

# The World of Spices: Spice Voyage

**Responsabile Scientifico:**  
**prof. arch. Benno Albrecht**  
Università IUAV di Venezia  
email: [albrecht@iuav.it](mailto:albrecht@iuav.it)

**Collaboratori:**  
**arch. Silvia Dalzero**  
Università IUAV di Venezia  
email: [silviadal@virgilio.it](mailto:silviadal@virgilio.it)  
**arch. Jacopo Galli**  
Università IUAV di Venezia  
email: [jacopo.galli@yahoo.it](mailto:jacopo.galli@yahoo.it)  
**arch. Nicola Pavan**  
Università IUAV di Venezia  
email: [pavan.nicola@gmail.com](mailto:pavan.nicola@gmail.com)

---

## *Abstract*

The history of the spice trade is a tale of explorations and myths. Spices have been for centuries the engine of the geographical definition of the globe: unnecessary yet precious, the discovery of their origins took Europeans more than 17 centuries. From the Egyptian expedition to the land of Punt to the Dutch East India Company, explorers traveled great lengths and risked their lives in order to access the great wealth guaranteed by spices. This commerce put in contact different cultures and was the reason for the spreading of religions such as Islam or for the development of great commercial civilizations like the Venice republic or the Portuguese kingdom. Spices led to important technological evolutions and highly influenced the shape of the European as well as the Arab and Oriental cities.

The value of this product was given by its rarity and its legendary features: medical qualities, cooking usage and even magical powers. Apart from usage, spices have always been a status symbol for higher classes: their price made them unavailable for the majority of the population and at the same time, pushed kings and emperors to fill their banquets with pepper, cinnamon and ginger. It seems hard to believe but the exploration of the globe was carried on in order to dominate the commerce of a product that doesn't have any specific purpose.

In the 18<sup>th</sup> century the new American products (chocolate, sugar, coffee) substituted spices as the new luxury goods and caused the decline of the spice trade. Today globalization has opened up a new field for spice usage: the spiced chicken tikka can be considered one of the national dishes of United Kingdom and in each western supermarket is possible to find every kind of oriental spice. Nevertheless this globalization of the commerce never reached industrial levels and didn't affect the cultivation systems that are still carried on in rural environments by small farmers. The fact that spices are cultivated in specific local geographical contexts can perhaps open up a chance for the cultivations to act as best practices in sustainable farming and landscape preservation.

A scientific definition of spices is impossible: spices come from the Latin word *species*, that indicated every special product that could be taxed. In the register of commerce of the port of Alexandria (1 b.C.) a first taxonomy can be found: tigers and black slaves were considered spices while pepper wasn't as it was too common. Following the history of the different taxonomies we can observe the evolution towards a definition of a more constrained list of products. In *La pratica della mercatura* Francesco Pegolotti lists 288 different products ranging from actual spices to animal products and minerals. Today we can consider official the list given by the American Spice Trade Association that considers as spices 58 different products.

Spices are strongly linked to the five senses and provide strong sensorial experiences. The interpretation and usage of spices changes from one culture to another and has sometimes been a common ground. The history of spices is a tale of forgotten traditions and social rules.

## Indice dei temi:

1. **GLOBAL\_Geografia delle spezie: le vie di ieri e di oggi**  
**LOCAL\_Gli empori del mondo**
  - 1.1 Le Isole delle Spezie
  - 1.2 L'epoca pre-romana
  - 1.3 L'impero romano
  - 1.4 La dominazione araba
  - 1.5 Il monopolio di Venezia e Genova
  - 1.6 Le grandi esplorazioni: Portogallo e Spagna
  - 1.7 L'irruzione di olandesi e inglesi
  - 1.8 Il declino
  
2. **GLOBAL\_Il ruolo delle spezie nello sviluppo economico**  
**LOCAL\_I nuovi paesaggi delle spezie: le coltivazione delle spezie nel mondo.**  
**La produzione: buone pratiche di agricoltura sostenibile**
  - 2.1 Attivare un ciclo di produzione sostenibile
  - 2.2 La misura della produzione nel mondo
  - 2.3 Paesaggi delle spezie
  
3. **GLOBAL\_Antropologia dei sapori e profumi delle spezie**  
**LOCAL\_Dalla magia alla scienza: l'uso delle spezie ieri e oggi**  
**LOCAL\_Racconti: usi e tradizioni**
  - 3.1 Introduzione
  - 3.2 Antropologia dei sapori e profumi delle spezie
  - 3.3 Profumo di spezie
  - 3.4 Profumo di spezie nella religione
  - 3.5 Dalla magia alla scienza: l'uso delle spezie ieri e oggi
  - 3.6 La medicina di un tempo
  - 3.7 Racconti: usi e tradizioni
  - 3.8 Offerte speziate
  - 3.9 Fra sogno e realtà, le terre da cui giungono le spezie
  - 3.10 Amore e spezie
  - 3.11 Spezie, cibo e status sociale
  - 3.12 L'aroma di spezie nella cucina di un tempo
  
4. **GLOBAL\_Tassonomia**  
**LOCAL\_Proprietà e virtù delle spezie**
  - 4.1 Tassonomia
  - 4.2 Proprietà e virtù delle spezie
  - 4.3 Il prezzo delle spezie
  - 4.4 Mercati illeciti
  - 4.5 La fine delle spezie

## 1. GLOBAL\_Antropologia dei sapori e profumi delle spezie LOCAL\_Gli empori del mondo

### 1.1 Le Isole delle Spezie: provenienza dei prodotti

Un bene futile, le spezie, è stato per secoli il motore dell'esplorazione geografica del nostro pianeta. Il commercio delle spezie porta a innovazioni tecnologiche e della navigazione, spinge i navigatori greci nell'Oceano Indiano, i mercanti indiani in Arabia e Africa, e convince gli europei a intraprendere viaggi d'esplorazione che guidano la progressiva definizione scientifica della geografia dell'intero globo. La storia delle spezie, dall'origine nascosta ed ignota, riguarda il tentativo di districare un mistero geografico attraverso esplorazioni e indagini per permettere l'acquisizione di beni disponibili sul mercato. Le spezie furono prima sfruttate, scambiate e trattate e solo in ultimo "scoperte", è un sovvertimento delle regole classiche del commercio.

I luoghi di origine delle spezie sono stati per secoli identificati con le Indie o le lontane "Isole delle Spezie", termine usato per circa venti secoli per definire tutte le regioni tropicali dell'Oriente. Le regioni produttrici sono le isole Banda<sup>1</sup>, parte delle Molucche nell'Indonesia orientale, collocate nei più remoti ed improbabili territori agli antipodi dell'Europa. E' un arcipelago di dieci isole, l'unica area del globo in cui cresce spontaneamente la noce moscata, raggiunto dai portoghesi solo nel 1511<sup>2</sup>. L'intera esplorazione del globo prese il via e si sviluppò per cercare il miraggio di queste minuscole isole.

### 1.2 L'epoca pre-romana

L'uso delle spezie per ragioni alimentari e rituali è documentato in numerose civiltà antiche. Si hanno testimonianze dirette del commercio Egizio con la terra di Punt<sup>3</sup> sin dal Medio Regno, sotto il governo della regina Hatshepsut (1.450 a.C.). La posizione del regno di Punt è vaga, ma molti storici concordano nell'individuare nei territori del corno d'Africa, è la prima esplorazione causata dal commercio di spezie.

Anche le popolazioni israelite facevano uso e commercio di spezie come documentato nella Bibbia. *"Procurati balsami pregiati: mirra vergine per il peso di cinquecento sicli, cinnamomo odorifero, la metà, cioè duecentocinquanta sicli, canna odorifera, duecentocinquanta, cassia, cinquecento sicli, secondo il siclo del santuario, e un hin d'olio d'oliva. Ne farai l'olio per l'unzione sacra, un unguento composto secondo l'arte del profumiere: sarà l'olio per l'unzione sacra"*<sup>4</sup>.

Le caratteristiche geografiche della penisola Araba, un deserto interposto tra i paesi produttori e i consumatori, e la scarsa abilità nella navigazione oceanica degli Egizi<sup>5</sup> consentì agli arabi di assumere il controllo degli scambi di spezie, aprendo le prime rotte commerciali con le città della costa indiana come Barygaza e Muziris a partire dal porto di Aden. In questo periodo il commercio di spezie avvenne per percorsi definiti istmici, possibili grazie a una navigazione a bordo costa passando per una serie d'istmi, del Golfo Persico o di Kra in Malesia lo stretto passaggio tra l'India e Ceylon.

La popolazione che più di tutte si distinse per le sue abilità commerciali furono i Nabatei che ebbero come principale emporio Petra. Petra era il nodo finale di quella che è oggi definita Via dell'Incenso,

---

<sup>1</sup> Le Isole Banda (Kepulauan Banda) sono un gruppo di 10 piccole isole vulcaniche nel Mare di Banda, a circa 140 km a sud dell'isola di Seram e circa 2000 km ad est dell'isola di Giava, e sono parte della provincia indonesiana di Maluku, nelle Molucche. Il capoluogo Bandanaira è situato nell'isola dallo stesso nome. Hanno una superficie totale di circa 180 km<sup>2</sup>, per una popolazione di circa 15.000 persone.

<sup>2</sup> Le isole furono ufficialmente scoperte dal navigatore Antonio de Abreu al servizio di Alfonso de Albuquerque governatore di Goa. Ad Abreu si deve la scoperta di numerose isole delle Molucche: Timor, Ambon, Seram e Alor.

<sup>3</sup> La maggioranza degli storici (Pankhurst, Meeks) individua come terra di Punt il corno d'Africa basandosi sul fatto che i prodotti di Punt si potevano trovare in abbondanza nell'Africa dell'Est ed erano molto meno comuni e a volte assenti nella penisola araba. Questi prodotti includono oro, resine aromatiche. Allo stesso modo gli animali descritti dagli storici egizi sono africani, giraffe, babbuini, leopardi.

<sup>4</sup> Esodo 30:22-25.

<sup>5</sup> Scavi condotti dall'equipe dell'archeologo Rodolfo Fattovich dell'Università Orientale di Napoli nel porto sul mar Rosso di Mersa Gawasis hanno messo in discussione la presunta scarsa abilità degli antichi egizi nella navigazione.

una carovaniere che partendo dai porti della costa sud risaliva il deserto passando per Medina con circa 65 punti di sosta prestabiliti.

La posizione naturale di Petra venne molto probabilmente scelta per ragioni strettamente commerciali, gli stretti canali di accesso alla città erano un punto di passaggio obbligato per le carovane provenienti dal deserto rendendo possibile ai Nabatei un controllo completo di tutti i traffici nella zona. La costruzione della città in un'area priva di sorgenti d'acqua (e la conseguente costruzione di un complesso sistema di trasporto delle acque piovane) testimonia come la condizione di scalo commerciale fosse considerata più importante di qualunque altra.

Il documento più importante per comprendere i traffici marittimi sin dall'epoca pre-romana è senza dubbio il *Periplus Maris Erythraei*<sup>6</sup>, risalente al I secolo d.C., e descrive le rotte di navigazione sul Mar Rosso e, in parte, l'Oceano Indiano e il Golfo Persico. L'opera cita, tra l'altro, il fiume Gange e la Cina (chiamata Thina, e descritta come paese d'origine della seta). All'interno del Periplo si trova uno specifico riferimento a Ippalo, navigatore leggendario a cui per primo vengono attribuiti viaggi oceanici verso le Indie e che scomparve nell'ambizioso tentativo di circumnavigare l'Africa. A Ippalo si deve anche la scoperta delle rotte monsoniche che consentono il viaggio tra la penisola araba e l'India.

### 1.3 L'impero romano

La crescente domanda di spezie in epoca romana contribuì a scardinare il dominio Himyarita sui commerci: i romani cominciarono ad aprire collegamenti diretti via terra con le regioni produttrici andando a generare un reticolo oggi noto come Via della Seta. Questo reticolo era costituito da percorsi marittimi, terrestri e misti. I monsoni fornivano la forza di propulsione per i traffici sulle lunghe distanze marine. Ogni tratto della via era di pertinenza di una determinata popolazione che adattava mezzi e sistemi di trasporto alle diverse caratteristiche geografiche e ambientali del territorio.

Possiamo considerare come nodo iniziale dell'intero reticolo la città di Loyang, dove avveniva la partenza delle carovane. Il reticolo si divideva poi in tre fasci principali: il percorso settentrionale che attraversava le steppe russe e gli Urali e terminava a Volgograd sul mar Nero, il percorso centrale che giungeva a Petra attraverso la Persia e il Pamir seguendo il corso dei diversi fiumi e la via meridionale che arrivava in India e poi via mare nel Mar Rosso e in Egitto.

La via della Seta era costituita da un intrico di percorsi e da nodi di sosta e protezione. In questi nodi avveniva la compravendita dei prodotti che passavano da un mercante-trasportatore ad un'altro e venivano distribuiti nelle regioni limitrofe; questi nodi prendono il nome di emporia<sup>7</sup>. Il requisito più importante di un emporio era dato dalla posizione geografica: doveva trovarsi su una o più vie principali oltre a costituire il centro di vie sussidiarie da cui giungano le eccedenze di materie grezze dalle regioni circostanti. Le distanze percorse erano grandi, ogni emporio costituiva l'occasione per commerciare parte del carico oltre a ottenere nuovi prodotti e a sostare per motivi climatici. Erano empori lungo la via della seta Turfan in Cina, Samarcanda, Astrachan sul Mar Caspio e Volgograd sul Mar Nero, Bactra, Antiochia, Seleucia. Alcuni empori avevano influenza a scala regionale come Palmira per il golfo Persico, Alessandria per il Mar Rosso ed il Mediterraneo e Petra per l'Arabia.

I geografi greci sfruttarono l'esperienza accumulata da commercianti e viaggiatori per disegnare il mondo allora conosciuto. L'ambito della geografia greca è quello della mappa di Tolomeo<sup>8</sup> 150 a.C che comprendeva l'Europa, l'Asia e l'Africa; i limiti della sua estensione erano quelli del commercio greco-romano e arabo, su cui si basava. Alessandria e la sua biblioteca rappresentarono per secoli il

---

<sup>6</sup> Il *Periplus Maris Erythraei* è un'opera anonima proveniente dal primo secolo d.C. Scritta da un mercante egizio in greco. La prima parte del lavoro (sezione 1-18) descrive le rotte commerciali marine dall'Egitto alla costa Est dell'Africa fino all'odierna Tanzania. Il resto del testo descrive le rotte est-ovest fino alla penisola araba e al golfo Persico.

<sup>7</sup> Il dizionario della lingua italiana Sabatini Coletti definisce un emporio come il centro di attività mercantili che costituisce un polo economico per intere aree geografiche.

<sup>8</sup> Claudio Tolomèo, Astronomo, matematico e geografo (n. 100 d. C. circa - m. dopo il 170), vissuto ad Alessandria. Della sua vita conosciamo soltanto quello che si può ricavare dalle sue opere. La sua opera principale è il trattato *Almagesto*, nel quale Tolomeo dà i mezzi matematici di calcolo necessari alle osservazioni celesti ed espone le teorie astronomiche del tempo, basandosi principalmente sulle osservazioni di Ipparco.



centro della conoscenza geografica ed ogni viaggio, contribuiva a costituire un corpo di informazioni che accresceva e specificava la mappa tolemaica.

Il percorso del Cinnamomo fa comprendere le reti commerciali in età romana. Il Cinnamomo era la più nota tra le spezie. La sua fonte giace nel punto del globo più lontano dal Mediterraneo, ed era perciò la più costosa. Gli storici greci e romani individuano nel corno d'Africa<sup>9</sup> la terra d'origine di questa spezia. In realtà essa proviene dal sud-est asiatico terra con cui i romani non ebbero mai nessun contatto diretto. E' quindi probabile che esistesse un collegamento diretto tra Africa e Asia. Questa tesi è rafforzata dalle similitudini culturali e linguistiche tra le popolazioni malesi e quelle del Madagascar<sup>10</sup>. Questo collegamento per via transoceanica era realizzato tramite canoe a due bilancieri provviste di piccole vele che affrontavano un viaggio di 6.000 km in mare aperto. Il fatto che i malesi preferissero affrontare questa impresa rispetto al commercio con l'India e Ceylon, molto più vicine, ci fa pensare che esistessero condizioni climatiche legate a venti e correnti che favorissero questa incredibile rotta.

