronomia-darwiniana-se-e-speziato-un-motivo-ce/
- ❖ www.itinerarinellarte.it/it/mostre/venezia-1602-la-via-delle-spezie-5371
- ❖ www.casafacile.it/news/gusto-scena-levento-gastronomico-veneziano-sulla-tradizione-delle-spezie-cucina/
- ❖ www.comune.jesolo.ve.it/millumino-di-spezie
- ❖ www.itinerarinelgusto.it/eventi/zafferiamo-6114
- ❖ www.italiangourmet.it/food-festival-indiano-the-st-regis-florence/
- ❖ www.bresciaatavola.it/it/eventi/sale-e-spezie-sale-marasino/
- ❖ www.entemanifestazioni.com/quintessenza
- ❖ www.festivaldelloriente.it/gastronomia-festival/la-via-delle-spezie/
- ❖ <https://agronotizie.imaginenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2022/04/29/a-macfrut-2022-colori-sapori-e-profumi-di-erbe-officinali-aromatiche-e-spezie/74842>
- ❖ <https://terraevita.edagricole.it/featured/macfrut-2020-nel-segno-di-spezie-officinali-e-aromatiche/>
- ❖ www.datigeo-piem-download.it/direct/Geoservizi/Commercio//Fiere_Sagre/Schede/S_005067F001.pdf
- ❖ www.shalom.it/blog/roma-ebraica-bc7/grani-e-spezie-prende-avvio-gusto-kosher-manifestazione-enogastronomica-b215411
- ❖ www.cesenatoday.it/eventi/monteleone-festival-spezie-odori.html
- ❖ www.peperoncino.org/il-peperoncino/storia/

- ❖ www.piccantino.it/info/ricettario-curiosita/qualche-fatto-curioso-sul-peperoncino
- ❖ www.ariannascuola.eu/ilfilodiarianna/it/storia/storiografia/storiografia-sul-xiv-secolo/60-le-navi-vene
- ❖ www.misya.info/ingrediente/pepe
- ❖ <https://www.cure-naturali.it/articoli/alimentazione/nutrizione/peperoncino-pianta-salutare.html>

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento al professor dott. Danilo Gasparini per l'aiuto nella presente disamina ma soprattutto per la sua professionalità e vicinanza che ha sempre saputo regalare a noi studenti.

Alla professoressa dott.ssa Giovanna Lomolino che mi ha seguito con estrema disponibilità durante il mio percorso di tirocinio.

Alla Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, in modo particolare alla dott.ssa Cecilia Magnabosco per il suo aiuto e alla Biblioteca Nazionale Marciana di Venezia.

Ad alcuni professori liceali che nonostante la loro incapacità professionale e umana non sono riusciti in alcun modo a frenare e rallentare la strada del mio successo scolastico e umano.

All'Oratorio Salesiano di Chioggia e ai ragazzi del musical "Pàthos" per ciò che mi hanno trasmesso con la loro semplicità.

Alla dott.ssa M.M. per il suo lavoro e la sua estrema competenza.

A tutta la mia famiglia per il sostegno emotivo, morale ed economico.

A mio zio Pierangelo, per tutto ciò che mi ha trasmesso con il suo spirito silenzioso e battagliero.

Grazie