

Maurizio Grandi

La Cartografia delle Spezie

La Vita è guidata dalle Donne, le Donne dal profumo.

La Via della Seta. La Via delle Spezie.



Un viaggio, accettando l'incalcolabile rischio di trovare, veramente.
Perché trovare significa non essere più quello che si era prima.
E' cambiare. E' morire per rinascere.

Le spezie e la loro storia

L'insostenibile leggerezza nella nascita e caduta degli imperi.

La loro storia è quella della Regina Saba, Sindbad il Marinaio, Marco Polo.

Sull'Isola di Lesbo, Safo e la Sua Allieva, si profumavano di cannella. Era il VII secolo a.C.

I cittadini della Roma dei Cesari nulla sapevano dell'Oriente, ma le gustavano sulla loro tavola, da Marco Gavio Apicio all'epoca di Tiberio. Oggi la globalizzazione, porta con se la curiosità e la contaminazione delle altre culture.



Dall'Egitto, la costa delle Spezie, la terra di Punt, l'Arabia, nel cuore dell'Eufrate, la Mesopotamia, partiva la Civiltà.

Le carovane, dal'estremo Oriente, entravano, rimontando l'Indo, e l'Afghanistan, attraverso il passo di Khyber, in Persia, Turchia e, da li, in Alessandria, che fu dei Tolomei e dei Romani, al Cairo (la vittoriosa), affacciando il Mediterraneo, con il mercato europeo delle spezie.

L' Islam e il suo Profeta, carovaniere d'incenso e di mirra della sua prima sposa, Kadidja, fondano Bajsora, nel delta del Tigre e dell'Eufrate.

Più a nord, la Via della Seta : da XiAn, attraverso il deserto del Gobi, in Mongolia, il deserto di Taka-Makan a Kashi, Kirghiza, Tadjikistan Ouzbékistan, Turkménistan.

Da Samarkanda, a nord, attraverso la Turchia fino al Mediterraneo.

Verso il sud a ElBourz, verso Teheran e Bagdad, l'Iran, la Siria, fino ad Aleppo.

Nella sua dorsale, si univa alla via meridionale del Sud Est Asiatico che da Calcutta, la Valle del Gange, l'India del nord ; l'Afghanistan giunge all'Iran.

Sono linee nel mare, sono carovane nel deserto, sono monopoli decaduti, sono Stati diventati potenze e crollati, sono un tuffo nel passato e nella storia dei grandi Popoli.

Sono ricchezze passate di mano (Ambasciatore Querini, Repubblica di Venezia, 1506).

288 conosciute hanno attraversato, e cambiato la storia.

Evocazione della Divinità, cogliendo il legame tra spezie e amore;

“rari olii essenziali, eresie di profumi, giardino di melograni con nardo e zafferano, calamo e cannella, con tutti gli alberi di incenso e mirra” (Cantico dei Cantici).

Il Nardo aromatico dell'Himalaya, il Calamo aromatico dal Mar Nero al Giappone, per cogliere le meraviglie del Mondo.

I Profumi e le Spezie traggono origine da una combinazione degli Elementi.

Aria, acqua, e fuoco sono inodori e insapori; assumono odori e sapori dalla ricchezza dei costituenti che la formano: le parti aromatiche della Terra.

Risultato di una mescolanza (*mixis*) di acqua, aria, fuoco, terra a carattere composito.

Accostamento di aromi, *eumiktoi*, compatibili, “ben miscelabili”.

Dalla materia alla luce.

Storia di Donne : La Vita è guidata dalle Donne, le Donne dal profumo:

“La conquista del superfluo è più eccitante della conquista dell'indispensabile.

La Donna è una creatura del desiderio, non un essere motivato dalla necessità.” Gaston Bachelard

Nel matriarcato, che nasce nel concepimento, ne è stigmatizzato il senso:

nei mitocondri avviene la fosforilazione ossidativa, nella produzione di ATP è il nostro deposito d'energia. Le mutazioni del DNA mitocondriale causano l'invecchiamento e la morte cellulare:

il DNA mitocondriale è di origine materna.