#### 1.4 La dominazione araba

Nel 408 Alarico I re dei Visigoti, giunto ad assediare le porte di Roma, accettò di levare l'assedio in cambio di 5.000 libbre d'oro, 30.000 libbre d'argento, 4.000 abiti di seta, 3.000 abiti di lana scarlatta e 3.000 libbre di pepe<sup>11</sup>. Due anni dopo Alarico saccheggiò comunque Roma causando la caduta dell'impero e un riallineamento del mercato delle spezie. I bizantini si sostituirono ai romani come maggiori consumatori e gli musulmani assunsero il controllo delle vie commerciali che sparirono dalle memorie degli europei. Era ora l'India a trovarsi al centro di una rete che accoglieva i prodotti dell'Indonesia e dell'Indocina e li portava verso oriente per rifornire Cina, Persia e Medio Oriente islamico. Citando la storica Janet Abu-Lughod il subcontinente indiano si trovava *"sulla strada che porta ovunque"*<sup>12</sup> e non come immaginavano gli europei agli estremi confini del mondo.

Il prodigioso sviluppo dell'Islam e il commercio di spezie sono inestricabilmente legati. La prima moglie di Maometto, Khadijah<sup>13</sup>, era la vedova di un mercante di spezie e la ricchezza ed il prestigio di questa professione furono un fattore chiave nell'accettazione della nuova religione. Maometto utilizzò la rete commerciale delle spezie nella penisola araba come mezzo iniziale di diffusione dell'Islam partendo dalla Mecca e via via espandendosi lungo le piste tracciate dalle carovane.

L'unificazione delle popolazioni arabe, nell'Islam, portò al rapido sviluppo dei califfati musulmani che assunsero il controllo di un immenso territorio, dalla Spagna fino all'India e alla Cina. Le differenti dinastie spostarono il principale centro di potere e di commercio dalla Mecca a Damasco a Baghdad. Il passaggio delle diverse capitali segna anche un cambiamento nelle strategie commerciali: la Mecca e Damasco erano prive di sbocchi sul mare mentre la localizzazione lungo il fiume Tigri di Baghdad venne scelta appositamente per essere secondo le parole del califfo al-Mansur *"un porto sul mondo"*<sup>14</sup>, l'Islam che già aveva il monopolio dei commerci via terra intendeva

---

<sup>9</sup> Erodoto nel libro secondo de Le Storie racconta che il cinnamomo si sarebbe trovato in Arabia nei nidi delle fenici, situati su delle scogliere così impervie da renderne impossibile l'accesso. Ma gli arabi avevano escogitato, per impadronirsi dell'agognata pianta, un espediente: tagliavano in quattro grosse parti le membra del bestiame appena morto e le deponavano in prossimità dei nidi. Le fenici scendevano e se ne impossessavano. Ma i nidi, non potendo sopportare questo carico eccessivo di peso, finivano col rompersi e cadevano a terra, dove il cinnamomo veniva raccolto.

<sup>10</sup> Una ricerca condotta dall'università di Cambridge nel 2005 ha dimostrato l'unicità genetica degli abitanti del Madagascar che risultano discendenti delle popolazioni africane ed indonesiane confermando le ricerche precedentemente svolte su base linguistica.

<sup>11</sup> Il fatto è riportato dallo storico bizantino Zosimo in La Storia Nuova all'interno del libro VI.

<sup>12</sup> Abu-Lughod, J.L. (1989), *Before European Hegemony: The World System A. D. 1250-1350*, Oxford University Press, New York.

<sup>13</sup> Khadija il cui nome è spesso reso in italiano con Cadigia, era figlia di un ricco commerciante di Mecca, appartenente al clan dei Banū Adī, della tribù dei Banū Quraysh. Rimasta vedova due volte, Khadija mandò da sola avanti, con buona efficienza, l'attività mercantile ereditata, a dimostrazione che il ruolo delle donne nella società preislamica era tutt'altro che relegato a quello di figlie e di mogli, supine al volere dei padri e dei mariti.

<sup>14</sup> La Baghdad Abbaside costruita dal califfo al-Mansur tra il 767 ed il 912 è anche nota come città tonda a testimonianza della sua forma. Il tracciato *abbaside* è oggi completamente scomparso ma rimane in parte il sistema di canali che collegava la città al Tigri.

rafforzarsi anche sui mari "questo é il Tigri, non ci sono ostacoli tra noi e la Cina. Attraverso il fiume può arrivare a noi qualunque cosa" declamava il califfo. L'impatto dei musulmani sul commercio di spezie fu rivoluzionario: abbandonarono il commercio indiretto per passare al controllo dell'intero percorso. In questo modo il rapporto tra proselitismo e commercio si fece ancora più forte portando tutte le terre facenti parte della rete commerciale ad avere una ricca e numerosa comunità musulmana.

Lo sviluppo dell'Islam avvenne anche attraverso una vocazione all'assimilazione che trova nel commercio un punto centrale e permise alla religione di espandersi nel sudest asiatico, in Cina, in India e nell'Africa subsahariana. In Africa i berberi e tuareg islamizzati introdussero la religione attorno al IX secolo attraverso le vie di commercio trans-sahariane che collegavano i bacini del Senegal e del Niger al Maghreb.

L'isola di Ceylon aveva rappresentato il limite ultimo del commercio romano, gli arabi si spinsero considerevolmente più avanti aprendo contatti diretti con le Isole delle Spezie, le Molucche. Ibn Khurdadhbih<sup>15</sup> nel *Libro delle rotte e dei regni* risalente all'844 descrive sommariamente le isole indonesiane. Il limite ultimo del commercio viene in questo caso posto a Salahit che potrebbe essere l'attuale Timor, zona produttiva del legno di sandalo. Ibn Khurdadhbih é una figura molto simile a Tolomeo, seppure le sue conoscenze matematiche non gli permettessero lo stesso tipo di approccio, realizza il disegno della sua mappa solo con informazioni riportate dai mercanti senza mai muoversi dal porto di Bassora.

## 1.5 Il monopolio di Venezia e Genova

Il monopolio arabo del commercio fu incrinato dalle crociate europee del XII secolo con il regno di Gerusalemme<sup>16</sup>, vera e propria testa di ponte commerciale del vicino oriente, e più tardi irrimediabilmente spezzato dalle invasioni mongole. I mongoli dopo essere giunti fino alla costa adriatica, nel 1241 si ritirarono spontaneamente dall'Europa, aprendo un lungo periodo che gli storici definiranno *pax mongolica*<sup>17</sup>.

Le crociate e la *pax mongolica* consentirono a Venezia e Genova di assumere il controllo del commercio in Europa e di inviare esploratori verso oriente contribuendo ad importanti scoperte geografiche. Gli italiani avevano intuito l'enorme potenziale commerciale insito nell'occupazione cristiana della Terra Santa: il monopolio totale del commercio del pepe in Europa. Proprio grazie alle due repubbliche marinare il pepe indiano, dopo essere pressoché scomparso dalle tavole dell'Europa continentale, entrò in una fase secolare di eccezionale espansione. Genova e Venezia divennero gli intermediari tra i mercanti arabi e gli acquirenti di tutta Europa costituendo un'importante rete di commercio marittimo nel Mediterraneo e via terra fino al Baltico e alla Scandinavia. Il dominio veneziano non aveva secondi fini come nel caso dell'Islam e la sua diplomazia era professionale, pragmatica, opportunistica e dedita ai soli fini commerciali. I mercanti veneziani non svolgevano direttamente la maggior parte del tragitto sulla via della seta ma si limitavano a legittimare il ruolo di Venezia come nodo centrale del commercio mediterraneo acquistando beni direttamente dagli arabi e poi imponendo forti tassi doganali. Venezia rappresentava una Repubblica tollerante e secolare, l'unica grande città europea a non avere mai avuto un tribunale dell'inquisizione, i mercanti stranieri armeni, greci ed ebrei, potevano operare liberamente e risiedevano con i loro beni nel *fonduc* italianizzato in *fondaco*, una struttura stabile di servizi commerciali non troppo diversa dalle zone di libero scambio dei porti moderni e dai quartieri assegnati agli stranieri in tutti quelli premoderni.

Fu durante la *pax mongolica* che gli europei poterono superare i limiti geografici dell'antichità classica smentendo convinzioni di tipo biblico e acquisendo tre fatti fondamentali: dimensione,

---

<sup>15</sup> Ibn Khuradādhbih o Ibn Khordādhbeh è stato il primo autore musulmano a scrivere in lingua araba il primo testo di geografia. Fu anche un funzionario statale di rilievo del IX secolo. Ibn Khordādhbeh nacque tra l'800 e l'825 in Khorasan da una ricca famiglia persiana.

<sup>16</sup> Il Regno fu fondato in seguito alla presa di Gerusalemme da parte dei Crociati nel 1099, all'apice della prima crociata e tra sorti alterne durò fino al 1291 quando cadde in seguito alla presa di Acri ad opera del Sultano Al-Ashraf Khalil.

<sup>17</sup> Il periodo della Pax Mongolica va secondo gli storici dal XIII al XV secolo ed è stato definito come "una virgine con un piatto d'oro poteva girare indisturbata da un angolo all'altro dell'impero".

ricchezza e confini della Cina; le rispettive posizioni di India e Cina; la localizzazione delle aree di produzione delle spezie nelle isole e aree continentali a est dell'India. Questi punti cardine, che sono chiari nella carta di Norimberga realizzata da Martin Behaim nel 1492, furono fissati da importanti esploratori come Marco Polo, Odorico da Pordenone, John Mandeville, Giovanni da Pian del Carpine e William di Rubruck. Marco Polo è la principale fonte d'informazioni sull'estremo oriente per un lungo periodo: fu il primo europeo a fissare le dimensioni della Cina e a menzionare Giappone, Birmania, Indocina e Indonesia. Ai fini della comprensione effettiva del traffico delle spezie, l'aspetto più importante dell'opera di Polo è l'identificazione di terre produttrici distinte dall'India che egli individua in 7.448 isole.

Nello stesso periodo anche l'impero cinese realizza viaggi esplorativi con mezzi economici e tecnologici di molto superiori rispetto a quelli europei<sup>18</sup>. L'ammiraglio Zheng He all'inizio del '400 intraprese sette viaggi per ordine degli imperatori Ming che lo portarono a un'ampia conoscenza del sudest asiatico e dell'Africa. Le spedizioni di Zheng He avevano dimensioni impensabili per gli europei se confrontiamo le 317 navi e 28.870 uomini del cinese con le tre caravelle e 40 uomini di Colombo. I motivi per cui i cinesi, non imposero il proprio potere monopolistico sul commercio sfruttando la loro enorme supremazia tecnologica sono ancora oggi fonte di discussione tra gli storici. I cinesi non compirono alcuno sforzo per fondare degli insediamenti permanenti né per eliminare i rivali commerciali, non pretendevano altro se non una formale e inoffensiva supremazia.

## 1.6 Le grandi esplorazioni: Portogallo e Spagna

Le conoscenze geografiche ricavate dai viaggi di Marco Polo impiegarono circa un secolo per avere ampia diffusione ma consentirono agli europei di comprendere come il monopolio arabo sul commercio di spezie, potesse essere spezzato solo in due modi: occupando militarmente il Mar Rosso oppure trovando una rotta diretta circumnavigando l'Africa.

L'esplorazione delle nuove rotte non avvenne per ragioni di necessità ma di opportunità ed è logico che Spagna e Portogallo siano stati i principali attori per ragioni geografiche e per la volontà di contrastare il predominio italiano. Quando tre navi portoghesi guidate da Vasco da Gama approdarono a Calicut nel 1498 alla domanda sui motivi del viaggio i marinai risposero "*cerchiamo cristiani e spezie*"<sup>19</sup>. Terminava in questa maniera un'avventura che aveva impegnato il piccolo stato atlantico per quasi un secolo. I portoghesi si erano, infatti, impegnati a esplorare le coste africane, a fissarle sulle carte e a studiare le possibilità di navigazione dell'oceano Atlantico. In origine le conoscenze geografiche possedute dai navigatori erano scarse: non avevano idee della dimensione dell'Africa, pensavano che fiumi come il Niger e il Congo fossero rami del Nilo e non avevano una distinzione chiara tra Africa orientale e India.

La navigazione dell'Atlantico era complicata dalle correnti e dai venti che rendevano impossibile una rotta lineare ed imponevano complesse virate<sup>20</sup>, era inoltre impossibile navigare a vista della costa come nel Mediterraneo ma bisognava continuamente allontanarsi e avvicinarsi al continente. I cartografi e commercianti europei costruirono una toponomastica commerciale per la costa africana occidentale: costa d'avorio, costa degli schiavi (Benin e Nigeria), costa d'oro (Ghana) e costa del grano (Liberia e Sierra Leone). Il nome costa del grano non si riferisce certo al cereale ma ad una spezia: il pepe malaguera che costituisce il primo successo europeo nell'individuazione precisa dei luoghi d'origine delle spezie.

Nel 1483 Bartolomeo Dias doppiò il Capo di Buona Speranza senza proseguire ma dimostrò che Tolomeo si sbagliava<sup>21</sup>, l'oceano Indiano era aperto. Nel 1497 Vasco da Gama lasciò Lisbona

---

<sup>18</sup> Per comprendere le proporzioni sappiamo che i cinesi costruirono una flotta di ben 300 navi, ognuna lunga oltre 120 metri e larga oltre 50, alta come un palazzo a dieci piani e dotata di 12 vele. L'equipaggio era anch'esso imponente: oltre 28.000 uomini. Le caravelle portoghesi erano imbarcazioni di 20/30 metri larghe 5 o 6 e dotate di 3 vele e con un equipaggio costituito da 20 a 50 uomini.

<sup>19</sup> La frase è all'interno di un diario di bordo della prima spedizione portoghese riuscita verso l'India, che ebbe al comando Vasco da Gama. Il manoscritto originale è anonimo. Gli studiosi hanno formulato l'ipotesi che fosse un certo Alvaro Velho a scrivere il giornale. In effetti, Velho partecipò alla spedizione ma finora non abbiamo nessuna certezza che l'autore fosse realmente lui.

<sup>20</sup> La complessità delle virate porta Antonio Cabral nel 1500 a scoprire "inavvertitamente" il Brasile cercando di ripercorrere la rotta di Vasco da Gama.

<sup>21</sup> La mappa di Tolomeo distingue due grandi mari racchiusi, il primo è il Mediterraneo, il secondo l'Oceano Indiano (Indicum Pelagus), il quale si estende verso Est nel Mar Cinese (Magnus Sinus).

arrivando nel 1498 a Calicut in India. Nel 1501 Pedro Alvares Cabral guidò il secondo viaggio verso l'India scoprendo accidentalmente il Brasile e imbattendosi nell'oceano Indiano in una rete di commerci complessa, molto pacifica ed efficiente che collegava Indonesia, India, Egitto, Arabia e Africa. L'aggressività portoghese portò in breve tempo ad un sovvertimento di questo stato con la conquista nel 1501 di Calicut, nel 1505 di Ceylon e nel 1511 di Malacca. I portoghesi, riuscirono in pochi anni a comprendere e monopolizzare il commercio delle spezie e nel 1511 raggiunsero Banda e nel 1513 Ternate, l'isola dei chiodi di garofano.

Era iniziata una nuova era perché gli europei avevano localizzato le isole delle spezie e si preparavano a saccheggiarle.

Il viaggio di Colombo fu un'impresa di scala ridotta che non aveva grande sostegno finanziario e soprattutto non era stato preceduto da decenni di esplorazioni come quello di da Gama, la Spagna inoltre non era specificatamente interessata alla ricerca di una rotta delle spezie. L'idea che si potesse trovare l'India più facilmente navigando verso ovest trovava sostegno in teorie vecchie e nuove. Quello che affascina dell'impresa di Colombo è l'azzardo nel continuare a navigare a ovest finché non si tocca terra, una sorta di "tutto per tutto" se confrontato con la lenta esplorazione portoghese. Colombo era confortato dai calcoli (errati) sulla dimensione del globo di Tolomeo e dalle teorie del geografo fiorentino Toscanelli. I risultati del primo viaggio di Colombo furono sia spettacolari sia ambigui. Colombo non trovò il Catai né il Giappone che Polo indicava come origine delle spezie, e non tornò carico di pepe e cannella. Il viaggio aveva comunque avuto il merito di tenere la Spagna ancora in competizione con il Portogallo. Nel 1513, Vasco Nunez de Balboa attraversò l'istmo di Panama e fu il primo occidentale a bagnarsi nell'Oceano Pacifico, l'Atlantico si era rivelato solo un purgatorio e le Americhe un passaggio ricco di perle ed oro verso il paradiso asiatico delle spezie. Nel 1494 le due potenze firmarono il trattato di Tordesillas<sup>22</sup> che stabilì che tutto quanto si trovasse a occidente di un meridiano collocato a 300 miglia da Capo Verde appartenesse alla Spagna e tutte le terre ad oriente al Portogallo. Il trattato si complicò nel 1511-13 quando i portoghesi occuparono le Molucche e si resero conto che le Isole delle Spezie non si trovavano appena ad est dell'India ma molto più in là creando una zona di conflitto tra le due potenze.

