

Pepe, cannella, zenzero, cumino, zafferano capaci di influenzare cuochi e governanti

L'età d'oro delle spezie Sette secoli di meraviglie

di **Lidia Lombardi**



“L'età delle spezie (Donzelli, 267 pagine con illustrazioni, 24 euro) di Orazio Olivieri

Come l'oro, la seta e - nel XX secolo - il petrolio. Le spezie hanno mosso il mondo, anche metaforicamente

Perché i viaggi in carovana e in nave per esportarle hanno animato commerci e incroci di culture, colonizzazioni e guerre. Al loro conclamato potere dedica un denso saggio Orazio Olivieri, docente all'ateneo di Tor Vergata nonché “mente” di progetti per tipicità italiane tramite Dop, Igp, eccetera. Ha un'ottica particolare, questo libro: racconta la meravigliosa storia delle spezie - perché vantano aneddoti da Mille e una notte - tenendo soprattutto conto dell'aspetto economico. Dunque sciorina non soltanto ricettari - quelli di chef come Apicio e Messisbugo - ma lettere di mercanti, libri dei conti, rilevazioni di prezzi e salari, liste della spesa. Un malloppo di documenti che tuttavia non prescinde amabilità narrativa. Ecco la pagina dedicata alla più semplice delle operazioni in cucina: condire l'insalata. Ebbene, contro le astrusità che includevano senape e zucchero, fin dal 1614 il modenese Giacomo Castelvetro inserisce nel proprio trattato la “legge insalatesca”, come si diverte a chiamarla l'autore, condensata nel distico “Insalata ben salata, / poco aceto e ben oliata”.

Del resto il leit motiv di questo “L'età delle spezie” è la loro ascesa e caduta. Furoreggiarono dall'antica Roma al Settecento e il perché del declino è presto spiegato: a partire dal garum - la

salsa di pesce e aromi osannata dai buoni Quiriti - pepe, cumino, cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata servivano a coprire i difetti di cibi resi insipidi o sgradevoli dalla grossolanità della cottura. Un braciere, o più semplicemente una pietra, insomma il diretto contatto con il fuoco, dal quale uscivano o poco cotti o bruciati. La svolta avvenne nel XVI secolo. Allorché Bartolomeo Scappi, cuoco di papa Pio V, inappetente ancorché santo, cominciò a usare i fornelli, graduando così la fiamma. Ecco allora carni e pesci cotti a puntino, sughi saporiti, vivande esaltate dalle erbe invece che delle spezie.



Le quali comunque erano state regine a partire dal nome, “species”, che in latino significa anche “bellezza”, avverte nella introduzione Corrado Barberis. In una equivalenza di significato che nel Medioevo si restringe soltanto alle cosiddette “droghe”, vendute dagli speziali o dai droghieri, sciamani del gusto, e non solo. Spezie anche come termine di paragone sociale: costose sì, ma diffuse tra il popolino nelle loro qualità inferiori, o anche nelle sofisticazioni. La più cara? Lo zafferano,

che però non viene dall'Oriente ma dal Bel Paese, Toscana e Abruzzo soprattutto. Rispondeva anche alla moda di colorare le vivande, specie con il giallo oro, per stupire blasonati commensali. Divenne protagonista del risotto alla milanese quando - era il 1574 - Valerio di Fiandra, che stava decorando le vetrate del Duomo, lo fece accidentalmente cadere nel piatto.

©RIPRODUZIONE RISERVATA