La genesi delle spezie, la nascita della Vita sono nel corno d’Africa

Il primo barlume di luce annuncia la nascita del nuovo giorno, l’Eidesi della prima alba, percettiva e sensoriale. La Vita dell’Umanità. La nostra Vita nasce da una neo mamma, di tipica bellezza

“Niliota”, che ci ha trasmesso la nostra eredità genica,

“la delicata “maieuta” libera le braccia, le spalle, unguendo il corpo del Bimbo che nasce d’olio e di mirra. Svincola delicatamente il cordone ombelicale e assiste alla discesa. E’ musica, luce, tocco epidermico. E’ profumo. E’ Vita.”

Artemidoro, segnalava che lungo la regione costiera nota come ἡάρωμάτοφόροξ, che ha inizio a Deire (Ras Siyan), sul versante africano dello stretto, si incontrano, in successione, la “terra dell’incenso” (Λίβανος toforos), la “terra della cannella” (Kinnamoforos) dei Regni Arabi di Dilmun e Magan (al Bahrein, Haohamut), arrivando a Capo Guerdafui.

E da li, all’Aromatica Regnum (l’Etiopia) e all’Arabia Felix (l’odierno Yemen).

La Regina Egizia Hatsheput, nella prima metà del XV secolo a.C., organizza il primo viaggio di spezie e aromi. Esploratrice navale nell’attuale Somalia, oggi uno dei luoghi più degradati e meno privilegiati del mondo, ricchissima un tempo, irresistibile richiamo di spedizioni avventurose.

I suoi prodotti erano piccoli oggetti del desiderio, ma bisognava andare a prenderli con cinque navi, perché la “moneta di scambio” era costituita da articoli di modesto valore unitario e di grosso ingombro. Se la Terra di Punt si era specializzata in generi di lusso, l’Egitto era un potente produttore alimentare, a una massiccia agricoltura intensiva.

La spedizione era un incontro di ecologie, economie, contrastanti, un’occasione di scambio tra esse, attraverso la navigazione dell’ecumene, la zona che i greci chiamavano mare “eritres” (Mar Rosso, Golfo Persiano, Oceano Indiano, in un viaggio che nasce nel corno d’Africa e incontra la Mesopotamia. E dalla Mesopotamia ritorna, attraverso le spezie, fino alla Giudea.

Il balsamo è il dono della regina di Saba al re Salomone (Giuseppe Flavio).

“Il balsamo cresce in un aulon in Siria. Si dice che i giardini siano solamente due, uno di 20 plettri, l’altro molto più piccolo” (Teofrasto, Storia delle piante IX 6,2)

“Balsamo” è un termine greco e latino, dall’ebraico baal - mum “il principe degli olii”.

Delle due coltivazioni, Gerico ne ha cinque ettari, Engaddi, un terzo.

Più prezioso dell’oro, il balsamo nell’Antichità era uno dei beni di lusso per eccellenza.

La pianta che produce la sostanza oleosa nota col nome *balsamum/βάλδαμον* è un arbusto del genere *Commiphora* originario dei climi desertici della penisola. Della stessa famiglia dell’incenso.

Ne venivano utilizzate tre varietà, due : *opobalsamum C. qataf*, originarie della penisola arabica, rispettivamente, attorno alla Mecca e Arabia Meridionale; la terza *Commiphora abyssinia opobalsamum* era acclimata sull'altra sponda del Mar Rosso. Con l'incenso e la mirra, era uno degli *αρρωματα* che resero Felix, l'odierno Yemen, acclimatato in Giudea.

La produzione del balsamo dalla *Commiphora* è semplice :si incide la corteccia e raccoglie l'essenza resinosa dal tronco della pianta (*lacrimae*).

“Un uomo ne raccoglieva in una giornata di lavoro, una conchiglia e le coltivazioni, insieme, ne producevano circa 30 litri” (Plinio).

Anche l'unguento che chiamano balsamo profumato, che si prepara a Coo, ha le stesse virtù e si prepara nello stesso modo dell'unguento di maggiorana: però è più profumato.

Oltre le *lacrimae*, il balsamo forniva sottoprodotti, meno pregiati, ma pur sempre di lusso, dalle parti costitutive della pianta. Il “balsamo di legno” (*xylobalsamum*), a basso costo, era ottenuto dai rami e dai germogli che venivano fatti bollire.

Il mercato era diviso fra mercanti semiti e greci. Poi solo gli yavana, con la distruzione di Aden, tre le “vie delle spezie” :

- ❖ la “via della seta”,
dalla Cina si snodava fino alle Coste del Mediterraneo, attraversando tutta l'Asia
- ❖ la “via dell'incenso”,
dal Golfo Persico raggiungeva il delta del Nilo e le coste libanesi
- ❖ la “via del cinnamomo”,
congiungeva le coste africane antistanti il Madagascar all'Indonesia.

