

# SPEZIE

## Tramonto d'Oriente

### La storia

Dai Romani ad oggi Orazio Olivieri indaga scoperta, successo e fatale decadenza del tesoro d'Oriente

ROSSANA SISTI

«S egastomaco, torcibudella... Non era andato per il sottile Plauto, commediografo romano

vissuto tra il II e il I secolo a. C., nell'irridere la novità di quelle spezie che i contatti con il mondo greco e l'oriente avevano fatto circolare anche a Roma. Con la vena satirica che gli era propria, Plauto aveva messo alla berlina nello *Pseudolo* l'attenzione spasmodica dei contemporanei ai cuochi dell'epoca che a suo parere «condivano le erbe con le erbe» e si appassionavano ad altre stravaganze passeggere. Plauto però non aveva capito che non si trattava di una stamberia, tantomeno di una moda passeggera. Direttamente dall'Oriente, attraverso le porte dell'Egitto diventato provincia romana, le spezie arrivavano al seguito di altre merci preziose, insolite e costose. Del resto species erano per i Romani non solo le a-

romatiche ma in generale le merci "speciali", inconsuete come le sete, le perle, le pietre, l'avorio o gli animali rari, che oltre a rappresentare un effetto della potenza espansiva di Roma e a spingere commercianti redditizi con l'Oriente, portavano aria nuova negli stili di vita e nella convivialità occidentali. Da allora le spezie – a cominciare dal pepe, poi lo zafferano, il cumino, il cardamomo, il cinnamomo, la cannella... – hanno attraversato i secoli come ingredienti necessari a dar sapore ai cibi. Necessari? Questa è la tesi dell'indagine condotta da Orazio Olivieri – docente di Prodotto e territorio al Master di Cultura alimentare presso l'Università di Roma Tor Vergata – articolata in un saggio uscito da [Donzelli](#) e intitolato *L'età delle spezie* che ribalta il luogo comune delle spezie come privilegio riservato alle tavole di ricchi e aristocratici, sovrani o mercanti facoltosi, bene superfluo da esibire come un lusso. Ovvero l'idea sostenuta da gran parte degli storici per molto tempo dello status symbol esclusivo.

Senza negare le distanze esistenti tra le classi né il desiderio di ostentazione dei ricchi, consapevole che per quantità, qualità e varietà pregiate questi avevano più chance nell'approvvigionarsi, Olivieri racconta l'insolita storia di due millenni di uso generalizzato e per tutte le tasche delle spezie. Dati alla mano, con una mole gigantesca di documenti che spaziano dai ricettari alle opere letterarie e pittoriche e includono provvedimenti regi, preziosi, trattati di dietetica, corrispondenze, liste di spesa delle abbazie o degli ospizi per i poveri, documenti di archivi familiari, fogli contabili sulle spese per le consumazioni durante feste o ricorrenze. Ma le domande che incuriosiscono Olivieri sono anche altre: «Perché – si chiede – per tan-

to tempo, e senza alcun cedimento o assuefazione, si è sentito il bisogno di accompagnare i cibi con aromatizzazioni e stranezze al sapore naturale degli ingredienti impiegati?». E perché per duemila anni le spezie sono state così diffuse da apparire indispensabili, quasi obbligatorie, e poi sono andate incontro a un'eclissi travolgente?

Il mondo delle spezie, questa è la teoria di Olivieri, contempla un prima e un dopo. A far da discriminare modi e stili di cottura, per due millenni rimasti praticamente gli stessi. Imperfetti e distruttivi. Si cuoce sul focolare, si usano griglie e spiedi, pentole per bollire, ma teglie e padelle scarseggiano. Le carni sempre piuttosto coriacee, e sempre a rischio bruciatura, necessitano di una bollitura preventiva, prima di essere arrostiti sulla brace. A beneficio degli stomaci. «Per moltissimo tempo dunque – sostiene Olivieri – gli esiti gastronomici sono stati fortemente compromessi dalla dotazione elementare e chiaramente inadeguata delle cucine. Le doppie cotture non hanno fatto altro che aggravare questa situazione». Ecco perché per secoli il rimedio a un cibo generalmente insipido sono stati gli aromi. Basta pensare che alla fine del 1300 nella Milano viscontea il prezzo delle spezie viene calmierato insieme a quello di pane, carne e pesce, generi di prima necessità.

Poi però arriva il momento – siamo attorno alla metà del Seicento – in cui l'interesse esagerato per le spezie comincia a perdere terreno o a lasciare campo alla moderazione. Almeno tra le classi più agiate dove si avverte di più la stanchezza per gusti forti e stravaganti e si privilegia-no salse grasse con burro e farina, condimenti di limone, acciughe, capperi. Una nuova onda percorre l'Europa: la "rivolu-

zione dei fornelli", invenzione delle corti rinascimentali italiane che la Francia ha portato a compimento. Una rivoluzione tecnologica maturata con l'avvento dei fornelli nelle cucine: il miglior controllo della fiamma, rispetto alla brace del camino, e l'uso di batterie da cucina più ricche ampliano e modulano lo stile delle

cotture che possono diventare lente e dolci, produrre cibi in umido, permettere la realizzazione di salse e non da ultimo l'esaltazione dei sapori specifici dei cibi. Una nouvelle cuisine, dunque, mette ai margini le spezie; però, niente paura, altre merci esotiche preparano un'invasio-

ne: si apre l'era del caffè, del tè e della cioccolata. Ma questa è un'altra storia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

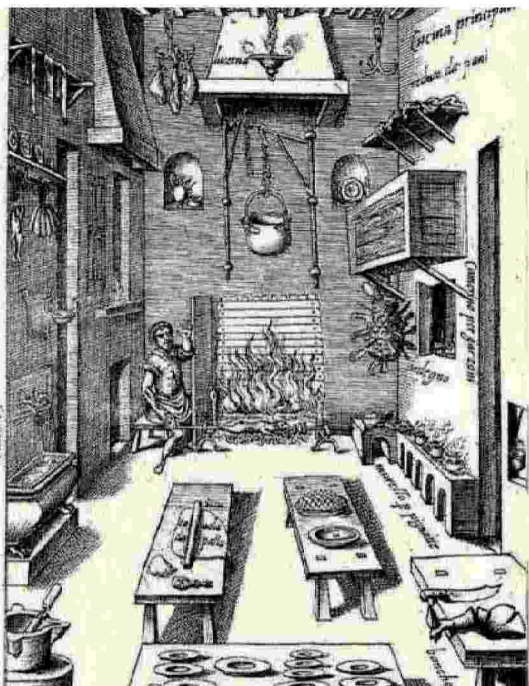
Orazio Olivieri

## L'ETÀ DELLE SPEZIE

Donzelli. Pagine 268. Euro 24,00



"Interno di cucina", olio su tela di Carlo Antonio Crespi (1740 ca.)



Incisione dall'Opera di Bartolomeo Scappi (1570)