A dirimere questa questione giunse un ufficiale portoghese che aveva partecipato alle spedizioni di Cabral, Ferdinando Magellano che, finanziato da banchieri tedeschi<sup>23</sup> e incaricato dal governo spagnolo, intraprese un eroico e terribile viaggio tra il 1519 ed il 1522, la prima circumnavigazione del globo. Le spezie erano ancora la merce più ricercata nel mondo commerciale e come erano state l'incentivo principale del viaggio di Colombo, lo stesso furono per Magellano. Il viaggio di Magellano si rivelò 15 volte più lungo di quello di Colombo e dimostrò la non redditività della rotta occidentale nel commercio delle spezie. La Spagna a questo punto poteva sostenere che le isole delle spezie si trovavano nella sua zona d'influenza, anche se su una rotta certamente più scomoda, e ciò portò ad una revisione del trattato firmata a Saragozza<sup>24</sup> nel 1529. In sostanza i portoghesi, sulla base della scoperta di una via d'accesso alle spezie asiatiche costruirono un impero mentre gli spagnoli crearono il loro su una rotta che si rivelò sbagliata.

## 1.7 L'irruzione di Olandesi e Inglesi

La circumnavigazione del globo terrestre portata a termine da Magellano non fu più ripetuta per quasi cinquant'anni. La Spagna preferì sfruttare le enormi ricchezze aperte dall'esplorazione delle Americhe. Il grosso delle spezie continuò a fluire verso ovest e i portoghesi non conobbero avversari sulla rotta occidentale per tutto il '500. Furono gli inglesi e gli olandesi, i primi a sfidare il dominio iberico sulla rotta delle spezie. Le due nuove potenze protestanti cominciarono una guerra con i

---

<sup>22</sup> Il trattato era inteso a risolvere la disputa che si era creata a seguito del ritorno di Cristoforo Colombo. Nel 1481, la Bolla papale *Aeterni regis* aveva garantito tutte le terre a sud delle Isole Canarie al Portogallo. Nel maggio 1493, Papa Alessandro VI, spagnolo di nascita, decretò nella Bolla *Inter Caetera*, che tutte le terre ad ovest di un meridiano a sole 100 leghe dalle Isole di Capo Verde, dovevano appartenere alla Spagna, mentre le nuove terre scoperte ad est di quella linea sarebbero appartenute al Portogallo.

<sup>23</sup> Magellano riuscì a ottenere l'approvazione da Carlo I di Spagna, avendo l'appoggio finanziario del mercante Christobal de Haro. La spedizione si compose di cinque navi, con 265 uomini, quasi tutti spagnoli.

<sup>24</sup> Il trattato di Saragozza, siglato nel 1529 precisa il possesso portoghese delle isole Molucche nonostante il loro posizionamento nella zona di influenza spagnola, il regno di Spagna ricevette in cambio un risarcimento di 350.000 ducati d'oro.

regni cattolici combattuta sia in maniera formale che informale: colui che il giorno prima era un ammiraglio, il giorno successivo diveniva un corsaro

Gli inglesi in un primo periodo pensarono grazie alle loro abilità di navigatori di poter aprire una nuova rotta: il passaggio a nord-ovest intorno al Canada<sup>25</sup> o a nord-est intorno alla Russia<sup>26</sup>. Questa credenza era supportata dalle sempre più precise conoscenze geografiche basate sulla convinzione che ogni massa di terra fosse un'isola, i calcoli dei geografi potevano inoltre dimostrare che queste rotte erano di circa 4.000 km più brevi rispetto a quelle equatoriali. Tra le diverse spedizioni antiche ricordiamo i viaggi di Martin Frobisher e John Davis alla ricerca di una rotta in grado di circumnavigare il Canada e quelli di Hugh Willoughby, Richard Chancellor e Willem Barents in direzione della Russia, tutti inesorabilmente falliti.

Abbandonati i propositi di una rotta "britannica", gli inglesi decisero di sfidare apertamente la Spagna sulla rotta delle Americhe, nel 1577 Francis Drake realizzò il periplo del pianeta e nonostante l'obiettivo principale del viaggio fosse l'oro del nuovo mondo, il navigatore non mancò di sostare nelle Molucche per aggiudicarsi un carico di spezie pregiate. Il viaggio di Drake aumentò la tensione tra spagnoli e inglesi che sfociò nella guerra anglo-spagnola nata per ragioni commerciali e religiose. Il paese che più di tutti trasse beneficio da questa guerra fu però l'Olanda. Il modello per il dominio olandese era quello veneziano e anche qui nacque uno stato dedito principalmente ai commerci ma unico nel suo genere perché retto da una borghesia in fase di sviluppo, fatta sia di fabbricanti e commercianti sia d'interessi commerciali e finanziari. Se dovessimo individuare un personaggio centrale nella progressiva conquista commerciale olandese, sarebbe Jan Huyghen van Linschoten<sup>27</sup> che nel 1597 pubblicò l'*Itinerario*. Huyghen aveva vissuto per molto tempo a Goa, il principale centro di potere portoghese in India, e spezzò la segretezza portoghese sulle nuove conoscenze geografiche e tecnologiche. La pubblicazione delle carte portoghesi e dei portolani<sup>28</sup>, uniti alla testimonianza sulla fragilità del dominio iberico nell'area convinsero gli olandesi di potersi impadronire di queste rotte. La prima flotta olandese salpò per le Indie nel 1599, comandata da Cornelis de Houtman, e seguendo le indicazioni di Huyghen che descrivevano l'Indonesia con dovizia di particolari, consentì agli olandesi di farsi un'idea più chiara delle diverse isole dell'enorme arcipelago e di comprendere punti forti e deboli del dominio portoghese. Dal momento del ritorno a casa di questa prima spedizione una vera e propria armata di navi olandesi, finanziate privatamente, prese la via del mare.

I successi olandesi non fecero piacere a Londra, impegnata in una guerra contro la Spagna e alleata dell'Olanda in Europa, portando quindi alla necessità di istituire la Compagnia delle Indie Orientali<sup>29</sup>, riconoscendo che il commercio di spezie era cambiato e che il modello vincente era ora quello olandese. Le compagnie olandesi di tutta risposta si riunirono nella Vereenigde Oost-Indische Compagnie<sup>30</sup> (VOC), aprendo così un periodo di scontro con gli inglesi che avrebbe reso il

---

<sup>25</sup> Il passaggio a nord-ovest venne conquistato solo nel 1906, quando l'esploratore norvegese Roald Amundsen completò un viaggio di tre anni su di un peschereccio di 47 tonnellate di stazza. Alla fine di questo viaggio, entrò nella città di Circle, in Alaska. Per quanto riguarda l'uso commerciale della tratta nell'autunno del 2013 la Nordic Orion (225 metri di lunghezza) è la prima grande nave a percorrere il passaggio a nord di Alaska e Canada per scopi commerciali.

<sup>26</sup> Il primo a percorrere completamente il passaggio fu l'esploratore svedese Adolf Erik Nordenskjöld che, partito da Göteborg il 4 luglio 1878, con la baleniera Vega, dopo essere rimasto bloccato dai ghiacci nei pressi dello stretto di Bering nel settembre 1878, se ne liberò dieci mesi dopo, riuscendo a raggiungere infine il porto di Yokohama.

<sup>27</sup> Linschoten viene assunto come bibliotecario dall'arcivescovo di Goa passando sei anni (1583-89) in [India](#). Dopo essere tornato in Olanda scrive due libri contenenti informazioni sulla presenza portoghese in India. Tra il 1594 ed il 1595 fa parte della spedizione di Willem Barents in cerca del passaggio a nord-est.

<sup>28</sup> Per portolano si intende un libro che descrive minutamente le coste e i mari di un determinato paese, i porti, le caratteristiche nautiche e meteorologiche, i fari e tutti i segnali in genere.

<sup>29</sup> La British East India Company, Compagnia inglese delle Indie Orientali, nacque il 31 dicembre 1600 quando la regina Elisabetta I d'Inghilterra accordò una "carta" o patente reale che le conferiva per 21 anni il monopolio del commercio nell'Oceano Indiano. Società anonima, sarebbe divenuta l'impresa commerciale più potente della sua epoca, fino ad acquisire funzioni militari e amministrative regali nell'amministrazione dell'immenso territorio indiano.

<sup>30</sup> La Vereenigde Oost-Indische Compagnie nacque nel 1602 quando il governo olandese concede un monopolio di 21 anni per gestire le attività coloniali olandesi in Asia. Si tratta con tutta probabilità della prima

commercio di spezie un'impresa commerciale capitalistica, spogliandolo di quell'aurea mistica che durava da almeno due millenni. Il commercio delle spezie, seppur redditizio per tutto il '600 stava progressivamente perdendo il suo ruolo di fulcro diventando solo una percentuale in calo del commercio complessivo con l'oriente. I vertici della VOC si erano resi conto che la grande attrattiva del commercio delle spezie era la sua particolarità. Anche se l'alone di mistero che avvolgeva le Isole delle Spezie si era dissolto perdurava la provenienza esclusiva da un pugno di isole. Imparando dall'errore dei portoghesi di un secolo prima gli olandesi capirono che ora che le rotte erano accessibili a tutti l'unico vero controllo era quello della produzione: una storia millenaria di navi e carovane stava per spostarsi nelle piantagioni.

Gli olandesi si aggiudicarono il controllo militare delle isole delle spezie, con atrocità non dissimili da quelle attuate in Sud America dagli spagnoli nel secolo precedente. A quel punto applicarono una politica nota come *extirpation*, i villaggi dei coltivatori di chiodi di garofano furono incendiati, i raccoglitori perseguitati e decine di migliaia di alberi sradicati. Non ci sarebbero più stati sviluppi nella rotta delle spezie.

## 1.8 Il declino

Con l'avvento del colonialismo europeo, nel momento in cui non vi fu più nulla di sensazionale da scoprire o da conquistare e la conoscenza geografica del pianeta apparve completa<sup>31</sup>, le spezie persero il loro fascino. Emersero nuovi generi voluttuari cosiddetti coloniali che sostituirono le spezie come generi di lusso e status symbol delle classi dirigenti: caffè, te, cioccolata e zucchero.

Il commercio fu soffocato dalla crescita più rigogliosa di altri prodotti, le spezie non riuscirono a tenere il passo di un'economia mondiale in forte espansione. Non riuscirono cioè a rispondere agli appetiti degli investitori a causa dei costi sempre maggiori per assicurarsi il monopolio. Un fattore importante fu l'invasione dei prodotti americani: vaniglia, pimento e peperone. Il peperone in particolare sovvertiva le regole del mercato e divenne in breve tempo il prodotto più importante del settore: non doveva essere trasportato come frutto ma semplicemente come seme perché era in grado di germogliare quasi ovunque.

Il vero grande cambiamento nel mercato mondiale delle spezie avvenne però non grazie ad intuizioni commerciali ma botaniche: una volta compresa la terra d'origine di ogni prodotto divenne possibile provare a esportare il rizoma in climi uguali o simili. Gli olandesi esportarono il caffè a Giava ed in dieci anni questo mercato superò quello del pepe che per secoli era stato il più florido dell'isola. Nel giro di un decennio l'impero delle spezie si era trasformato in una colonia del caffè. Dati i successi nell'esportazione di queste piante molti provarono la stessa tecnica con le spezie: gli spagnoli con i chiodi di garofano nelle Filippine ed i portoghesi a Timor con la noce moscata. Una figura centrale in questo processo fu quella del francese Pierre Poivre<sup>32</sup> che voleva tramite la botanica inserire la Francia in un mercato da cui il ritardo nelle esplorazioni l'aveva esclusa. Dopo lunghe peripezie riuscì ad esportare noce moscata e chiodi di garofano nell'isola di Mauritius. Questa piccola vittoria consentì negli anni successivi un'esportazione su grande scala: nel 1795 le coltivazioni si espansero in Madagascar, poi a Zanzibar ed in tutta l'area caraibica. Questa fluttuazione del mercato porta all'incredibile situazione per cui oggi il paese che più importa spezie è proprio l'Indonesia: le mitiche isole delle spezie.

---

multinazionale della storia possedendo poteri quasi governativi tra cui la possibilità di dichiarare guerra, imprigionare ed eseguire condanne capitali, negoziare trattati, coniare moneta e stabilire colonie.

<sup>31</sup> Il fatto che l'Australia sia stato l'ultimo continente ad essere scoperto ed esplorato può essere messo in diretta relazione con la mancanza di coltivazioni di spezie nell'area. Basti pensare che le Isole Banda si trovano a solo 200km dalla costa australiana che fu esplorata solo da James Cook nel 1767, più di 250 anni dopo l'arrivo a Banda da parte dei portoghesi.

<sup>32</sup> Pierre Poivre fu un orticolturista francese, un missionario in Cina e Indocina, governatore dell'isola di Mauritius. Fu il primo ad introdurre le coltivazioni di spezie a Mauritius e la Reunion e nelle Seychelles, spezzando il monopolio olandese, le sue spedizioni clandestine per procurarsi i rizomi si svolsero tra il 1769 ed il 1770.

## 2. GLOBAL\_Il ruolo delle spezie nello sviluppo economico

### LOCAL\_I nuovi paesaggi delle spezie: le coltivazione delle spezie nel mondo. La produzione: buone pratiche di agricoltura sostenibile

#### 2.1 Attivare un ciclo di produzione sostenibile.

Le spezie si annoverano fra i cosiddetti generi voluttuari, non indispensabili, ma nonostante ciò sono uno dei principali motori dell'economia di molti paesi in via di sviluppo. Il valore delle spezie era in Europa paragonabile all'oro, a causa del lungo viaggio che serviva per trasportarle.

Nel corso degli ultimi 30 anni la produzione di spezie è aumentata del 177%, per la diffusione dei sapori della cucina orientale, pari in media a circa 3,5% all'anno, e il commercio è cresciuto del 424% ovvero il 5,7% annuo.

L'aumento della domanda ha portato ad un'attenzione dei meccanismi di produzione delle spezie. I piccoli agricoltori, con i loro piccoli appezzamenti di terreno, sono alla base della catena di produzione del mercato mondiale delle spezie. I piccoli coltivatori vendono il prodotto direttamente ai commercianti, o alle cooperative locali, che lo distribuiscono ad organizzazioni ed industrie per la trasformazione. I coltivatori dipendono dai processi di intermediazione locale e internazionale. Il 90% della produzione dei paesi in via di sviluppo, i veri protagonisti di questa filiera, dipende dalle capacità e dalle possibilità di piccoli agricoltori ma le pratiche degli agricoltori sono spesso imprecise e insicure. L'utilizzo di determinati pesticidi o di conservanti è dettato da norme che sono eluse, causa dolo, questo per assicurare un reddito raccolto a costi di produzione contenuti, e soprattutto mancanza d'informazione, in un mercato internazionale che presta sempre più attenzione ai temi della sostenibilità ambientale e a tecniche di garanzie della produzione.

La dimensione significativa dei mercati nazionali o regionali, come succede per molte regioni dell'India, incide significativamente sul fatto che le norme internazionali restano un concetto estremamente astratto per gli agricoltori.

La povertà delle famiglie, che si occupano delle coltivazioni, comporta la mancanza di strumenti e di tecnologie adeguate per lo stoccaggio del raccolto e per ignoranza utilizzano sistemi di trattamento del raccolto che inficiano la qualità e la quantità della merce.

I commercianti locali operano come mitigatori di criticità per gli acquirenti internazionali, selezionando la qualità e la quantità richiesta, con il rischio che, per garantire l'approvvigionamento, favoriscano l'utilizzo di tecniche di produzione e conservazione poco sostenibili. Per avviare un concreto rinnovamento della filiera produttiva all'interno dei parametri di sostenibilità riconosciuti alla scala internazionale bisogna intervenire a monte della catena produttiva. L'efficace attuazione delle migliori pratiche di sostenibilità richiede una comunicazione chiara delle caratteristiche della filiera, con incentivi diretti per gli agricoltori attraverso gli attori principali della catena di approvvigionamento.

Le tecniche di produzione variano tra paesi sviluppati e paesi in via di sviluppo portando a diversi tipi di prodotto finale, il che rende, oggi, la fase di certificazione del prodotto, attraverso test di garanzia e di qualità<sup>33</sup>, una pratica particolarmente importante.

Le politiche di *governance* internazionali dovrebbero regolare e controllare la catena di approvvigionamento lungo tutta la filiera di produzione a garanzia sia dei paesi produttori sia dei compratori. Per raggiungere l'obiettivo esistono regole "ufficiali" e "non ufficiali"<sup>34</sup> che i paesi

---

<sup>33</sup> Test di garanzia della qualità sono effettuati in base alle normative vigenti nei paesi d'origine o delle loro industrie dagli organismi di regolamentazione, associazioni di settore, dipartimenti della salute delle piante e da altri dipartimenti per l'agricoltura. Questo processo è critico a causa delle barriere di accesso al mercato che i mercati delle nazioni sviluppate impongono; spesso, queste barriere sono fondate su esigenze di igiene o esigenze fitosanitarie, comprese le restrizioni sui livelli di alcune sostanze chimiche o loro residui. Inoltre, i metodi utilizzati per il taglio e la macinazione del prodotto, la composizione di miscele e combinazioni, così come la sterilizzazione e il confezionamento, hanno un impatto importante in fase di test sul processo di esportazione.