Le rotte marittime garantivano l'afflusso di pepe nero, malabathrum, sesamo, curcumina, cardamomo, e spigonardo (fondamentale tra gli aromi).

La Malesia smistava le spezie dal Nord (cassia, calamo e cinnamomo)

e dalle Isole Indonesiane (zenzero, noce moscata, zafferano e chiodi di garofano).

Il terminale malese, gestito dai mercanti semiti, Sabei, si muoveva su due direzioni:

Quella di Singapore, destinata al commercio indonesiano,

quella che tagliava la penisola all'altezza dell'attuale frontiera con la Thailandia,

per gli scambi con l'Asia continentale sul Pacifico.

Dai Sumeri agli Egizi, ai Greci ai Romani.

Con la “via del Cinnamomo” si completavano gli scambi commerciali:

fra il 100 a.C. e il 100 d.C.

prende corpo una mappa completa, che copriva tutte le vie fra il Mar della Cina ed il Mediterraneo. Un ponte in cui si incontravano la civiltà orientale e quella occidentale.

La “Via del cinnamomo” era la più avventurosa e la più misteriosa.

Arrivata in Africa, la spezia preziosa veniva gestita dai mercanti locali e a Rhapta, importante centro commerciale, incanalata con altre mercanzie verso il Corno d’Africa, da cui seguiva la “via dell’incenso”.

Κιννάμωμον, la miglior specie di كاسين (Kasin), cresceva nel luogo in cui fu allevato Dionisio.

“Zeus, appena Dionisio nacque, se lo cucì in una coscia e lo portò a Nysa, che si trova oltre l’Egitto, in Αίθιοπία”.

A Nysa *“ lontano dagli uomini [...] ben oltre la Fenicia, vicino alle correnti d’Egitto” ...*

“crescevano fiori d’ogni tipo e soprattutto la κασίη e gli altri che conservano negli anni l’odore”.

Il cinnamomo e la cassia sono le cortecce fragranti di diverse varietà di cannella, riconducibili ad alberi correlati all’alloro del genere Cinnamimum.

La cannella cresceva in Somalia (in tempi biblici), la cassia nell’estremo oriente.

Un mistero, la storia di Κασίη:

nome Egiziano, indica un aroma africano, dall’Antico Regno, espressione dei rapporti tra lo stato faraonico e il suo entroterra africano, per la via marittima “erythraea”, per la via terrestre nubiana, era presente nel vocabolario greco nel VII secolo a.C.

“ Profumo di cinnamomo: al cinnamomo si aggiungono olio di balano, xilobalsamo, calamo aromatico, semi di giunco profumato e di balsamo, mirra, miele profumato; è il più denso tra tutti i profumi. Il suo prezzo varia da 35 a 300 denari” (Naturalis Historia di Plinio il Vecchio - XIII, 15)

“Profumo regale: così chiamato perché preparato nel modo che segue il re dei Parti; si compone di mirobalano, costo, amomo, cinnamomo, cardamomo, spiga di nardo, maro, mirra, cassia, storace, ladano, opobalsamo, calamo aromatico e giunco profumato di Siria, enante, malobatro, sericato, henna, aspalato, panacea, zafferano, cipero, maggiorana, loto, miele, vino” (Naturalis Historia di Plinio il Vecchio XIII, 18)

Se l’Uomo cacciatore, agricoltore, consente la sopravvivenza e l’indispensabile, la Donna, il senso della Vita, con la coltivazione e l’uso delle spezie:

attraverso le spezie è la conservazione del senso, in un continuum senza passato, presente e futuro.

Attraverso le spezie sentiamo quello che gli altri sentono.

La loro fortuna è determinata dal loro valore sacrale, anche se non necessariamente religioso.

Storia di civiltà, storia della Donna e del suo legame con l'ambiente, dalle cerimonie, dalla Mesopotamia al Crisma.

“Il Signore disse a Mosè : “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 (16.4 g. circa), e un hin (5.83 circa) d'olio d'oliva.

Ne farai l'olio per l'unzione sacra, un unguento composto secondo l'arte del profumiere.”

