

DOLCEVITA

I ROMANI A TAVOLA CI METTEVANO TANTO PEPE

di Angelo Molica Franco

Ascesa e declino delle spezie dall'epoca di Nerone a oggi. In un libro storie e curiosità legate agli aromi. Spesso usati per nascondere i sapori



1 PEPERONCINO
 2 SALE ROSA DELL'HIMALAYA
 3 CUMINO NERO
 4 ZENZERO.
 A SINISTRA, LA COPERTINA DI **L'ETÀ DELLE SPEZIE** DI ORAZIO OLIVIERI (DONZELLI EDITORE, PP. 280, EURO 30, DA OGGI IN LIBRERIA)

Sale rosa dell'Himalaya, peperoncino di Cayenna, cumino nero. Oggi, gli chef stellati fanno a gara nell'aggiungere le spezie più rare per conferire ai loro piatti un gusto più deciso, un nome più altisonante ma anche un prezzo più elevato. Eppure secoli fa l'uso delle spezie era molto più democratico: «Non erano una prerogativa di nobili, ecclesiastici e ricchi mercanti» scrive Orazio Olivieri che, in *L'età delle spezie. Viaggio tra i sapori dall'antica Roma al Settecento* (Donzelli, pp. 280, euro 30, da oggi in libreria), le definisce «una merce per tutte le tasche».

Dopo la conquista dell'Oriente, le spezie si impongono durante il *prandium* o la cena degli antichi romani: si mangia la crema di fave alla Vitellio (fave cotte con porro, coriandolo, fiori di malva, pepe, semi di finocchio, ligustico, vino e olio) o la patina de piris (uno sformato di pere lesate, poi tritate con cumino, pepe, miele e, una volta cotte con le uova, cosparse nuovamente di pepe). Ma le spezie vengono usate anche per fini rituali. Si narra che per i funerali di Poppea, Nerone ordinò di bruciare 500 libbre di cannella pura nel rogo funebre.

Tanto sono «domestiche» le spezie, spiega Olivieri, che Diocleziano all'inizio del IV secolo d.C. le ingloba nel suo editto per calmierare i prezzi. Ugualmente succede nell'editto visconteo del 1397 che stabilisce i tetti massimi del costo non solo per pane e carne, ma anche per zenzero, pepe, zafferano, chiodi di garofano. Anche nel Medioevo, infatti, le spezie sono

considerate «un secondo sale» e ciò soprattutto perché sia nelle case povere che in quelle ricche «il fuoco veniva acceso sul piancito o nel camino proprio come nell'antichità» annota Olivieri, perciò i cibi sono «monotoni e scipiti» oppure «bruciacchiati o quasi crudi». Abbondare con le spezie serve a rendere almeno accettabile un pasto poco appetibile.

Per arrivare a una preparazione più

moderna dei piatti si dovrà aspettare «la rivoluzione dei fornelli» nelle corti rinascimentali italiane a opera del cuoco Bartolomeo Scappi (1500-1577) la cui filosofia si basava sul «rispetto della naturalità degli alimenti» attraverso «il controllo del calore e della cottura». Proprio da una sua intuizione nascono i «murelli» per pignatate (stufe da cucina a muro con fornelli e graticole) e l'uso di pentole, pentolini, casseruole e teglie di diverse forme e dimensioni per realizzare una cucina fondata principalmente sui condimenti di base: sale, zucchero, olio e burro (di cui soprattutto i francesi si innamorarono). Ciò relega l'uso delle spezie in secondo piano, repute ormai «sostanze estranee al sapore». Tuttavia oggi il loro antico splendore rivive nel consumo massiccio in scala mondiale di caffè, tè e cacao. Nessuno ci pensa ma, secondo Olivieri, sono da considerare spezie anch'esse. □