<sup>34</sup> Per regole "ufficiali" si intendono tutte quelle norme e regole riconosciute e obbligatoriamente adottate dai paesi produttori e dal mercato internazionale; per regole "non ufficiali" si intendono tutte quelle norme e regole che vengono scelte e accolte dai paesi produttori per avere dei parametri di confronto internazionali; tra queste possiamo ricordare: *HACCP Hygiene requirements, ISO standards for specific spices covering constituents and infestation parameters, ASTA Cleanliness Specifications for Spices, Seeds and Herbs, ESA European Spice Association Quality Minima Document, General Guidelines for Good Agricultural Practices - Spices, International Pepper community code of hygienic practice for pepper and other spices*. Una

produttori o compratori applicano per garantire la più alta qualità possibile del prodotto. L'India ha fatto delle spezie uno dei simboli più forti e caratteristici dell'esportazione del paese e tutela con la massima cura i prodotti attraverso l'*Indian Agmark grade specification for spices*<sup>35</sup>. Tra le altre regole cosiddette "ufficiali" possiamo ricordare: *Code of Hygienic Practice for Spice and Dried Aromatic Plants of the Codex Alimentarius*, l'*EU Food traceability requirement*, la *Prohibition of adulteration of spices with specific colorants* e la *Prohibition of pesticides residues (Directive 79/117/EEC and Regulation 396/2005)*.

La guida *Could you pass me the sustainable pepper, please?*<sup>36</sup> (Pascale, van Opijnen, 2010) mostra le criticità che devono essere prese in considerazione per avviare un rinnovato processo di produzione sostenibile ed una nuova economia sostenibile. Sono provvedimenti che riguardano:

1. Utilizzo di pesticidi: alcuni pesticidi, come l'*endosulfan*, hanno causato anomalie fra i nuovi nati e la morte di molti agricoltori. Con la Convenzione di Stoccolma molti di questi pesticidi sono stati vietati e nella maggior parte dei paesi non vengono più impiegati. Esistono però casi come quelli di India, Brasile e Cina che per motivi economici non vedono conveniente utilizzare i pesticidi internazionalmente riconosciuti, con rischi di contaminazione dei terreni e degli acquiferi;
2. Qualità delle acque: scarsa presenza di sistemi di trattamento delle acque per utilizzi agricoli, come nel caso delle acque piovane;
3. Uso del suolo<sup>37</sup>: la deforestazione per l'utilizzo dei terreni ai fini agricoli è tra le cause della perdita di importanti ecosistemi e dei cambiamenti climatici in corso;
4. Fertilità del suolo: la pratica della monocoltura porta al depauperamento della fertilità del suolo e al consistente impiego e dipendenza dalle sostanze fertilizzanti;
5. Cambiamenti climatici: incidono sulla trasformazione dei paesaggi della produzione.

Diverse iniziative sono state attivate, negli ultimi anni, per far fronte ai problemi di iniquità, di accesso alle risorse e alle tecnologie, per rispondere alle domande del mercato e allo stesso tempo consentire maggiore rendita economica alle piccole aziende agricole a conduzione familiare. Queste proposte costituiscono veri e propri progetti sul territorio, più che semplici obiettivi all'insegna del miglioramento della sostenibilità nei cicli di produzione delle spezie, sono esempi di rinnovamento della filiera produttiva delle spezie e tracciano lo sviluppo economico sostenibile in molti Paesi del Sud del mondo.

Per l'*Indian Institute of Spices Research*, e come indicato nel rapporto IISR Vision 2050, la chiave di volta dell'industria delle spezie è la maggiore produttività, spezie pulite e prezzi ragionevoli che si possono ottenere attraverso il miglioramento delle tecniche di post-raccolta. Le nuove tecnologie renderanno questo settore molto competitivo. Gli studi possono essere orientati verso l'identificazione delle varietà che possono adattarsi al cambiamento climatico e verso le strategie di gestione per attenuare i suoi effetti negativi. I recenti progressi nelle tecnologie delle immagini satellitari, dell'uso del GPS e di tecniche di mappatura GIS permettono un uso più consapevole del territorio. La maggior parte delle spezie da albero, noce moscata, cannella, cassia, ma anche lo

---

descrizione sull'utilizzo di tale distinzione la si può trovare in: Purcell, T., Gniel, S., Van Gent, R. (2008), *Making Value Chains Work Better for the Poor. A Toolbook for Practitioners of Value Chain Analysis ~Tool 2 - Mapping the Value Chain*, PB Works Release #588, DFID, UK.

<sup>35</sup> Come indicato dal *Ministry of Commerce & Industry, Govt of India*. I gradi adottati per le varie spezie sono quelli prescritti sotto il mercato agricolo (*Grading and Marking Act 1937*), e questi gradi sono popolarmente noti come *Agmark Grade*.

<sup>36</sup> *Could you pass me the sustainable pepper, please?* prodotto da Both ENDS, Cordaid e CREM fornisce i principali risultati e le raccomandazioni del settore per una filiera di produzione sostenibile delle spezie; questo documento è stato presentato in occasione della Sustainable Spice Conference del 2010 ospitata dal Koninklijk Instituut voor de Tropen (Royal Tropical Institute - KIT) con il Dutch Spice Trade Association (NVS) e il Dutch Sustainable Trade Initiative (IDH). La conferenza aveva come obiettivo dare slancio ad una iniziativa del Dutch Spice Trade Association di rendere il settore delle spezie sostenibile. Vedere: Pascale, G., van Opijnen, M. (2010), *Could you pass me the Sustainable pepper, please? Towards a sustainable spices supply chain, Keys findings and sector recommendations*, CREM in collaboration with Both ENDS and Cordaid, Amsterdam.

<sup>37</sup> Una serie di piccoli interventi nei territori di origine di molte spezie hanno riattivato forme di mercato che sembravano essersi perdute nel tempo. Questo è il caso della Vaniglia della Chinantla che, grazie ad un presidio di *Slow Food* e alla comunità di agricoltori Rancho Grande, è diventato caso emblematico di come recuperando un prodotto ci si riappropri di un economia importante e di un territorio minacciato dalle pratiche di disboscamento.



zenzero e la curcuma, possono essere prodotte sfruttando l'agricoltura intensiva, con sistemi agricoli misti da condurre assieme ad altre coltivazioni ortive. La visione per il 2050 prevede la realizzazione di questi obiettivi dando stimolo alla conservazione delle risorse genetiche, alla gestione del rischio biologico, alla meccanizzazione e alle Eco-spezie.

L'*International Pepper Community* è un'organizzazione intergovernativa, con sede a Giacarta in Indonesia, dei principali paesi produttori di pepe che dal 1972, sotto gli auspici della Commissione Economica e Sociale delle Nazioni Unite per l'Asia e il Pacifico, hanno aderito all'accordo per la formazione di una *international community* (Brasile, India, Indonesia, Malesia, Sri Lanka, Vietnam come membri permanenti e Papua Nuova Guinea come membro associato). Come indicato negli obiettivi elencati da *ipcnet* l'IPC ha stabilito alcune raccomandazioni per garantire la produzione sostenibile del pepe coordinando e armonizzando tutte le attività relative a questa economia. L'organizzazione stimola la ricerca sugli aspetti tecnici ed economici della produzione al fine di abbassarne i costi e facilitare il commercio internazionale; sviluppa ricerche per la produzione di varietà resistenti alle malattie così da salvaguardare la qualità e la quantità di prodotto. Promuove buone pratiche per migliorare la produttività come ad esempio la semina di altre colture al fine di diversificare la fonte di reddito, ma soprattutto facilita lo scambio di informazioni sui programmi, le politiche e su tutti gli altri aspetti relativi la produzione (come l'uso corretto di fertilizzanti organici e inorganici).

L'*American Spice Trade Association* (ASTA) con il *Clean Spices Program*, nato nel 1980, invia i suoi membri nei principali paesi produttori con l'obiettivo di educare gli esportatori e gli agricoltori locali al fine di ridurre le lavorazioni di pulizia e trattamenti antibatterici del prodotto una volta esportato negli Stati Uniti. L'associazione ha adottato una serie di passaggi e realizzato una vasta gamma di programmi per assistere i paesi membri nel raggiungimento di questo obiettivo. L'ASTA sostiene sessioni educative, sviluppa libri divulgativi di metodologie di pulizia delle spezie. Le linee guida, che riguardano le buone pratiche agricole, l'*Hazard Analysis Critical Control Point* e le tecniche di riduzione microbiche, hanno lo scopo di soddisfare le esigenze del mercato statunitense concentrandosi esclusivamente sulla normativa interna del Paese. Il miglioramento della qualità in entrata nei principali mercati garantito dall'ASTA porta ad un rapporto più stretto tra fornitori e acquirenti. Attraverso questo modello si sono sviluppate nuove opportunità per favorire gli investimenti nei paesi di origine sia da parte delle nazioni produttrici stesse che da parte dei compratori esterni.

Dal suo lancio ufficiale nel maggio 2011 presso l'*European Spice Association conference* nei Paesi Bassi, la *Sustainable Spices Initiative* (SSI) è passata da quattro piccole aziende fondatrici a comprendere i principali attori globali. La SSI si propone la creazione di uno standard accettato a livello mondiale per la sostenibilità della produzione di spezie, così come la formazione/educazione dei produttori e un programma di supporto per le diverse aziende e paesi. L'SSI si concentra sui principali temi della sostenibilità del settore delle spezie, la perdita di biodiversità, l'uso di prodotti chimici e pesticidi, e le difficili condizioni a cui è soggetta la manodopera, l'SSI prevede di produrre in modo sostenibile tutte le 34 spezie culinarie riconosciute dalla *European Spice Association*.

La *ForesTrade*, attraverso i vantaggi offerti da un sistema collaborativo tra imprese locali ed agricoltori, promuove e facilita progetti orientati all'esportazione e alla produzione sostenibile di spezie in Indonesia e Guatemala. Le loro attività offrono quindi vantaggi sia per i gruppi locali di coltivatori che per i singoli agricoltori, favorendo lo sviluppo socio economico delle comunità locali, la formazione e l'assistenza tecnica e la conservazione sia delle foreste pluviali che delle risorse naturali e quindi della biodiversità. Tra le varie pratiche, al fine di migliorare la fertilità del suolo, la *ForesTrade* incentiva l'utilizzo del *compost*, dei concimi verdi e degli alberi come supporto per fissare l'azoto. L'organizzazione incoraggia gli agricoltori locali a smettere il disboscamento della foresta pluviale favorendo lo sfruttamento di piccoli appezzamenti simili agli orti di casa in cui la produzione non è mai mono colturale ma differenziata con piante stagionali. *ForesTrade* attraverso l'*Organic Bonus Program* garantisce un incentivo economico ai produttori che partecipano all'iniziativa; il bonus può essere utilizzato tanto per la formazione in nuove pratiche agricole quanto per il sostegno alle spese mediche sanitarie o addirittura domestiche delle famiglie.

## 2.2 La misura della produzione nel mondo.

La produzione mondiale di spezie è rapidamente cresciuta nel corso degli ultimi trent'anni, anche a seguito dell'incremento della domanda, dimostrando che grazie alle rinnovate tecniche di produzione le rendite sono aumentate. L'interpretazione dei dati statistici raccolti annualmente dalla

FAO<sup>38</sup> permette di comprendere le quantità di spezie prodotte e gli ettari di terreno dedicati al raccolto. Questa lettura consente non solo di individuare i livelli di produzione nel mondo nei diversi anni e ci permette di osservare la tendenza dei Paesi a prediligere la produzione di un particolare tipo di spezia piuttosto che di altre.

Come descritto nel *Trade Information Brief: Spices* dell'*Australian Government AusAID* (2007) emerge che l'India è il Paese leader mondiale nella produzione di spezie con poco meno della metà del prodotto mondiale. La Cina è il secondo maggior produttore, con poco più del 10% della produzione totale mondiale, seguita dall'Indonesia con quasi il 7%. Il 20% del commercio mondiale delle spezie è rappresentato da peperoncino, pepe di Caienna e paprica, il 17% dal pepe nero e bianco, il 14% dalla vaniglia, il 10,5% dallo zenzero, il 4,4% dalla cannella, il 4% dai chiodi di garofano, il 2% dal cumino e la noce moscata e il restante 5% da spezie miste e altre.<sup>39</sup>

Abbiamo elaborato, attraverso l'archivio *open data* FAOSTAT, i dati di alcune delle spezie più commercializzate così da definire un quadro globale della produzione e focalizziamo la nostra attenzione sulle seguenti spezie: cannella, zenzero, noce moscata, pepe e vaniglia.

### Cannella

Secondo i dati in nostro possesso la produzione totale mondiale è aumentata del 65% negli ultimi dieci anni, grazie anche alla spinta della produzione indonesiana, dalle circa 6.500 tonnellate del 1975 alle circa 93.000 del 2011. Il Madagascar è passata dalle circa 130 tonnellate prodotte nel 1975 alle 2300 del 2011 con picchi di crescita e decrescita che hanno raggiunto anche le 4.100 nel 1989. La Cina, seconda grande produttrice è passata dalle 5.000 tonnellate del 1975 alle oltre 67.000 del 2011. Il Vietnam ha accresciuto di 20 volte la sua produzione dal '75. Lo Sri Lanka ha mantenuto la propria produzione a crescita costante superando nettamente le 15.000 tonnellate.

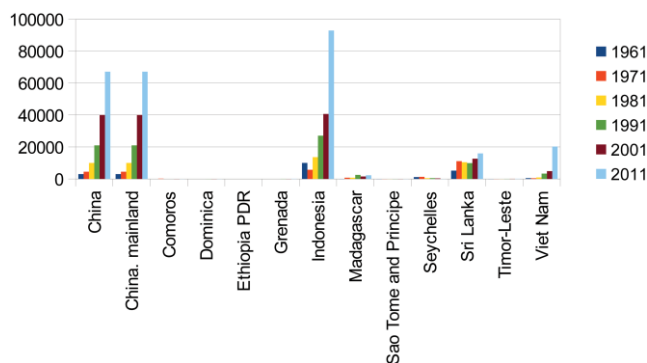


Figura 1. Produzione di Cannella nel mondo, negli anni 1961, 1971, 1981, 1991, 2001, 2011. Fonte: FAO.

### Zenzero

Sempre secondo le indicazioni FAOSTAT possiamo notare come l'India sia il primo produttore mondiale, seguito da Cina, Nepal, Nigeria, Thailandia e Bangladesh. L'India, più di ogni altra nazione, ha visto crescere la propria produzione triplicandone i valori negli ultimi dieci anni. Viceversa Thailandia ed Indonesia registrano un calo, per la prima di più di 20.000 tonnellate mentre per la seconda di più di 30.000 tonnellate.

<sup>38</sup> Il *Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database* (FAOSTAT) è un open data website contenente i dati statistici raccolti dalla *Food and Agriculture Organization* (FAO) per ambiti disciplinari come commercio, patrimonio alimentare, offerta alimentare, forestale, popolazione, prezzi, produzione, risorse, con serie storica aggiornata di anno in anno e con anno di partenza il 1961. <http://faostat.fao.org/>

<sup>39</sup> Dato determinato attraverso banca data *UN Comtrade*. *UN Comtrade* fornisce statistiche sul commercio internazionale di beni per 140 paesi con serie storica 1962-2013. Statistiche relative alle importazioni ed esportazioni dettagliate, riportate dalle agenzie statistiche nazionali, sono standardizzati dalla *UN Statistics Division*. <http://comtrade.un.org/>

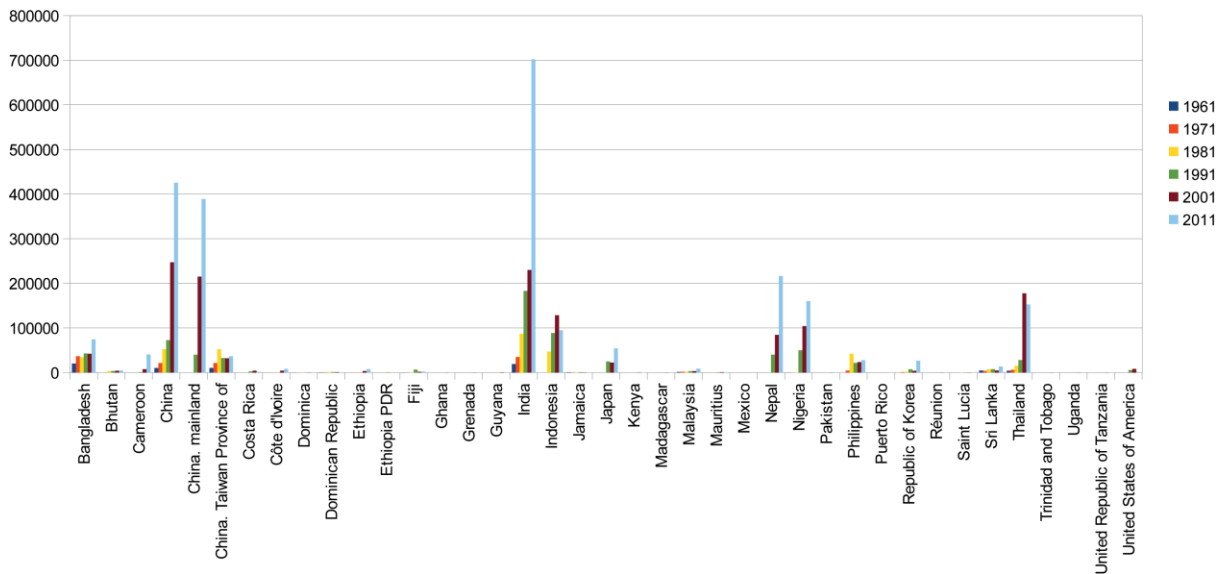


Figura 2. Produzione di Zenzero nel mondo, negli anni 1961, 1971, 1981, 1991, 2001, 2011. Fonte: FAO.