Dei sessanta condimenti raccomandati da Apicio, solo dieci provenivano da terre situate al di fuori dell'impero, ma lo zenzero indiano, il cardamomo e il pepe, rappresentavano le estreme propaggini del commercio delle spezie.

Plinio ne condannava l'abuso perchè arricchiva l'economica indiana e impoveriva quella romana:

“arrivano con l'oro e ripartono con il pepe” (Poeta Tamil)

Le spezie e i popoli indoeuropei nel viaggio dall'Oriente in Occidente, si dividevano in tre direzioni principali.

I due rami della discesa ariana al mare si ricongiungono, riconoscendosi nell'unica matrice (mater), il terzo, che aveva avanzato dritto, più in alto in Europa, rimase isolato, per il momento.

Il commercio fa di Roma “caput mundi”, anzi il mondo stesso, il centro di tutte le culture.

Tutto ciò che di prezioso esiste affluisce a Roma, come un'interminabile Esposizione Universale.

Le spezie sono la parte più importante del carico di carovane e delle galere,

per trasformare il cibo in delizia, salvare la vita, rendere il mondo migliore, preparare all'immortalità.

Per ottenere i diversi olii di bellezza gli antichi profumieri romani facevano macerare a caldo piante e resine aromatiche nell'olio d'oliva, il veicolo più utilizzato nella produzione dei profumi. La miglior qualità tra le cinque in cui si distingueva nell'antica Roma, era quella ex albis ulivis, l'*onfacium*, proveniente dalla spremitura delle olive non ancora mature di agosto - settembre.

La sua purezza e mancanza di odore lo rendeva ottimale per sciogliervi gli aromi.

Il mondo mediterraneo aveva già ricavato dai lillà, dalle rose, dagli iris, dall'origano e dal basilico, le sue fragranze:

- Mirabolano, una specie di susino: “Prunus myrabolanus”
- Amomo, lo zenzero “Zingiber officinale”
- Cardamomo, “Elettaria cardamomum”, pianta erbacea del Malabar e di Ceylon, famiglia delle Zingiberacee.
- Cinnamomo, “Laurus cinnamomum o Cinnamomum zeylanicum”
- Cinnamomum cassia: cannella
- Balsamo, “balsamodendron gilaedense”
- Calamo o canna odorifera, “Acorus calamus”. Dal suo rizoma, si ricava l’olio essenziale

- mendesium (unguento di cinnamomo)

Si fa con l’olio di balano e si addensa con xilobalsamo, calamo aromatico e giunco profumato; si aromatizza con il cinnamomo, semi di balsamo e mirra in proporzione di quattro volte in più rispetto al cinnamomo. Si aggiunge miele al momento di stemperarla. Non è per niente pungente, ha un profumo delicato, e ciò è da attribuire alla mirra, è denso, odoroso e di gusto amaro. La sua densità non deriva dalla presenza della resina, bensì dalla mirra; infatti la resina non dà né amarezza né profumo.

(I profumi di Dioscoride, dal I Libro del De Materia Medica cap.LXXIV)

Profumo di cinnamomo

al cinnamomo si aggiungono olio di balano, xilobalsamo, calamo aromatico, semi di giunco profumato e di balsamo, mirra, miele profumato, è il più denso tra tutti i profumi. Il suo prezzo varia da 35 a 300 denari,

- metopium (cardamomo e mandorla amara),

viene preparato in Egitto anche questo unguento, che si usa chiamare Metopio, certamente a causa della presenza del galbano. Il legno dal quale stilla il galbano si chiama Metopio. E’ composto da omphacium e olio di mandorle amare, cardamomo, giunco profumato, calamo aromatico, miele, vino, mirra, seme di balsamo, galbano e resina. Si sa che ha un profumo intenso ed è denso, e che sa di cardamomo e mirra più che di galbano.

- coriandolo, l’olio essenziale ottenuto dalla distillazione in corrente di vapore dei frutti di

- coriandrum sativum, (un’ombrellifera originaria del Nord Africa).

La voglia di conoscenza spingeva fino all’ignoto Oriente e alla Cina, superando Alessandro.

Ma l’esplorazione era vanificata dal crollo dell’Impero. Le porte si richiudevano:

dopo essersi sfiorati, i due mondi continuarono verso il proprio destino, ignorandosi.

Da sempre Oriente ed Occidente si allontanavano e si avvicinavano, come trascinate dalla marea del tempo, sperimentando lunghi periodi di separazione ed esaltanti momenti di riavvicinamento.

