

Esce per **Donzelli** il nuovo lavoro dell'autore lunigianese esperto di cultura alimentare e prodotti legati al territorio

# Le spezie nei secoli, vero sapore dei cibi Il gustoso viaggio con Orazio Olivieri

**IL LIBRO**

Massimo Braglia

**E**cco un'altra perla nella brillante produzione del lunigianese Orazio Olivieri, partito da Mulazzo e diventato nel tempo uno dei più accreditati esperti di qualità nell'agroalimentare. Docente di Prodotto e territorio al Master di cultura alimentare all'Università di Tor Vergata a Roma, di recente ha pubblicato "L'età delle spezie. Viaggio tra i sapori dall'antica Roma al Settecento" (**Donzelli**, euro 24).

Oggi che i programmi di cucina sono molto diffusi, e con essi la riscoperta di spezie e condimenti particolari, il libro di Olivieri, scritto con l'abituale rigore scientifico ma al tempo stesso ricco di aneddoti, ricostruzioni puntuali, fonti di prima mano, ha il pregio di farci riscoprire la storia affascinante e golosa delle spezie, alcune di casa nostra, altre esotiche. E la storia del loro uso.

Nel libro si scopre che per un lungo periodo che è durato secoli, le spezie sono state

necessarie. Non beni superflui o lussuosi, come vuole la vulgata oggi imperante, ma beni primari, a larga diffusione, accessibili a nobili, ecclesiastici e mercanti, così come a calzolari, muratori e contadini: insomma, prodotti per tutte le tasche. Questa è quindi la storia insolita che il libro racconta, frutto di una ricerca accurata e innovativa, che si è avvalsa, oltre che dei soliti ricettari, di fonti spesso trascurate: lettere di mercanti, liste della spesa, libri dei conti, opere letterarie e pittoriche, diari di viaggiatori, indagini archeologiche e rilevazioni di prezzi e salari.

Ma perché le spezie erano indispensabili? La risposta – si spiega nel libro – è nel sistema di cottura, rimasto per tanto tempo inalterato nella sua primitiva semplicità: il risultato erano vivande insipide, per niente appetibili. Inevitabile allora il ricorso a forti condimenti correttivi, alle spezie per l'appunto: nessuna pietanza, neppure un piatto semplice o popolare, poteva farne a meno. Le cose cominciarono a cambiare nel Seicento, quando, sull'onda dell'evoluzione degli strumenti culinari avviata in precedenza nelle corti rinasci-

mentali italiane, in tutta Europa prese a soffiare il vento della «rivoluzione dei fornelli», che consentì finalmente, attraverso la regolazione del calore, sia di esaltare le caratteristiche specifiche dei cibi, sia di realizzare le preparazioni più raffinate. La sorte delle sostanze esotiche era così segnata, anche se non il loro definitivo tramonto. Non più regine come un tempo, le spezie hanno saputo riciclarsi, accontentandosi di accompagnare i nostri cibi, ma conservando sempre un po' di quel luccichio lasciato dai fasti del passato.

Nella prefazione, Corrado Barberis ricorda che Orazio Olivieri fu grande protagonista – e vincitore – della disputa volta ad assicurare a Colonnata, l'esclusività del riferimento geografico relativo al suo lardo, perché solo in quel ristretto comprensorio natura e storia convergono a rendere unico il prodotto. Olivieri si è dedicato ormai da qualche anno allo studio delle spezie: di cui una prima testimonianza è stata il volume "Lo zafferano di San Gimignano". Da allora molti sono i prodotti che debbono la nascita dei loro disciplinari alla

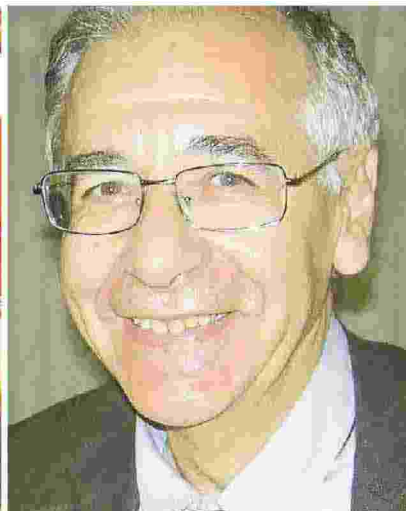
competenza storico-giuridica dell'autore.

Insomma, un viaggio affascinante nella storia d'Italia attraverso l'uso delle spezie. Un capitolo è dedicato al *garum*, definito «il condimento più amato dai Romani, come il pepe e forse più del pepe. Si trattava essenzialmente – ricorda Olivieri – di un liquido derivato dalla macerazione di alcune tipologie di pesce in una mistura di sale e di sostanze aromatiche».

Per dimostrare diffusione e prezzi Olivieri ricorre anche a delle rivelazioni comparative a tutto campo, come quella fra i mercati di Firenze e Parigi alla fine del Trecento, e si scopre così quanto costavano, anche in rapporto agli altri prodotti alimentari, zenzero, cannella, zafferano, chiodi di garofano, pepe, cumino. E con dovizia di curiosità è anche spiegato come si diffusero tè, caffè e cioccolato, dal Cinquecento in poi.

Storia, gastronomia, materie prime, racconti esotici. Orazio Olivieri, che in passato si confrontò anche con il mistero delle statue stele, oggi torna a deliziarci con un saggio da non perdere. —

© BY-NC-ND/ALCUNI DIRITTI RISERVATI



La copertina del libro edito da **Donzelli** e l'autore Orazio Olivieri