### Noce moscata

La noce moscata vede una forte crescita della produzione in Guatemala, seguita da India e Laos mentre registra diminuzioni incisive in Bhutan, Grenada, Honduras, Sri Lanka e Tanzania.

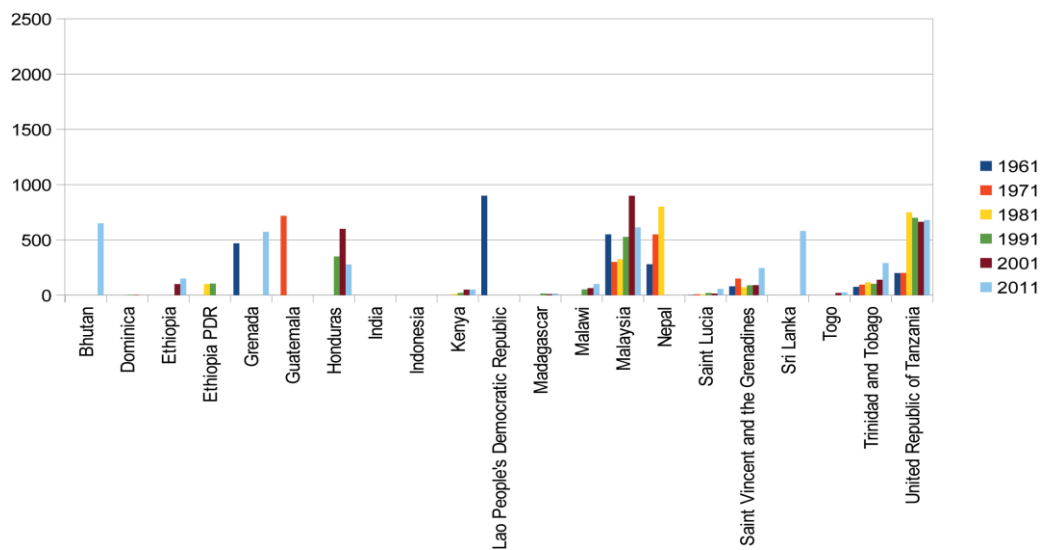


Figura 3. Produzione di Noce Moscata nel mondo, negli anni 1961, 1971, 1981, 1991, 2001, 2011. Fonte: FAO.

### Pepe

Il pepe rappresenta una delle spezie più commercializzate nel mondo. La produzione mondiale del pepe è aumentata del 70% nell'ultimo decennio. Il Vietnam è il primo produttore mondiale con una crescita che è passata dalle 350 tonnellate del 1975 alle circa 10.000 tonnellate del 1990 raggiungendo oggi circa le 140.000 tonnellate. L'Indonesia è il secondo grande produttore mondiale con 77.800 tonnellate nel 2011. Anche la Cina registra un incremento che va dalle 1.700 tonnellate del 1975 alle 31.963 tonnellate del 2011, così come lo Sri Lanka che dalle 3.250 del 1975 è passata alle 25.770 tonnellate del 2011. La produzione di Brasile e India è letteralmente raddoppiata tra il 1975 e il 2011 attestandosi sulle 44.610 tonnellate per il primo e le 52.000 per il secondo. La Malesia registra invece un forte calo passando dalle 32.885 del 1975 alle 19.456 del 2011.

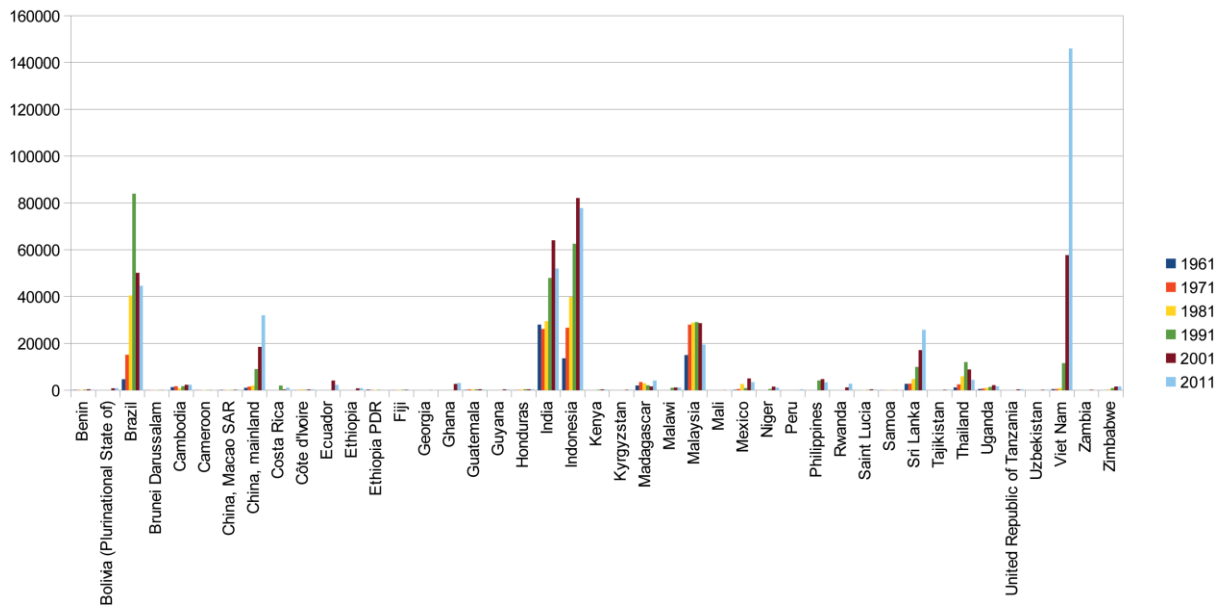


Figura 4. Produzione di Pepe nel mondo, negli anni 1961, 1971, 1981, 1991, 2001, 2011. Fonte: FAO.

### Vaniglia

La quantità di spezia prodotta è sicuramente inferiore alle altre precedentemente descritte. Uno dei Paesi primi produttori è l'Indonesia che ha registrato una crescita importante lungo tutta la serie storica analizzata, passando dalle 390 tonnellate prodotte nel 1975 alle 3.500 del 2011. Segue il Madagascar con 3.000 tonnellate del 2011. Il Messico ha registrato crescite e decrescite continue in questi cinquant'anni con una forte ripresa della produzione a partire dai primi anni '90, attestandosi, poi, nel 2011 sulle 360 tonnellate prodotte.

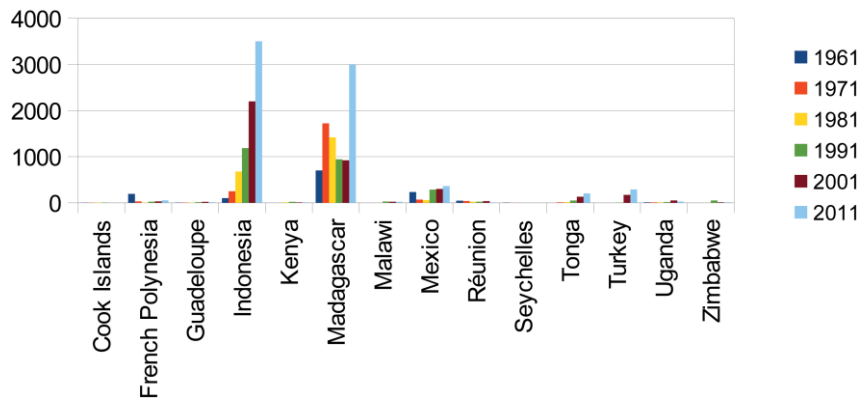


Figura 5. Produzione di Vaniglia nel mondo, negli anni 1961, 1971, 1981, 1991, 2001, 2011. Fonte: FAO.

### 2.3 Paesaggi delle spezie.

Definire un paesaggio delle spezie significa confrontarsi con la loro filiera produttiva. La spezia, come prodotto alimentare, è per la maggioranza dei casi il risultato di un insieme di pratiche che vanno dalla piantagione, trebbiatura delle piante, lavaggio, seguita dal processo dell'essiccazione/macinazione fino alla loro pulizia, archiviazione e classificazione.

Le due fasi centrali, quelle della piantagione e dell'essiccazione, danno forma ad una micro geografia dei valori della produzione.

Secondo il *Trade Information Brief Spices* dell'*Australian Government* si possono dividere le erbe e le spezie in due grandi categorie: quelle cresciute in regioni umide e tropicali e quelle coltivate in climi più temperati o mediterranei. Generalmente il pepe nero, il cardamomo, il cumino, i chiodi di garofano, il pimento, la curcuma, la vaniglia, la cannella e la noce moscata preferiscono i climi

tropicali umidi mentre spezie come l'anice, l'alloro, lo zafferano e il cumino preferiscono climi mediterranei o temperati con temperature intorno ai 25°C.

Altre piante sono invece adatte alla produzione anche in paesi diversi da quelli di origine, condizione che è andata aumentando nel tempo, a causa del cambiamento climatico in corso. La conseguenza è che i paesaggi della produzione hanno assunto, in alcune regioni del mondo, caratteri quasi "nomadici". In Indonesia gli agricoltori si stanno spostando verso le zone montane perché il clima nelle aree di produzione più basse non è più consono per la produzione di pepe, e meglio si adatta alla produzione di cacao. Questo trasferimento delle aree di produzione ha causato conflitti con gli agricoltori tradizionali delle zone di montagna.

In altri casi le spezie sono state reintrodotte nei loro luoghi di origine al fine di salvaguardare l'identità stessa dei luoghi della produzione e la qualità del prodotto selezionato. Un esempio è quello della vaniglia planifolia coltivata nella foresta calda e umida della regione del *Chinantla* in Messico; questa orchidea rampicante cresce nel folto della foresta, appoggiandosi ad alberi tutori. Il recupero di una coltivazione come la vaniglia, che richiede molta ombra, ha permesso il riscatto di diversi terreni che sono stati oggetto di disboscamento e devastazioni per lasciare spazio ad altre coltivazioni.

Ogni spezia è quindi identificativa di luoghi specifici<sup>40</sup>. Semi e frutti dovrebbero essere raccolti dopo che hanno raggiunto la maturità e in un giorno asciutto. Non è possibile produrre spezie di alta qualità partendo da coltivazioni di bassa qualità, come suggerito in *Small Scale Spice Processing* (Azam Ali, 2008) sviluppato dall'organizzazione non governativa *Practical Action*<sup>41</sup>. La fase di raccolto spesso è anticipata quando ancora i frutti o le bacche non sono pienamente maturi e gli aromi pienamente sviluppati. È l'esito della condizione precaria cui sono soggetti molti agricoltori che, in assenza di tutele vere, si sentono costretti ad anticipare il raccolto per evitare probabili furti.

Mentre le piantagioni sono inevitabilmente legate al tipo di habitat che le ospita, e quindi a fattori chiave come la temperatura, l'umidità, il soleggiamento e le caratteristiche del terreno, è il fenomeno della trasformazione a proporci esperienze e tecniche che trovano il massimo punto di comunione, tra le diverse specie, nell'essiccazione.

Come abbiamo già accennato, quella dell'essiccazione/asciugatura rappresenta una delle principali fasi di produzione. In molti casi, per molte specie come il peperoncino, è il momento finale che precede la vendita, in molti altri, come lo zenzero, è invece il momento che anticipa la macinazione. È una fase particolarmente delicata perché conferisce il tratto di qualità del prodotto; in effetti una inadeguata essiccazione può portare alla formazione di muffe che deprezzerebbero anche più del 50% il valore commerciale finale dell'intero stock, inoltre, in assenza di un corretto lavaggio e quindi di una successiva corretta asciugatura, è possibile la formazione di batteri con il pericolo, per l'utente finale, di intossicazioni alimentari.

Oggi si possono utilizzare tecniche più o meno sofisticate per garantire un risultato idoneo alle aspettative del commercio sia nazionale che internazionale, con procedure che possono ridurre i tempi utili di lavorazione di questa preziosa fase salvaguardando le caratteristiche organolettiche, come la presenza di oli essenziali, del prodotto.

La maggior parte dei produttori nei paesi in via di sviluppo hanno a disposizione scarse risorse economiche per poter accedere a tecnologie performanti. Per questa ragione la maggior parte delle piccole imprese produttrici stende ad asciugare il proprio raccolto direttamente sotto il sole.

Durante la stagione secca, infatti, il metodo più semplice e più economico è quello di gettare il proprio prodotto su stuoie ad essiccare. Questo processo così elementare disegna tipologie di paesaggi temporanei/stagionali caratterizzati dai forti aromi e colori. Questo metodo di essiccazione presenta dei problemi: polvere e sporco vengono soffiati sul raccolto, insetti e animali come uccelli possono mangiarlo e temporali inaspettati possono rovinare il lavoro di settimane, per di più l'essiccazione alla luce solare diretta può influenzare negativamente il colore di alcune delle spezie più sensibili<sup>42</sup>. Per questa ragione il tempo e l'architettura hanno contribuito allo studio di spazi adatti

---

<sup>40</sup> L'Unione Europea e il Medio Oriente sono andate aumentando la varietà della loro produzione di spezie attraverso nuove tecniche, come serre, irrigazione a goccia e miglioramenti della tecnologia di coltivazione..

<sup>41</sup> *Practical Action* è un'organizzazione internazionale non governativa (ONG) che utilizza la tecnologia per sfidare la povertà nei paesi in via di sviluppo. Per quanto concerne il mondo delle spezie, l'organizzazione ha sviluppato una serie di piccole guide che danno istruzione di come sfruttare al meglio il ciclo di produzione. Le guide sono curate dalla Dott.ssa Sue Azam Ali, esperta in *food processing and nutrition*. Si dividono in guide generali riguardanti l'intera filiera di produzione e altre sulle singole spezie. Vedere: <http://practicalaction.org/herbs-and-spices-answers>.

<sup>42</sup> Ad esempio, il cardamomo deve essere essiccato al buio in modo da preservare il colore verde.

a raccogliere e proteggere, per quanto possibile, questo momento del ciclo di produzione. Impianti caratteristici di questo tipo sono le fattorie a corte chiusa nel *Kerala, India Meridionale*, o della regione *Yulin, Bobai*. Questi spazi così tipici offrono protezione dalla polvere spinta dal vento e favoriscono un controllo che ottimizza la produttività. Il prezioso raccolto, così chiuso nelle corti delle fattorie, è protetto al sicuro dai furti, costante preoccupazione delle famiglie di agricoltori locali. Gli essiccatori solari, semplici come il *cabinet dryer* costruito con materiali localmente disponibili come bambù, fibra di cocco o tessuto di nylon, garantiscono l'assenza di sostanze contaminanti nel prodotto. Gli essiccatori artificiali rispondono alle esigenze di asciugatura nella stagione umida che spesso coincide con il periodo di raccolta delle spezie. Diversi progetti sono attivati per sostenere questa economia, partendo da tecnologie semplici ma non sempre economicamente sostenibili per le piccole aziende agricole a conduzione familiare.