Durante la separazione nascono ed emergono mondi nuovi che inesorabilmente si incontreranno. Il pendolo della storia oscilla, seguendo meccanismi reconditi.

Tra i fattori che determinano il congiungimento, Persone capaci di andare oltre, di lanciare il loro cuore oltre le barriere con spirito di avventura, di pensare un mondo nuovo, una realtà senza confini.

... Ma nel futuro tracce di passato si uniscono a brandelli di presente

... Ad ogni viaggio reinventarsi un mito

...Ad ogni incontro ridisegnare il mondo e perdersi nel gusto del proibito

... Andare nella notte che ti avvolge scrutando delle stelle il tremolare in alto l'Orsa

è un sogno che ti volge dritta verso il nord della Polare ...

... andare verso isole incantate ... Guccini, Odysseus 2004

Dalla piccola era glaciale, l'umanità si risvegliò. Le enormi galee risalpavano i mari.

Il commercio delle merci da e verso l'Oriente si riapriva rapidamente.

Il commercio crea fortune, storia e conoscenza. Genova e Venezia si imposero al mondo, disseminando nel Mediterraneo la loro presenza.

La via della seta, da Trebisonda, o dal Mediterraneo occidentale, porta fino in Cina.

Dalla Cina arrivano zucchero, cannella, rabarbaro, pepe.

Viaggiano insieme ad aloe, incenso, laudano, cassia, cumino, noce moscata, muschi, coloquinto, zibibbo, balsamo di storace, valanga, zafferano, chiodi di garofano, gelsomino

In senso inverso, aglio, cartamo, coriandolo, lino, iris.

Venivano da un mondo vicino, ma diverso, un reame visibile e invisibile, da cui scende con viaggi diversi, quella fragranza che ne è il simbolo percepibile.

L'Asia orientale era il Paradiso e il giardino dell'Eden, da lì, si esercitava l'influsso sulle terre vicine, l'India e l'Indonesia, rendendole eccezionalmente ricche.

Si parlava dell'opulenza di un Regno Cristiano, in Asia, protetto dalle reliquie di San Tommaso e nutrito dal fiume Phison, che trascinava con sé gioielli dal paradiso terrestre;

“in quel Paese c'è un enorme ricchezza di spezie, un'intera foresta di pepe, le lampade vengono alimentate a balsamo”.

Le spezie, piante medicinali, diedero un nuovo impulso, decisivo, alle scienze mediche :le spezierie.

Alle spalle di Amalfi si sviluppa la Scuola Salernitana, alle spalle di Pisa, Firenze pubblica la prima Farmacopea, “il Ricettario Fiorentino”.

Prima che la medicina diventasse molecolare, la Materia Medica ebbe la sua origine e la sua sede primaria nelle botteghe degli speziali e nei Ricettari. (Nuovo Receptario composto dal Famosissimo Collegio degli eximii doctori della arte et medicina nelle inclita caipta di Firenze del XV secolo gennaio 1488).

I prezzi aumentavano, di mano in mano, fino ai porti mediterranei di Alessandria, Costantinopoli, di Genova e Venezia. La Repubblica di San Marco, dopo aver annientato i Musulmani ad Alessandria,

Costantinopoli (1203) e i Genovesi a Chioggia (1380), restava sola con le sue trecento navi e 7 galere (Alessandria, Barbaria, Aigus-Mortes, Rounave, Beyrouth, Egitto e Fiandre), che portavano il nome delle rotte. Dalle Fiandre, la Francia, la Spagna, Londra e la Germania.

Ma la porta tra Venezia e la Cina rimaneva sbarrata, in mezzo era l' Islam.

Le Crociate non riuscirono a spalancare la porta.

Poi, improvvisa, alle spalle dell' Islam, esonda l' onda barbara, inarrestabile.

I Mongoli spazzano via tutto sul loro cammino, non contenti di aver conquistato

il più grande impero del Mondo, spingono a sud i mussulmani, sconfinano verso Occidente, avanzano, quando rimanevano per sperare solo le preghiere del Papa, si fermano, per inerzia. Leone di Venezia, Leone di San Marco, l' arma cristiana è al varco dell' Oriente.

Ma il 9 luglio del 1453, un lunedì, il pendolo ricominciava ad oscillare.

La porta del destino si chiude. Costantinopoli è caduta nelle mani del Turco.

