

## CULTURA

L'INTERVISTA ■ ORAZIO OLIVIERI

## Quando le spezie erano indispensabili

Lo storico dell'alimentazione e l'evoluzione delle sostanze per insaporire le vivande

Fondato su una accurata ricerca di fonti che, oltre ai soliti ricettari, include studi archeologici, diari di viaggiatori, lettere di mercanti, liste della spesa, opere letterarie e pittoriche, rilevazioni di prezzi e salari, esche, originale e innovativo sul tema, il saggio di Orazio Olivieri «L'età delle spezie. Viaggio tra i sapori dall'antica Roma al Settecento», con prefazione di Corrado Barberis (Donzelli editore). Attraverso secoli di storia delle spezie (pepe, zafferano, zenzero, chiodi di garofano, cannella, silfio, cumino, cinnamomo ecc.) sino all'avvento di zucchero, cioccolata, caffè e tè nell'evo moderno, sono ricostruiti aspetti fondamentali non solo della cucina ma della storia sociale e del costume europei. Esperto di qualità nell'agroalimentare, l'autore - docente di cultura alimentare presso l'Università di Roma Tor Vergata - si è da anni occupato - lo fa tuttora - della preparazione di dossier da inviare a Bruxelles per il riconoscimento della Dop (Denominazione di origine protetta) o Igp (Indicazione geografica protetta) di diverse tipicità italiane: a lui si deve la realizzazione di numerosi progetti di tutela e valorizzazione di importanti prodotti tipici italiani tramite Dop, Igp e marchi collettivi geografici. Tra le sue pubblicazioni: «Il Lardo di Colonnata» (Federico Motta, 2003); «Lo zafferano di San Gimignano» (Federico Motta, 2006) e «Ferrara. Terra acqua e sapori» (Sate, 2008). Ne abbiamo parlato con lui.

SERGIO CAROLI

■ Professor Olivieri, perché va ribaltato il luogo comune secondo il quale le spezie sarebbero state un privilegio dei ricchi?

«Perché si tratta appunto di un luogo comune ampiamente smentito alla luce di puntuali verifiche di carattere socio-economico. Intanto, per limitarci al Medioevo, vorrei sottolineare che l'incidenza delle spezie nel budget alimentare delle persone altolocate oscillava fra lo 0,6% e il 3,3%, era cioè al livello delle spese per le uova o le verdure. Credo inoltre di aver dimostrato, analizzando prezzi e salari in due città importanti come Firenze e Parigi, che il costo delle spezie era compatibile con i guadagni di un muratore, per non parlare con quelli più consistenti di un carpentiere o di un operaio tessile. Ma ci sono altri punti che la storiografia ufficiale continua ad ignorare. Fra questi mi limito a ricordare che le spezie erano vendute al dettaglio a prezzi diversi a seconda della qualità (esistevano ad esempio almeno 6 tipologie di pepe), che a Milano e a Londra esse furono ad un certo punto assoggettate a calmieri alla stregua del pane e della carne e che tanto in Italia come in Francia erano usate abitualmente come condimento

perfino negli ospizi dei poveri. Tutto questo evidenzia che ci troviamo di fronte a una merce non certo esclusiva».

In che consisteva il *garum*, il condimento più amato dai Romani, come il pepe e forse più del pepe?

«Il *garum* derivava dalla macerazione di alcuni pesci grassi in una mistura di sale e sostanze aromatiche. Contrariamente a quanto si ha spesso occasione di leggere, non si trattava di qualcosa di ributtante. Accanto all'ordinario, veniva infatti venduto un prodotto di pregio, classificato con criteri analoghi a quelli oggi utilizzati per l'olio d'oliva. E forse non tutti sanno che la sua fortuna si protrasse fino al XIV secolo».



Per gli antichi Romani il *garum* era fondamentale per tantissime preparazioni

La stagione più fortunata delle spezie è quella del Basso Medioevo...

«Il risveglio economico europeo, che si



PAOLO ANTONIO BARBIERI (1603-1649) *Spezieria* (1637), olio su tela, cm 119x170, Spoleto, Pinacoteca comunale.

manifesta in quest'epoca, porta anche ad una intensificazione degli scambi con l'Oriente. Ne sono protagonisti proprio gli italiani, attraverso i quali passa la quasi totalità delle importazioni in Europa».

A Bartolomeo Scappi, «cuoco del peraltro inappetente san Pio» va il merito di aver introdotto, tra Seicento e Settecento, la cosiddetta «rivoluzione dei fornelli». Di che si tratta?

«I fornelli rappresentano una svolta nei sistemi di cottura, perché consentono il controllo del calore senza il quale non sarebbero stati possibili condimenti né raffinati né rispettosi della naturalità degli ingredienti. In questo senso essi se-

gnano anche il tramonto delle spezie, che la possibilità di mille ricombinazioni culinarie rende non più necessarie. Probabilmente lo Scappi non è l'autore di questa importantissima innovazione, ma di sicuro ne è stato il maggiore ispiratore. Il suo libro di ricette, che è del 1570, contiene una descrizione accurata dei fornelli, alla quale si ispirerà nel secolo successivo l'alta cucina francese. Devo dire peraltro che questa primogenitura gli storici d'oltralpe non sono mai stati disposti a riconoscerla, adducendo l'argomento che il lavoro del «cuoco segreto» dei papi non era stato tradotto in Francia, così come invece era avvenuto negli altri Paesi. Ma, a parte il fatto che

Caterina de' Medici ne aveva portato una copia alla corte parigina e che fin dagli inizi del Seicento circolava un libro in francese largamente ricavato dal nostro, occorre ricordare che l'Opera dello Scappi veniva stampata e ristampata con un ricchissimo apparato iconografico. Ciò significa che non era necessario leggere il testo per apprendere i principi informativi della cucina ideale, bastava guardare le figure».

### **Perché invece è tanto importante, per la storia della cucina, l'Archivio Datini?**

«Francesco Datini era un mercante pratese del Trecento, che annotava tutto, sia le transazioni commerciali che gli episodi anche meno salienti del quotidiano. Per nostra fortuna queste carte si sono conservate in gran parte, per cui è possibile conoscere diversi aspetti della vita mercantile del suo tempo, a partire dai prezzi delle derrate alimentari, e quindi delle spezie».

### **La storia del tè, del caffè e della cioccolata è anche la storia dei caffè, vale a dire, dei locali dove questi tre prodotti venivano venduti o serviti agli avventori.**

«Il tè, il caffè e la cioccolata non sono, come molti credono, le nuove spezie chiamate a riempire il vuoto lasciato da quelle tradizionali, ma delle nuove bevande destinate ad avere un impatto notevole anche sulla vita sociale. Le *coffee houses* rappresentano non solo il principale veicolo attraverso il quale le classi inferiori cominciano a prendere dimestichezza con queste nuove sostanze, ma per molti anche una seconda casa o un secondo posto di lavoro. È in locali come questi infatti che si trattano affari, si scrivono articoli sulle prime gazzette, si discute di filosofia e di letteratura, si diffondono idee politiche e si invocano riforme e cambiamenti radicali. Ed è in locali come questi che germoglia il seme della Rivoluzione francese».



### **ORAZIO OLIVIERI L'ETÀ DELLE SPEZIE**

Viaggio tra i sapori  
dall'antica Roma al Settecento  
**DONZELLI**, pagg. 267, € 24