### 3. GLOBAL\_Antropologia dei sapori e profumi delle spezie LOCAL\_Dalla magia alla scienza: l'uso delle spezie ieri e oggi LOCAL\_Racconti: usi e tradizioni

#### 3.1 Introduzione

«Quando scopersi le Indie, dissi che era il più ricco dominio che c'è al mondo. Mi riferivo all'oro, perle, pietre preziose e spezie, con il commercio e i mercati, e poiché non ogni cosa apparve immediatamente, ne ricevetti un cattivo trattamento». (Cristoforo Colombo, Lettera del terzo viaggio, scritta dalla Giamaica il 7 luglio 1503).

La storia delle odissee legate alle spezie è ricca di racconti e leggende, di personaggi e mondi lontani e le ragioni della loro ricerca sono più varie di quanto si possa supporre. Le attrattive delle spezie un tempo erano, oltre che economiche, molto diverse, favorivano l'evocazione delle divinità, la dispersione dei demoni, l'allontanamento di malattie e delle pestilenze ma erano anche considerate utili rimedi per ravvivare desideri sopiti o curare disturbi del corpo.

L'*Oxford English Dictionary*<sup>43</sup> definisce spezia una o più delle varie sostanze aromatiche o fortemente saporite di origine vegetale, ottenute da piante tropicali, comunemente usate come condimenti o impiegate ad altro scopo in virtù della loro fragranza e della loro valenza come conservanti.

Ciò che fa di una spezia una spezia è la sua resa in polveri, oli essenziali, resine oleose e composti volatili che danno alle spezie il loro sapore, aroma e proprietà distintive; spezia è una definizione di tipo commerciale e non scientifico.

#### 3.2 Antropologia dei sapori e profumi delle spezie

Le nostre percezioni sensoriali definiscono i confini dell'ambiente e ne precisano l'estensione. La vista, il gusto, il tatto e l'udito forniscono materia alla memoria ma l'odore, senso centrale nel mondo delle spezie, possiede un'insolita forza evocativa. L'uomo, attraverso i sensi, percepisce il mondo a cui dà senso e ragione grazie ai diversi aspetti culturali, sociali e locali a cui appartiene. In particolare, le spezie sono, da sempre, state viste e percepite, annusate e assaporate, perse e ritrovate da uomini e culture che le hanno usate e interpretate in modi diversi.

Se è attraverso i sensi che si assapora il mondo, allora grazie alle spezie l'umanità ha scoperto territori e mondi lontani. La storia dei sensi e dei gusti, legata alle spezie e al loro utilizzo in cucina, è quindi storia di tradizioni tramandate, di regole sociali e di culture trasmesse e interiorizzate.

#### 3.3 Profumo di spezie

Secondo un'antica tradizione pitagorica la volatilità dell'odore, dotato di forza di penetrazione a seconda dell'uso e della formula, aveva la proprietà di guarire o portare malattie. In molte culture la fumigazione di incensi era parte dell'ordinaria farmacopea. Ippocrate faceva largo uso della fumigazione di spezie per purificare l'aria viziata mentre Edipo, giunto a Tebe colpita dalla peste, racconta "d'incensi, di peani, di piante è piena tutta la città..."<sup>44</sup>.

Fino al XIX secolo, si credeva che le spezie, a seconda della loro combinazione avessero potere di rendere salubre l'aria o di agire sul corpo per ristabilire la salute. Allo stesso modo la medicina araba, su modello di quella umorale di Ippocrate si affidava alle proprietà calmanti, fortificanti, rilassanti o rinfrescanti degli odori che regolavano i movimenti interni del corpo e concorrevano a far ritrovare la salute. In particolare, tra il XIV e il XVIII secolo erano in uso i pomi odorosi: piccoli recipienti portatili, che contenevano profumi in grado di purificare l'aria cattiva e dare ai luoghi un'atmosfera gradevole ai sensi.

Se la malattia si diffondeva attraverso l'odore un modo per combatterla era utilizzare un altro odore in grado di contrastarla ed ecco perché si era soliti dire che tenendo in bocca la *massapa* (pasta

---

<sup>43</sup> *Oxford English Dictionary* (OED) è il nome con cui si indica comunemente il *New English Dictionary on Historical Principles*, monumentale dizionario storico della lingua inglese antica e moderna pubblicato dalla casa editrice Oxford University Press.

<sup>44</sup> Stravinskij I., (1882-1971) *Oedipus rex* in libretto di Cocteau J. (1889-1963), nella traduzione in latino di Daniélou J. (1905-74) dalla tragedia di Sofocle, Edipo re (496 a.C. - 406 a.C.) traduzione di Romagnoli E.

profumata) e tenendo una mano vicino al naso con i profumi noti, in particolare una spugna intrisa di aceto, di acqua di rose, vino di malvasia, radice di zedoaria e scorza di limone o anche fazzoletti intrisi di odori: di incenso, mirra, violetta, menta, storace, sandalo, melissa... era possibile avvicinarsi al malato così da poterlo visitare.

Esistono anche esempi opposti: nelle Isole Salomone erano usate spezie, erbe odorifere, citronella, non per cancellare la pestilenza ma per assicurarsi la benevolenza e l'indulgenza dei defunti. In Senegal, nella cultura di popolo si credeva che l'individuo avesse due tempi di vita ognuno dei quali caratterizzato da un odore specifico. Il primo era fisico e corporeo; il secondo era spirituale ed era quello dell'anima immortale. In ogni rito funebre venivano bruciati incensi così da evocare i profumi paradisiaci dei giardini dell'Eden.

### 3.4 Profumo di spezie nella religione

Il profumo di spezie era portatore di valore divino, profumata era l'aria nel Paradiso, profumate erano le reliquie dei santi e profumi intensi si avvertivano dunque quando il sacro si manifestava all'uomo. Le spezie erano un prodotto meraviglioso di utilità, non solo nel mondo "reale", ma anche in quello spirituale, e sono presenti nelle varie religioni del mondo.

I libri del Vecchio Testamento contengono numerosi riferimenti alle spezie anche se gli scritti dei padri della chiesa mostrano un chiaro rifiuto per gli aromi, un tempo usati nel culto pagano. Tuttavia secondo i *Vangeli di Luca e Giovanni* il corpo di Cristo era stato avvolto nel lino e unto con spezie costituendo un precedente eccellente seguito come pratica.

Nell'*Esodo*, 30, 22-25, il Signore parla a Mosè, dicendo: "...prendi degli aromi eccellenti, della mirra schietta il peso di cinquecento sicli, del cinamomo odoroso la metà, cioè dugencinquanta, e della canna odorosa parimente dugencinquanta; e della cassia cinquecento sicli, a siclo di Santurario; e un hin d'olio di uliva. E fanne l'olio per la sacra Unzione, un unguento composto per arte d'unguentare. Questo sia l'olio della sacra Unzione".<sup>45</sup>

Nel testo proto cristiano *La Rivelazione di Mosè*, si legge che Adamo chiese a Dio prima di essere cacciato dal Paradiso: "...ti imploro consentimi di portar via dal paradiso i dolci odori cosicché dopo che vado via io possa offrire sacrifici a Dio e che Dio possa ascoltarmi".<sup>46</sup>

Il Paradiso era connotato da un intenso profumo di spezie e i santi Gerolamo e Crisostomo situavano l'India e le sue esotiche spezie vicino al Paradiso. Per le autorità cristiane le spezie erano collocate tra questo mondo e quello che verrà, tra il Paradiso e il mondo terreno.

Col tempo l'odore di spezie era andato avvolgendo anche i prediletti da Dio. Guglielmo di Malmesbury (ca.1090-1143) scrive che il corpo morto di Beda il Venerabile diffondeva odore "*non di cannella e balsamo ma paradisiaco come le delizie della primavera che si spandevano ovunque*".<sup>47</sup> Santità e Paradiso odoravano letteralmente di spezie e all'opposto i diavoli erano spesso traditi dal loro orribile fetore. L'odore era dunque collegato ad un aspetto morale e si narrava che Enrico I era morto emettendo un tanfo così orrendo da uccidere gli uomini incaricati di vegliarne la salma. Allo stesso modo Dante definisce gli adulatori "*gente attuffata in uno sterco*" descrivendo Alessio Interminei di Lucca "*col capo sì di merda lodo che non pareva s'era laico o cherco*".<sup>48</sup>

### 3.5 Dalla magia alla scienza: l'uso delle spezie ieri e oggi

La storia della medicina testimonia un susseguirsi di impieghi salutistici di erbe ed essenze che si ritrovano oggi non solo come ingredienti di cucina ma anche tra i principi attivi di cosmetici o rimedi medici naturali. Le bevande speziate erano giudicate afrodisiache e quindi usate come filtri d'amore, ne era un esempio il vino di Ipocrasso composto attraverso la macerazione di miele, cannella, zenzero, chiodi di garofano e cardamomo uniti poi ad un vino secco, rosso o bianco. In India, la curcuma era considerata un portafortuna e venivano con essa segnati gli orli degli abiti delle

---

<sup>45</sup> Diodati G., traduzione (1649), *Esodo*, 30, 22-25, *Il Signore parla a Mosè*, in *La Sacra Bibbia*.

<sup>46</sup> Heschel, A. J. (1987), *God in Search of Man: A Philosophy of Judaism*, Jason Aronson Inc., Northvale, NJ.

<sup>47</sup> Malmesbury, W. (ca.1090-1143), *Gesta pontificum anglorum*; trad. ingl. Preest, D. (2002), *The deeds of the Bishops of England*, Woodbridge, Suffolk, UK.

<sup>48</sup> Bosco, U., Reggio, G. (1988), *La Divina Commedia - Inferno*, in Dante Alighieri, *Inferno*, Canto XVIII, Le Monnier.



spose o la fronte dei neonati come segno di buon auspicio. Si riteneva anche che la cannella potesse far avvicinare gli amici e allontanare i nemici, lo zenzero infondere saggezza e coraggio e i semi di coriandolo aiutare la mente a fare chiarezza.

Mercante di spezie, erborista e farmacista erano quindi figure che spesso si sostituivano e sovrapponevano. Il fascino per le proprietà delle spezie aveva destato l'interesse di molti artisti e studiosi fra i quali Teofrasto che aveva scritto un'opera sull'argomento, *Sugli odori (De odoribus)*<sup>49</sup>. Mitologia, simbologia, religione e creatività influivano quindi sulla composizione di farmaci molto più della razionalità o della verifica operativa.

Con l'avvento della medicina moderna l'apprezzamento per queste "droghe" è ovviamente andato scemando anche se ancora oggi vengono usate in alcune pratiche mediche. Il '700 segna la fine della corporazione degli speziali e nei primi decenni dell'800 la nuova scienza medica soppiantò le tecniche del passato e rapidamente dalle farmacie scomparvero le antiche "droghe" ed i vetusti strumenti sostituiti dai principi attivi che, estratti dalle erbe o prodotti per sintesi chimica, erano e sono ancor oggi alla base delle moderne terapie farmacologiche.

### 3.6 La medicina di un tempo

Nel medioevo spezie e medicine erano una cosa sola. Il Libro Siriaco<sup>50</sup> delle medicine del quinto secolo illustra la grande varietà di applicazioni mediche delle spezie e la fede quasi religiosa per la loro efficacia. Col tempo i dottori avevano sviluppato un sempre più elaborato sistema per spiegare e giustificare la loro assoluta fede nelle spezie.

Si sviluppano in questo periodo in Europa importanti studi medici, fortemente influenzati dalle scienze arabe, molto più avanzate. In particolare la scuola medica di Salerno di cui si hanno testimonianze a partire dal decimo secolo, fondata da Costantino l'Africano (ca.1020-1087). La scuola salernitana era elemento di unione fra Europa e mondo musulmano. Gli studiosi, i dottori e traduttori di Salerno avevano portato in Europa il sapere medico arabo poi capillarmente divulgato per tutta la cristianità.

In quegli anni era comunemente accettata la teoria umorale secondo cui tutte le cose, animate o inanimate, combinavano le quattro qualità elementari: caldo, freddo, secchezza e umidità.

Nell'antichità il più celebre esponente della medicina umorale era stato il greco-romano Galeno, maestro di tutti i medici medievali secondo cui era l'equilibrio degli umori che si esprimeva sotto forma di malattia e la cura doveva mirare allora a ripristinare l'equilibrio perso. Le spezie possedevano la capacità di salvaguardare l'equilibrio in salute o di ripristinare uno stato di quiete interrotto. L'opera più significativa su questo tema era, il *Sugli antidoti* di Galeno<sup>51</sup>, medico di Marco Aurelio, che aveva rifornito l'ipocondriaco filosofo-imperatore con una dose giornaliera di cannella e altri celebri "antidoti", quanto più costosi tanto più efficaci.

Le più note medicine medievali e la stragrande maggioranza delle spezie erano solo appannaggio dei ricchi e proprio come in cucina la spezia medicinale più popolare e più diffusa era il pepe. Per coloro i quali le spezie risultavano troppo costose, venivano scelte erbe aromatiche quali rosmarino, violetta, ginepro, lavanda, maggiorana, origano, salvia e con esse fatti suffumigi e elisir curativi ritenuti meno efficaci ma pur sempre terapeutici.

### 3.7 Racconti: usi e tradizioni

L'uso delle spezie può riassumere più saperi e pratiche caratterizzanti una particolare comunità. Nel suo complesso il sistema di utilizzo delle spezie può essere interpretato antropologicamente

---

<sup>49</sup> Carannante, A., D'Acunto, M., a cura di (2012), *I profumi, nelle società antiche. Produzione, commercio, usi, valori simbolici*, Università degli studi di Napoli "L'Orientale" Dipartimento di Asia, Africa e Mediterraneo, Pandemos, Paestum, Salerno.

<sup>50</sup> Gignoux P. (2012), *La scienza siriaca: medicina e farmacologia*, in Collana di Storia della scienza, Volume IV - Medioevo Rinascimento, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma.

<sup>51</sup> De Maleissye, J. (2008) *Storia dei veleni. Da Socrate ai giorni nostri*, Odoya, Bologna.

utilizzando un concetto caro a Lévi-Strauss come: "un linguaggio nel quale ogni società codifica quei messaggi che gli permettono di significare almeno una parte di ciò che essa è"<sup>52</sup>.

Gli egizi, già intorno al 2600 a.C., usavano varie combinazioni di spezie nei trattamenti d'imbalsamazione dei cadaveri allo scopo di rallentare la proliferazione di batteri e la decomposizione dei corpi. Nel mondo greco le spezie erano usate in atti religiosi o sacrificali in base alla credenza per cui nel fumo dell'abbruciamento si aprissero vie di comunicazione con gli Dei. All'inizio dell'*Edipo re*, Sofocle<sup>53</sup> racconta che con spezie e incensi i tebanici avevano cercato di fronteggiare la pestilenza che aveva afflitto Tebe. Nell'*Illiade*, Afrodite salva Paride dalla morte e lo profuma di balsamo e incensi e più tardi unge Ettore con olio aromatizzato.

Profumare i corpi era prassi comune nelle varie culture del Mediterraneo ma furono i romani a renderla meglio definita. Il fascino delle spezie dipendeva dall'idea di santità che inevitabilmente evocava. Le spezie erano viste come una prova della grazia di Dio, evidenza simbolica di una condizione speciale. Giacere tra le spezie era giacere in odore di santità.

### 3.8 Offerte speziate

Esotiche, rare e inspiegabili le spezie erano tra i più stimati accessori di culto nell'antichità e l'aroma di spezie, incenso e profumo permeava completamente la religione antica così come la religione stessa permeava la vita.

Tutte le città, grandi o piccole, annoveravano decine di templi e centri di culto ciascuno dei quali onorati con offerte e le processioni di fedeli erano sempre accompagnate da profumi di spezie e di incensi vari. Virgilio descrive i cento altari di Venere fumanti d'incenso e profumati di ghirlande fresche di Saba. Seneca racconta che Ercole ringraziava gli dei per le sue vittorie offrendo vittime sacrificali e spezie indiane. Nelle case private di Roma ogni mattina ghirlande e fragranze erano offerte ai Lari e ai Penati, le divinità domestiche che custodivano la soglia e il cuore della casa. In epoca repubblicana, l'utilizzo delle spezie non in ambito strettamente religioso o sacrale, poteva addirittura essere tacciato come sacrilego. Giulio Cesare, entrato a Roma trionfalmente nel 46 a.C. avvolto da fumi di incenso, era stato giudicato oltraggioso.

Nel Medioevo, la voglia di spezie coincideva con la volontà di esibire il proprio *status* sociale. Attraverso le spezie gli europei andavano affermando la loro identità prendendo in prestito realtà e abitudini dalla cultura araba. L'utilizzo quotidiano delle spezie in ambito alimentare si era reso veicolo di trasformazione e di comunione fra popoli, culture e abitudini diverse. In definitiva le spezie caratterizzavano ogni singola cultura ma al contempo erano fattore comune, ragione di collegamento fra realtà lontane.