Angelo Lomellino, potestà di Pera, rifugiato a Chio, trasmette la disperazione :

“Le nostre navi non hanno più la possibilità di navigare verso il Mar Nero e di trasportare colà le nostre merci ... I certificati delle compagnie portuali non valgono più nulla”.

Finita l' utopia, nutritasi sui racconti di Marco Polo. Persa la seduzione delle merces subtiles, si spegne il filo di luce lontana che aveva squarciato le tenebre e le paure del Medio Evo, il profumo ubriacante di terre misteriose.

Lisbona scriverà la nuova storia con Enrico il Navigatore, figlio di Re Giovanni I del Portogallo, nell' areopago di Sarges, verso un nuovo Continente, l' Africa, fino al Senegal, oltre il regno degli Uomini Neri, la Ginya (Guinea).

E oltre, quando nel 1471 Bartolomeo Diaz arrivò alla punta : Capo Tempesta (Buona Speranza).

Insieme, le Indie, il Nuovo Mondo, con Cristoforo Colombo.

“Un certo Cristoforo Colombo di Genova propone ai sovrani Cattolici Ferdinando e Isabella di scoprire le isole che toccavano le Indie navigando ad Occidente. Chiese navi promettendo di riportare spezie “ (Pietro Martire d' Anghiera, 1530)

Non cercava un nuovo mondo, ma uno vecchio; la giungla dell' America lo accoglieva di vaniglia e pepe di Giamaica.

E adesso....

la grande rivoluzione del cibo, “scambio colombiano”, capovolgimento ecologico di portata mondiale per l' enorme espansione delle rotte navali agli albori dell' età moderna.

Trapianti di culture in nuovi climi, per adattamento e casualità.

La stessa storia, ma nuova storia, che già i veneziani avevano capito nel rogo di Gerusalemme, a Cipro, in Sicilia e dopo di Loro, ad Algarve, a Madeira....

Spagna e Portogallo a dividersi il Mondo, con la benedizione di Papa Alessandro IV nel trattato di Tordesillas.

L'oro alla Spagna, le spezie al Portogallo e Re Manuel, citando Marco Polo, benedisse Bartolomeo (1487) Diaz, con la sue San Michele, San Gabriele, San Raffaele e Vasco De Gama che salpava, alla scoperta del Mozambico, Mombasa, Malindi, Calicut, Malabar inaugurando una nuova rotta per il commercio di spezie nell'oceano indiano, circumnavigando il Capo di Buona Speranza nel 1497. La spedizione ha assunto toni leggendari nella memoria occidentale, benché gran parte delle fonti contemporanee sia andata distrutta e quelle giunte fino a noi trasmettano una vicenda dura, sofferta, sempre sull'orlo del fallimento. 27.000 mila miglia per scendere lungo la costa del Mare Arabo alla ricerca dell'oro nero".

La rotta del Capo era stata presa occasionalmente in considerazione nel Medioevo quale possibile meta di esplorazione, ma considerata impraticabile : i temerari che tentano l'impresa erano scomparsi senza lasciare traccia (come i fratelli Vivaldi, salpati da Genova nel 1291, e Coloro che partirono alla loro ricerca). Secondo la geografia di Tolomeo, che acquistò popolarità, specie in Portogallo, nel XV secolo, era una missione impossibile, poiché l'oceano indiano si riteneva circondato da terre emerse.

Era il 1498

Poi Pierre Alvarez Cabral, navigando troppo ad ovest, scopriva la Terra di "Santa Cruz" (odierna Brasilia) attribuita al Portogallo, perché ad est di Capo Verde.

Molti naviganti non sarebbero mai partiti se non fosse stato per cercarle.

Si deve al portoghese Antonio de Abreu nel 1511 l'arrivo alle isole Banda, duemila chilometri a est di Giava. Solo per risalire la rotta e arrivare da dove provenivano noce moscata e chiodi di garofano.

I navigatori capiscono che i monsoni soffiano la stessa rotta, cambiando direzione ogni sei mesi: tutto diventa un po' più facile.

Ferdinando Magellano dopo aver circumnavigato il Globo, arriva nelle Molucche nel 1520.

I mercanti di Venezia sono nei loro *fondue* ad attendere quelle navi. Conserveranno il monopolio di fatto di quei commercianti per più di un centinaio d'anni per lasciare il posto prima alla flotta portoghese voluta da Enrico II Navigatore.