### 3.9 Fra sogno e realtà, le terre da cui giungono le spezie

Secondo una leggenda mediorientale le spezie erano nate da una lacrima di Adamo dopo che cacciato dal Paradiso era giunto nell'isola di Ceylon. Nel Medioevo si credeva invece che provenissero, trasportate dalle correnti del fiume Eden, dalla mitica sorgente della giovinezza situata al centro del Paradiso. Lo storico greco Erodoto che, nel quinto secolo a.C., pur dichiarando di non conoscere l'origine certa delle spezie sosteneva la tesi di una loro derivazione semi divina.

Le spezie erano giudicate quale materia divina perché originate dal soprannaturale e non solo a causa del loro potere evocativo. Antifane, poeta comico ateniese del quarto secolo, paragonava un profumo particolarmente sublime: "all'alito di cassia della brezza celeste"<sup>54</sup>.

Nella commedia di Aristofane *Gli Uccelli*<sup>55</sup>, 414 a.C., gli uccelli avevano formato un ostacolo tra cielo e terra impedendo al fumo dei sacrifici di salire agli dei e affamandoli. A Roma il cuoco dello

---

<sup>52</sup> Lévi-Strauss, C. (1958), *Anthropologie structurale*, Plon, Paris; trad. it. Caruso, P. (1966), *Antropologia strutturale*, Il Saggiatore, Milano.

<sup>53</sup> Del Corno, D., a cura di (1991), *Sofocle. Edipo re – Edipo a Colono – Antigone*, Mondadori, Milano.

<sup>54</sup> Antifane (388 a.C. circa – 311 a.C. circa) commediografo greco antico attivo nel IV secolo a. C. Delle sue opere non restano che frammenti (poco più di trecento) e centoventi titoli (ma la tradizione gli attribuisce fino a 365 opere). Gli argomenti trattati erano diversi e traevano spunto anche dalla realtà quotidiana (alcuni titoli riguardano mestieri) o da personaggi realmente esistiti.

<sup>55</sup> Grilli, A., a cura di (2008), *Aristofane, Gli Uccelli*, BUR Biblioteca Universale Rizzoli, Milano.

*Pseudolus*<sup>56</sup> di Plauto affermava che i suoi piatti avevano un così buon profumo che gli odori salivano all'Olimpo dove Giove "se li pappava".

Paul Freedman in *Il gusto delle spezie nel Medioevo* racconta, che nell'immaginario medievale i profumi giungessero da un mondo prossimo al nostro ma diverso, un reame invisibile, lontano e paradisiaco. Isidoro di Siviglia nel VII secolo dichiarava che, proprio per la provenienza delle spezie da paesi orientali, il Paradiso e il giardino dell'Eden, fossero nell'Asia orientale e che di lì esercitassero un influsso sulle terre vicine, l'India e l'Indonesia, rendendole, eccezionalmente ricche in oro, gemme e spezie.

Il francese Jean de Joinville, nella vita di san Luigi IX re di Francia dal 1226 al 1270, raccontava di una curiosa consuetudine: "...prima che il fiume entri in Egitto, la gente che è solita a questo lavoro getta le proprie reti alla sera nelle acque del fiume e lascia che esse vi si distendano. Quando giunge il mattino, costoro trovano nelle loro reti cose che sono pesate e vendute e importate quindi in Egitto, come, ad esempio, zenzero, rabarbaro, aloe e cannella. Dicesi che tali cose vengano dal Paradiso terrestre, perché in quel luogo celestiale il vento tira giù i rami dagli alberi, come fa con la legna secca nelle foreste delle nostre terre, e la legna secca degli alberi del Paradiso che in tal modo cade nel fiume è venduta a noi da mercanti in quel paese"<sup>57</sup>.

Mentre poeti e mistici generalmente si accontentavano solo di profumare di spezie l'aria dei loro scritti, altri facevano tentativi più concreti di rintracciare le favolose lande da dove le spezie arrivavano intraprendendo estenuanti e pericolosi viaggi e dando così forma a racconti fantastici di mondi lontani. Si raccontava allora di indigeni con la testa di cane che mercanteggiavano il raccolto, uomini con la faccia sul petto che saltellavano fra i cespugli e altri invece che si muovevano rimbalsando su di un unico piede. Come gli uomini dalla teste di cane, le amazzoni mangia-uomini, le spezie erano tanto ordinarie nelle terre d'Oriente quanto eccezionali in Europa.

*Il Milione* di Marco Polo rappresenta la versione disadorna e realistica di queste terre lontane descritte in modo così semplice e convenzionale da rivelarsi quasi più incredibile della finzione letteraria. Con il suo materialismo di uomo d'affari Marco Polo asseriva di aver navigato in paesi in cui le spezie erano cosa di tutti i giorni. Le condizioni cambiarono solo nel XVI secolo quando gli esploratori avevano svelato gli antichi misteri medievali portando oro e spezie nella prosaica e poco romantica sfera d'attenzione degli speculatori e dei finanziari specializzati.

### 3.10 Amore e spezie

Il poeta Ovidio (43 a.C.-17 a.C.) accennava a un rimedio d'amore delle donne anziane composto di pepe e ortiche pungenti, ritenuto inutile se paragonato al suo metodo, di certo più poetico, basato su dolci dialoghi, atti di corte e giochi d'amore.

Paul Lacroix (1806-1884) raccomandava una bevanda serale di zenzero, pepe, rucola, cantaride, zucchero e lucertola per risvegliare il sentimento d'amore. E Sempre Lacroix citava una ricetta medievale per far tornare a sé l'innamorato: "...prendere un pollo nero, sacrificarlo poi conficcargli nel cuore cinque chiodi di garofano ripetendo ogni volta in nome di Gesù Cristo..."<sup>58</sup>

In *Moby Dick* Ismaele, canta le virtù delle donne di Salem "...dove mi dicono che le ragazze respirino un tale muschio e che i loro fidanzati marinai le fiutino a miglia di costa come se si stessero avvicinando alle odorose Molucche invece che alle sabbie puritane"<sup>59</sup>. Persino il poeta epicureo del diciassettesimo secolo Robert Herrick scriveva che Athena sapeva di cannella e Anna odorava di chiodi di garofano mentre Julia sbarazzava le altre perché sapeva di tutte quante le spezie.

---

<sup>56</sup> Plauto, T. M. (1983), *Pseudolo*, collana BUR Classici Greci Latini, Rizzoli Editore, Milano.

<sup>57</sup>

<sup>58</sup> 58 Jean de Joinville (1309), *Livre des saintes paroles et des frbons faiz de nostre saint roy Looÿs* (oggi nota come *La Vie de saint Louis*, o *Vita di San Luigi*) è conservato alla Bibliotheque Nationale de France.

<sup>59</sup> Lacroix P. (1888), *Amore che uccide: romanzo storico*. F.lli Beltrami, Firenze.

<sup>59</sup> Meneghelli P., a cura di e trad. it (1995) *La balena*, (Melville H. (1851), *Moby Dick*) Biblioteca Economica «Classici» 39, Roma.

Platone sosteneva pure che il desiderio era stimolato dal profumo e nell'inno omerico ad Afrodite, la Dea appariva avvolta da un'irresistibile fragranza mentre scendeva, portata dal vento dall'Olimpo, alla sua isola natale di Cipro e agli altari profumati. Erano stati i Greci a rendere l'aroma, il profumo di spezie, una presenza costante della poesia d'amore. Nelle *Nuvole*<sup>60</sup> di Aristofane, Strepsiade ricorda il profumo di sua moglie giunta al talamo nuziale: "...emanava profumo di zafferano per non parlare di denaro, di grandi mangiate e bhe, di sesso". Nella vita come nel mito il profumo era quindi un'arma di seduzione e come sempre accade con le spezie la risonanza fra eros e mito si tradusse presto in capitale sociale; i profumi erano un importante accessorio della moda, con tutte le ricadute culturali che ne conseguivano.

Le spezie erano al contempo considerate fonte di tentazione. La cannella era stata scelta da un'autorità come Sant'Agostino (354-430) per rappresentare il pentimento della giovinezza dissipata e si legge "...camminando per le strade di Babilonia, nella cui sporcizia era avvolto come in cannella e preziosi ungenti"<sup>61</sup>. Ripudiando la cannella Sant'Agostino non faceva altro che sottolineare una verità biblica: per quanto tutte le spezie potessero apparire in chiave mistica nel *Canto dei Cantici* esse richiamavano anche l'immagine della città in rovina di Tiro nel libro di Ezechiele. La stessa letteratura apocalittica che collocava le spezie in Paradiso le collocava anche tra i frutti di una città caduta. In un'epoca satura di scritture sacre e non sprovvista d'istinti apocalittici era quindi difficile, se non impossibile, guardare alle spezie e giudicarle innocenti.

### 3.11 Spezie, cibo e status sociale

I profumi speziati che stupivano marinai e navigatori nei loro viaggi in estremo Oriente, sono oggi diffusi un po' ovunque, non solo nelle cucine dei ristoranti orientali o in quelle di famiglie asiatiche o africane che vivono in Europa, ma anche nella maggior parte delle cucine del nostro territorio, dove le spezie più esotiche e rare sono facilmente reperibili.

Non è però stato sempre così, nel passato l'utilizzo delle spezie era strettamente riservato alle tavole di imperatori, re e abbienti quale segno di potenza e ricchezza. Le spezie erano prerogativa di pochi, amate dai ricchi signori perché costose e provenienti da lontano. Erano uno "*status symbol*" e alla fine di un banchetto che doveva prevedere almeno otto portate i dolci o i liquori speziati erano particolarmente apprezzati per agevolare la digestione.

La quantità di spezie utilizzate era quindi direttamente proporzionale al grado di nobiltà, una vera "follia delle spezie" tanto che la Chiesa si scagliò contro il loro abuso giudicandolo segno di piacere effimero, d'ingordigia e ostentazione. Era severamente vietato agli uomini di Dio il consumo di spezie, soprattutto ai monaci, che, però, come riportato da alcuni antichi testi, non di rado si concedevano a vini speziati e banchetti opulenti.

La Riforma può essere considerata la prima ragione del declino delle spezie ed il 1648 l'anno di abbandono dell'uso ossessivo delle spezie. In quell'anno la principessa francese Maria Luisa di Gonzaga si reca in Polonia per incontrare il re Giovanni II, suo promesso sposo e le pietanze proposte nei banchetti sono così cariche di spezie da risultare, riferisce un testimone, «immangiabili». Uno dei tratti distintivi della rivoluzione gastronomica francese del 700 era stato proprio il rifiuto delle spezie.

### 3.12 L'aroma di spezie nella cucina di un tempo

Apicio nel *De re coquinaria*<sup>62</sup> rivela una cucina romana assai ricca di spezie. Il pepe appariva in 349 ricette sulle 468 e le spezie orientali occupavano un posto privilegiato in cucina. Fra tutti lo zenzero, il cardamomo e naturalmente il pepe erano quelle più amate. Apicio suggeriva anche, a termine pasto, una varietà di dessert speziati come per esempio le frittelle pepate di farina di grano o un dolce di datteri, noci, pinoli miele e un po' di pepe.

<sup>60</sup> Grilli, A., a cura di (2005), Aristofane, *Le nuvole*, BUR Biblioteca Universale Rizzoli, Milano.

<sup>61</sup> Agostino (413 – 426), *La città di Dio in Città nuova*, trad. di Opera omnia S. Agostino, voll. V/1, V/2, V/3, Nuova Biblioteca Agostiniana, Città Nuova Editrice, Roma.

<sup>62</sup> Marco Gavio Apicio scrive, in dieci libri, fra il III e il IV sec. *De re coquinaria* (L'arte culinaria). Vedre: Del Re, A., a cura di (1998), *Marco Gavio Apicio. De re coquinaria. Antologia di Ricette*, Viennepierre, Milano.

Nell'Alto Medioevo si faceva ampio uso di spezie come dimostra il ricettario di Vinidario. Il manoscritto comincia con un sommario di spezie "...che dovresti tenere in casa di modo che nulla manchi per condire"<sup>63</sup> insieme ad un elenco di aromi giudicati indispensabili quali: pepe, zenzero, chiodi di garofano e cardamomo.

Proprio come in ogni altra materia di mercato anche il prezzo delle spezie dipendeva dalla domanda e dall'offerta ma il loro valore era dovuto anche al "mito". Al loro difficile approvvigionamento, possibile solo nei mercati di San Giovanni d'Acri, Trebisonda, Alessandria d'Egitto, e condizionato a lunghi, pericolosi viaggi che separava l'Asia dall'Europa.

---

<sup>63</sup> Signore, G. (2010), *Storia delle abitudini alimentari: dalla preistoria ai fast food*, Tecniche Nuove, Milano.

## 4. GLOBAL\_Tassonomia LOCAL\_Proprietà e virtù delle spezie

### 4.1 Tassonomia

*"L'albero del pepe cresce in India, a fianco del Caucaso. Dal basso le foglie somigliano a quelle del ginepro. Le foreste sono predate da repenti, e quando il pepe è maturo gli abitanti della regione danno fuoco alle piante. I serpenti fuggono via e il fuoco annerisce il pepe. Il pepe è bianco per natura anche se ha diversi frutti..."<sup>64</sup>.*

Fino al viaggio di Marco Polo in oriente gli europei non avevano alcuna familiarità con il pepe, la noce moscata, i chiodi di garofano, lo zenzero nella loro forma botanica in quanto questi prodotti venivano esportati essiccati. I viaggi erano lunghi e impervi e quindi le spezie venivano commerciate solo come prodotti secchi giustificando l'approssimazione con cui venivano descritte le piante tropicali.

Il numero di spezie di origine Europea era esiguo: principalmente lo zafferano e il lentisco, una resina aromatica che cresce esclusivamente sull'isola di Chios. La maggior parte delle spezie proveniva da climi più caldi ed i rizomi non si dimostravano trapiantabili. Alcuni tentativi erano stati fatti in epoca ellenica e nell'impero romano ma il clima mediterraneo si era dimostrato inadatto.

In *La pratica della mercatura*<sup>65</sup> il mercante fiorentino Francesco Balduccio Pegolotti elenca non meno di 288 spezie appartenenti a 193 sostanze alcune delle quali oggi del tutto perse e dimenticate. Tra le spezie citate da Pegolotti figurano anche mandorle, arance e zucchero in virtù di criteri che classificavano come spezie i beni di importazione, venduti in modeste quantità, di grande valore e le cui proprietà erano ritenute "miracolose". L'elenco era composto da piante fragranti e da un numero esiguo di prodotti animali, alcuni commestibili, altri usati come medicinali o profumi. In termini commerciali le quattro spezie più diffuse erano il pepe nero, la cannella, lo zenzero e lo zafferano. Altre spezie catalogate da Pegolotti sono oggi scomparse, è il caso del pepe lungo, della zedoaria e del "grano del paradiso" o pepe malagueta.

Pegolotti annoverava poi fra le sue spezie anche due tipi d'oppio e un preparato botanico noto come "Sangue di Drago" un estratto di *Dracaena*. Fra le spezie più insolite si trovava la "mummia" o "mumia" definita come una sostanza che si raccoglieva dalla tomba dei morti il cui cadavere era stato sottoposto a un particolare trattamento di imbalsamazione. La "mummia", che si riteneva avesse la proprietà di coagulare il sangue delle ferite, era un liquido ricavato dalla testa o dalla spina dorsale del cadavere che si andava mischiando alle spezie impiegate nel processo di imbalsamazione. Tra i profumi medicinali più apprezzati e dal prezzo proibitivo si rilevano soprattutto quattro prodotti di origine animale: l'ambra grigia (estratta dal capodoglio), il *castoreum* (ricavato appunto dal castoro), il muschio (da una piccola cervide tibetano) e lo zibetto (da una varietà di gatto selvatico).

Le fonti da cui desumere l'uso delle spezie sono, certo, i libri di cucina ma non solo, si rivelano pertinenti anche le descrizioni di banchetti, gli elenchi delle spese sostenute ed i trattati medici. Tra gli elenchi medievali forniti di tassonomie il compendio più diffuso era il trattato latino *Circa Instans* attribuito a Matteo Plateario composto intorno al 1160 e poi tradotto in francese in *Livre des simples medicines*<sup>66</sup>. Il *Circa Instans* elencava 270 sostanze, per lo più estratte da piante.

Per quanto riguarda i trattati medici citiamo il *Thesaurus Pauperum* (*Il tesoro dei poveri*)<sup>67</sup> di Pietro Ispano (Papa Giovanni XXI) che forniva consigli utili su come recuperare piante medicinali. Questo manuale elencava 526 ingredienti "semplici" di cui 366 di origine botanica 111 di derivazione animale

---

<sup>64</sup> Isidoro di Siviglia (autore di circa 560-636), *Etymologiae*; trad. it. Valastro Canale, A. a cura di (2006), *Etimologie e origini*, UTET, Torino.

<sup>65</sup> Balduccio Pegolotti, F. (1970), *La pratica della mercatura*, Kraus Reprint Company.