Negli archivi del porto di Venezia è stato ritrovato un progetto per Suez che risale al 1504 : i veneziani volevano battere i portoghesi che portavano a Lisbona le spezie. Ma il progetto non venne mai realizzato.

Le Malacca e le Isole della Sonde, l'Arcipelago delle Molucche (noce moscata) si salveranno dagli Spagnoli, non dagli Olandesi che con la Compagnia dei Paesi Lontani (del 1602, "la Compagnia Olandese delle Indie Orientali"). La bussola puntò ad Amsterdam.

Nel 1541 la Borsa di Anversa dovette vietare le scommesse per le forti oscillazioni delle quotazioni: era stata "inventata" la speculazione finanziaria.

Nel 1602 avvenne il primo scambio di quote (le odierne azioni) di capitale trasferibile.

Nel seicento Christopher Kurz aveva approfondito un sistema astrologico che gli consentiva di aper con quindici giorni di anticipo il prezzo che il pepe avrebbe avuto sul mercato.

I carichi potevano rendere fino al 250 per cento del capitale impiegato e gli Stati trattenevano fino al 30% del valore. Finanza, speculazione, banchetti.

Fino al fallimento del 1637 ,lo scambio ,nel 1667,di Run,una delle isole produttrice di noce moscat con l'insediamento della Nuova Amsterdam,la futura Manhattan.e alla vendita delle Colonie, nel 1766, al Re di Francia.

Makassar cadde con la sua fortezza, il Sultanato fu assoggettato da una Compagnia di Sbarco Olandese. Si chiuse con la violenza il commercio delle spezie:

controllo dell'offerta, alla fonte di produzione, del primo livello di produzione, della distribuzione.

Gli Olandesi, in base alle loro esigenze commerciali, devastarono terre, bruciarono piantagioni, sradicarono colture e distrussero le navi della concorrenza.

Il valore delle piantine di chiodi di garofano, noce moscata e macis crollarono a un quarto dei livelli precedenti.

In "terre spopolate e mari deserti" l'era dei commerci del Sud-Est asiatico tramontò, i coltivatori indigeni "si ritiravano dall'economia del mondo".

Se prima, le nuove rotte annesse al commercio mondiale degli Europei avevano integrato il sistema tradizionale, ampliandone il volume d'affari senza modificarne il carattere essenziale o spostarne l'asse principale, ora, una cospicua fetta del favoloso Oriente era controllata gratis, l'economia di quelle zone era impoverita a beneficio degli azionisti della Compagnia Olandese delle Indie orientali.

Si ribaltava la secolare bilancia dei commerci che aveva arricchito l'Oriente a spese dell'Occidente.

La storia è ancora evidente sullo Heerengracht di Amsterdam, la grande via dei palazzi dei

mercanti, affacciati su un canale, nei quali l'élite, arricchita dalle spezie, nascondeva la sua smodata ricchezza: una vita di lusso sfrenato dietro facciate austere.

La noce moscata e i chiodi di garofano sono trasportati e acclimatati dal francese Pierre Poivre con una spedizione clandestina che nel 1762 riesce a trafugare i rizomi all'Isola Bourbon (La Reunion) le Seychelles e Mauritius e nell'800 a Malacca e Zanzibar.

Si incrociano storie e luoghi che oggi sono ancora attraversati da guerre, le stesse destinazioni di allora. Petra era il principale snodo della via dell'incenso, il principale emporio. Il porto di Beirut, Damasco. Il califfo Al-Mansur definiva Baghdad "un porto sul mondo".

Oggi l'India è il Paese del Mondo con poco meno della metà dell'intera produzione mondiale, al secondo posto, la Cina, con il 10 %, poi l'Indonesia con le sue Molucche. Per un mercato cresciuto negli ultimi trent'anni del 177 per cento.

703.000 tonnellate di zenzero nel 2012 nella sola India, triplicate in dieci anni.

255.000 in Nepal, rispetto alle 85.000.

152.000 le tonnellate del pepe nel Vietnam, 75.000 dieci anni fa.

90.000 le tonnellate di cannella in Indonesia, 47.000 dieci anni fa.

Non carovane, ma container che sbarcano a Livorno, dal 1793, quando John Web dirottò i suoi commerci verso il porto franco toscano.