<sup>66</sup> Opsomer-Halleux, C., Stearn, W., a cura di (1984), *Livre des simples medecines*, De Schutter.

<sup>67</sup> Pesante, L., a cura di (2007), *Il tesoro dei poveri: 'Thesaurus Pauperum'; ricettario medico del XIII secolo* (autore Jan XXI) *Thesaurus Pauperum*, Aboca Museum Edizioni.

e 49 minerali. Il testo di Armengaud Blaise<sup>68</sup> intorno al 1300 elencava tra le 43 e le 73 (a seconda dei diversi manoscritti) medicine ordinate a seconda della loro tipologia: sciroppi, elettuari, pillole. Armengaud Blaise riteneva regina di questi composti la "teriaca" che giungeva da Montpellier e non conteneva meno di ottantatre ingredienti, per lo più prodotti aromatici d'origine esotica. Ogni anno si teneva una cerimonia durante la quale questi ingredienti venivano rivelati, mostrati al pubblico e pubblicamente mescolati per dare dimostrazione che erano impiegati solo prodotti originali.

## 4.2 Proprietà e virtù delle spezie

Al tempo di Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) l'Impero romano vantava la prima cucina globale. Plinio parla degli aromi di Egitto, Creta, Cirene e India apparsi nelle cucine di Roma. Nell'unico testo di cucina romana a noi rimasto, attribuito ad Apicio, oltre l'80% delle ricette richiedeva l'uso del pepe in quantità rilevanti tanto che Plinio il Vecchio si chiedeva esasperato perché mai il pepe, che in effetti non aveva un sapore così gradevole scatenasse un tale entusiasmo fra i suoi contemporanei. Nel Medioevo Odorico da Pordenone dava una compiuta descrizione della pianta del pepe comparandolo a piante che in Europa erano ben note, diceva: "*Il pepe cresce su piante rampicanti, non sugli alberi. Le foglie della pianta somigliano a quelle dell'edera, i suoi filari si stendono tra gli alberi, come quelli dell'uva che hanno bisogno di allacciarsi a qualcosa su cui poter crescere*"<sup>69</sup>. Inoltre Odorico spiegava che il pepe non era seccato dal fuoco, come si era soliti dire, ma dall'esposizione al sole e che le forniture di pepe erano scarse perché l'unica regione produttrice era il Malabar.

Il chiodo di garofano è invece la gemma acerba, essiccata di un albero sempre verde che raggiunge un'altezza di dieci metri originario dell'Indonesia. Il chiodo di garofano cresce in grappoli di colore variabile dal verde al giallo, al rosa, come per il pepe il suo colore dipende dai tempi di raccolta che deve avvenire prima che le gemme raggiungano un grado di maturazione eccessiva. Per ragioni storiche e geografiche il chiodo di garofano viene associato alla noce moscata e al macis che derivavano dalla stessa pianta, *Myristica fragrans*.

Il *Cinnamomum zeylanicum* o cannella è un sempreverde, simile all'alloro, originario della zona umida nella parte occidentale e sudoccidentale dell'isola di Ceylon. La cannella è citata nella Bibbia nel libro dell'Esodo e usata dagli antichi Egizi per le imbalsamazioni. A differenza di altre spezie, la cannella non si ricava dal seme o dal frutto, bensì dal fusto e dai ramoscelli che, una volta liberati del sughero esterno e trattati, assumono il classico aspetto di una piccola pergamena color nocciola. Il *Zingiber* o zenzero non si trova più allo stato selvatico e di tutte le spezie è la più facile da trapiantare dal momento che è sufficiente un clima caldo e umido. Gli steli sottili e rigidi germogliano con una fioritura a grappolo di un verde pallido prima di arrivare al viola e al giallo delle maturazione.

Fare oggi una stima del numero di spezie, composte da semi, foglie, fiori, frutti essiccati, utilizzate nel passato è quasi impossibile per quanto riguarda la classificazione attuale si può considerare valida la lista compilata dall'American Spice Trade Association<sup>70</sup>.

## 4.3 Il prezzo delle spezie

Nella *Naturalis Historia* Plinio il Vecchio fornisce una lista di prezzi di spezie, probabilmente fissati dallo Stato, nella quale si legge che il pepe nero era il più economico: quattro denari alla libbra (327 grammi) mentre il pepe bianco costava quasi il doppio. Una libbra di zenzero costava sei denari, la stessa quantità di cassia andava da cinque a cinquanta. E per farsi un'idea di quanto fosse effettivamente il valore basti pensare che un soldato riceveva una paga annuale di 225 denari mentre un bracciante due denari al giorno. All'inizio dell'età imperiale, una libbra di pepe nero, come detto la spezia economicamente più accessibile e più disponibile sul mercato, costava come quaranta libbre di grano, l'equivalente di alcuni giorni di lavoro per un artigiano mentre una libbra del miglior olio di cannella sarebbe costata a un centurione fino a sei anni di lavoro.

---

<sup>68</sup> McVaugh M., Ferre L., a cura di (2000), *The tabula antidotari of Armengaud Blaise and his Hebrew Translation*, Transactions of the American Philosophical Society.

<sup>69</sup> Odorico da Pordenone (1931), *Viaggio del beato Odorico da Pordenone*, Edizioni Alpes, Milano.

<sup>70</sup> L'American Spice Trade Association (ASTA), fondata nel 1907, rappresenta, oggi, la prima industria delle spezie negli Stati Uniti e annovera diverse pubblicazioni fra le quali *Official Microbiological Methods of the American Spice Trade Association* a cui in questo caso ci si riferisce.

Le spezie, erano in linea con l'ostentato e dispendioso esibizionismo e Cicerone provocatoriamente era dell'opinione che la miglior spezia fosse, o dovesse essere, la fame. Cicerone asseriva di preferire l'odore della terra a quello dello zafferano; d'altra parte per Cicerone come per tutti i romani l'alimentazione era questione di grande rilevanza etica e morale. Il regime alimentare era metro di virtù e contribuiva a formarla. I racconti leggendari, dati dai mercanti, sugli impervi viaggi necessari all'approvvigionamento di spezie, erano necessari a giustificarne i prezzi esorbitanti. La desiderabilità delle spezie non era quindi data dalla necessità quanto piuttosto dalla magnificenza, dalla ricchezza che rappresentavano.

Dai documenti contabili è possibile riconoscere quali fossero le principali spezie in uso ed il loro valore commerciale. In Inghilterra, nel 1284 una libbra (453,6 grammi) di macis costava 4 scellini e 7 dodicesimi, una somma con cui si potevano comperare tre pecore e, più o meno, nello stesso periodo un chilo di noce moscata costava quanto una vacca. A metà del dodicesimo secolo, il prezzo di una libbra di pepe andava da 7 a 8 dodicesimi di scellino, l'equivalente di una settimana di paga per un operaio impiegato nelle vigne reali nell'*Herefordshire*. Cinquant'anni dopo una libbra di pepe valeva ancora quattro giorni di lavoro e nel corso dei tre secoli successivi il prezzo del pepe andò progressivamente diminuendo.

In definitiva, il prezzo delle spezie era alto sia pur non costantemente nel tempo e neppure nello spazio a causa dei diversi fattori che entravano in gioco. Per facilitarne il controllo commerciale le spezie venivano suddivise in quattro grandi fasce di prezzo. Nella prima vi erano le spezie giudicate fondamentali, costose certo ma anche relativamente accessibili quali: pepe, zenzero e zucchero. La seconda categoria comprendeva spezie comuni ma pregiate e costose come la cannella, il pepe lungo e la galanga. Il terzo gruppo era composto dalle spezie importate dalle Molucche, chiodi di garofano e noce moscata. Le spezie infine dal prezzo più elevato erano quelle della quarta categoria rappresentate da sostanze medicinali preziose come ambra grigia, canfora e muschio.

#### 4.4 Mercati illeciti

Il commercio delle spezie era soggetto a plurimi interessi non sempre leciti. Un manuale mercantile veneziano, *Zibaldone da Canal*<sup>71</sup>, dava alcuni suggerimenti su come distinguere le spezie di buona qualità ed il deterioramento del prodotto. Questi manuali consigliavano di prestare attenzione a pesi e misure appropriate per ciascuna sostanza, era consueto bagnare le spezie così da aumentarne il peso. Il prestigio delle spezie e il loro costo costituiva una facile tentazione per mercanti senza scrupoli che spesso univano ingredienti di valore inferiore o addirittura falsi a quelli originali.

Il manuale di Francesco Pegolotti elencava le spezie che venivano sottoposte alla "garbellatura" ovvero il processo di setacciatura che andava definendo il prezzo al dettaglio sia del prodotto puro che del residuo. Per esempio la "garbellatura" di lentisco valeva un quinto del prezzo del lentisco di prima qualità, per il pepe il rapporto era invece di un terzo, per lo zenzero la metà. Isidoro di Siviglia racconta di mercanti soliti aggiungere limatura d'argento al pepe per aumentarne il peso, dimostrando quanto i valori fossero relativi.

#### 4.5 La fine delle spezie

Con la scoperta delle terre di origine le spezie erano state soprafatte da nuove merci più remunerative come tè, argento, gomma e tessuti. Quando gli inglesi giunsero nelle Molucche le spezie non erano più la macchina da soldi di un tempo. Il più affascinante tra i sapori che le spezie portavano in tavola era l'eccitante combinazione di profitto, pericolo e distanza. Tutto questo stava scomparendo.

Per di più l'avvento di patate, zucche, pomodori e peperoni aveva reso possibile la preparazione di altri piatti e il peperoncino americano, più economico e forte del pepe, poteva essere coltivato ovunque.

Nel 1667, gli inglesi scambiarono una minuscola isola produttrice di noce moscata dell'arcipelago Banda, Run con l'insediamento olandese di Nuova Amsterdam, la futura Manhattan.

---

<sup>71</sup> Stussi A., Lane F.C., Thomas E., a cura di (1967), *Zibaldone da Canal. Manoscritto mercantile del XV sec.*, Comitato per la pubblicazione delle fonti relative alla storia di Venezia, Venezia



## Bibliografia

### 1. GLOBAL\_Geografia delle spezie: le vie di ieri e di oggi LOCAL\_Gli empori del mondo

Boulnois, L. (2005), *La via della seta. Dèi, guerrieri, mercanti*, Bompiani, Milano.

Ivaldi, R. (2000), *La via delle Indie: la controversa e avventurosa storia del colonialismo da Vasco da Gama ai giorni nostri*, collana: I volti della storia, Newton & Compton, Roma.

Freedman, P. (2009), *Il gusto delle Spezie nel Medioevo*, Il Mulino, Bologna.

Key, J. (2007), *La via delle spezie*, Neri Pozza, Vicenza.

Miller, I. (1974), *Roma e la via delle spezie*, Einaudi, Torino.

Milton, G. (1999), *L'isola della noce moscata: Come avventurieri, pirati e mercanti di spezie cambiarono la storia del mondo*, collana: La Scala. Saggi, BUR Biblioteca Universale Rizzoli, Milano.

Schivelbusch, W. (1999), *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Mondadori Bruno, Milano.

Silvini, G. (1982), *Venezia e Portogallo sulla via delle spezie - 1498-1517*, T.E.T., Treviso.

Spate, O. H. K. (1988), *Storia del Pacifico II: Mercanti e bucanieri*, Einaudi, Torino.

Surdich, F. (1990), *La via delle spezie. La Carreira da Índia portoghese e la Cina*, collana: Orsa minore, Il Portolano – Editoria & Comunicazione, Genova.

Taillemite, E. (1995), *Nei mari del Sud: da Magellano a Cook*, Electa Gallimard, Torino.

Turner, J. (2006), *Spezie. Storia di una tentazione*, Araba Fenice, Boves.

Uhlig, H. (1991), *La via della seta*, Garzanti, Milano.

Zanini, L. (2012), *La via del tè. La Compagnia Inglese delle Indie Orientali e la Cina*, collana: Orsa minore, Il Portolano – Editoria & Comunicazione, Genova.

### 2. GLOBAL\_Il ruolo delle spezie nello sviluppo economico LOCAL\_I nuovi paesaggi delle spezie: le coltivazione delle spezie nel mondo. La produzione: buone pratiche di agricoltura sostenibile

Australian Government (2007), *Trade Information Brief. Spices*, SADC Trade Information Briefs, Australian Government, AusAID, Sud Africa.

Billingsley, G. (1997), *The Packer 1997 Produce Availability & Merchandising Guide*. Vance Publishing Corp., Lenexa, KS.

Boomsma, M., Mangnus, E. (2011), *From Tropical Root to Responsible Food: Enhancing Sustainability in the Spice Trade*, KIT Publishers, Amsterdam.

Boomsma, M., E. Mangnus (2011), *Guaranteeing Sustainable Spice Supply. Investments in the livelihoods of small scale spice farmers*, KIT Working Paper Series WPS.S1, Amsterdam.

Favier, J. (1990), *L'oro e le spezie: l'uomo d'affari dal Medioevo al Rinascimento*, Garzanti, Milano.

Matthews, M., Jack, M. (2011), *Diversification booklet number 20. Spices and herbs for home and market*, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Roma.

Pascale, G., van Opijnen, M. (2010), *Could you pass me the Sustainable pepper, please? Towards a sustainable spices supply chain, Keys findings and sector recommendations*, CREM in collaboration with Both ENDS and Cordaid, Amsterdam.

Schivelbusch, W. (1999), *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Mondadori Bruno, Milano.

Weiss, E.A. (2002), *Spice crops*, CABI Publishing, Wallingford, Oxon, UK.

3. GLOBAL\_Antropologia dei sapori e profumi delle spezie  
LOCAL\_Dalla magia alla scienza: l'uso delle spezie ieri e oggi  
LOCAL\_Racconti: usi e tradizioni
4. GLOBAL\_Tassonomia  
LOCAL\_Proprietà e virtù delle spezie

Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Brescia (2009), *La via delle spezie. Popoli in movimento*, Brescia.

Becciani, U. (2000), *La spezieria del Medioevo*, Il Papyrus Miniedizioni, Pistoia.

Bisanti, M. (2008), *Le erbe delle nonne. Segreti e Virtù delle piante*, KeyBook, Trento.

Chiappelli, A., *Curiosità della vita pistoiese dell'età passate*, pubblicato nel Bollettino Storico Pistoiese, fasc. 1, 3, 4.

Cipolla, C. M. (1988), *Il ruolo delle spezie (e del pepe in particolare) nello sviluppo economico del Medioevo*, in *Allegro ma non troppo*, il Mulino, Bologna.

Della Pina, M., *I Portoghesi in India*, in *Materiali di studio per l'insegnamento di Europa e mondo dall'età moderna all'età contemporanea*, Università di Pisa, corso di laurea di Scienze per la Pace.

Giordano O. (1979), *Religiosità popolare nell'alto medioevo*, Adriatica, Bari.

Freedman, P. (2009), *Il gusto delle Spezie nel Medioevo*, Il Mulino, Bologna.

Keay, J. (2007), *La via delle spezie*, Neri Pozza, Vicenza.

Le Breton, D. (2007), *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Cortina Raffaello, Milano.

Miller, I. (1974), *Roma e la via delle spezie*, Einaudi, Torino.

Milton, G. (1999), *L'isola della noce moscata*, Rizzoli, Milano.

Omicciolo Valentini, R. (2010), *Le erbe delle streghe nel Medioevo*, collana: Media aetas, Penne & Papiri, Latina.

Parry, J. H. (1975), *Le vie dei trasporti e dei commerci*, in: *Storia Economica Cambridge (L'espansione economica dell'Europa nel Cinque e Seicento)*, vol. IV, Einaudi, Torino.

Robecchi, F. (2006), *Speziali. Farmacisti e farmacie in 600 anni di storia bresciana*, collana: L'intelligenza e il fare - nr. 4, La Compagnia della Stampa, Roccafranca Brescia.

Strehlow, W. (2008), *La medicina di Santa Ildegarda. Guida sintetica e pratica*, Edizioni Mediterranee, Roma.

Turner, J. (2006), *Spezie. Storia di una tentazione*, Araba Fenice, Boves.

## Sitografia

### KIT Dossier Sustainable Spices

Raccolta di casi studio e progetti diretti allo sviluppo di un ciclo di produzione sostenibile delle spezie, con indicazione di una serie di organizzazioni e riferimenti di supporto in Africa, Asia e America Latina: <http://www.kit.eu/kit/Sustainable-spices-dossier?tab=1>

### Herbs and Spices

Brevi guide, sviluppate per l'ONG Practical Action dalla Dott.ssa Sue Azam Ali, sulla produzione sostenibile delle spezie. Si dividono in guide generali riguardanti l'intera filiera di produzione e altre sulle singole spezie: <http://practicalaction.org/herbs-and-spices-answers>