Le spezie e la Scienza

Neurotrasmettitori e neuro modulatori

Noi siamo fatti d'Arte e di Scienza :

“le sensazioni generate dal corpo sono un elemento essenziale per il pensiero” (Damasio).

Il corpo è elettrico: i nervi contano a basso voltaggio.

Il mondo è un luogo aromatico, le sensazioni cerebrali cooperano in una sinestesia e alla ricerca della coerenza. Axel, premio Nobel per la sua scoperta della cartografia funzionale degli odori, guarda dall'“esterno”. Il binding problem, il collegamento, il parsing problem, l'attenzione selettiva, restano sconosciute.

Ma gli odori differiscono solo per dettagli molecolari cui abbiamo rinunciato per migliorare la visione dei colori, abbiamo bisogno di informazioni non olfattive per decifrarli.

Molto tempo dopo che gli altri nostri sensi si sono assestati, il gusto e l'olfatto continuano a presentare un forte ricambio neurale: la neuro genesi. La loro sopravvivenza dipende dalla loro attività, soprattutto quelle che reagiscono agli odori cui siamo esposti, le altre si atrofizzano.

E iniziamo a rispecchiare ciò che mangiamo.



Pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, zenzero, cardamomo, coriandolo, come essenze o estratti, entrano nella composizione dei nostri piatti, dei nostri farmaci?

Usate da Greci e Romani, nel Medioevo (specialmente dopo le prime Crociate) e fino al XVII secolo, oltre che in cucina, per la conservazione di alimenti, come medicinali e come profumi.

Conosciuti come *Condimenta* se usate per insaporire e profumare cibo e vino,

Thumiamata, se usate come incensi nelle fumigazioni; *Theriaca* se antidoti ai veleni,

Aromata se profumi, olio essenziale ottenuto dalla distillazione in corrente di vapore. Oggi, abbandonati gli elisir a base di feromoni (Moschino), possiamo scegliere lo zafferano (Mania di Armani), la frutta (Rush di Gucci), i pasticcini Viennesi (Pomme e Cannella di Molinardi), la carota (Fleur de Carote de l'Artisan Parfumeur), la mora (Promesse di Cacharel).

Il mercato mondiale dell'industria aromatica per alimenti, valutato in due miliardi di dollari e dominato dai gruppi americani o giapponesi, in particolare dalla IFF (International Flavors and Fragrances), trae impulso dagli studi effettuati nel campo di confine tra olfatto, gusto e cervello.

L'olfatto rappresenta l'80% del gusto. La percezione orale di un sapore (dolce, salato, amaro o acidulo) è una combinazione di informazioni sensoriali gustative, olfattive, interagenti con il nervo trigemino (quinto nervo cranico), riassumibile nella nozione di "flavor" derivante dalla vecchia parola francese "flaveur".

Tra i "profumi della tavola":

- il *Piper nigrum*, che, con odore forte, aromatico e balsamico conferisce una connotazione fresca . (in Africa orientale presenta in un elaborato miscuglio di *Piper betel*, betel, con noce moscata, canfora e semi della palma *Areca catechu*, origina un profumatissimo masticatorio nervino.)

Una liana dal sapore piccante per il contenuto di piperina (5-8%).

Nero è il frutto raccolto prima della completa maturazione e fatti seccare.

Bianco è il frutto maturo che, nell'acqua calda, perde la parete esterna.

Verde quando raccolto immaturo e surgelato nell'aceto, come proposto negli anni '60 alla Tour d'Argent a Parigi.

Tra le migliaia di varietà nel Mondo,

il Piper Longum, originario dell'Asia Tropicale, lievemente acidulo e dolce.

Piper Cubebe

Piper Sichuan, "fragara", xantoxylum piperitum, dal sapore floreale, mentolato.

Pepe Guinea

- il peperoncino (*capsicum annuum*), con la sensazione di solletico o "piacevole bruciore" seguita dal "fresco"

- il pepe di Cayenna o chili (*Capsicum frutescens*), più acre e pungente, dall'odore dolce-erbaceo con sfumature di tabacco.

- la cassia (*Cinnamomum aromaticum*), che, senza eugenolo, ha sapore più forte di quello della cannella (*Cinnamomum verum*), trovata secondo Erodoto (V secolo a.C.) in Arabia nei nidi della fenice.

- la cannella (*Cinnamomum Zeylanicum*) Cylon e Malabar, e prima dell'Arabia Felix .

Pianta di dieci/quindici metri con bacche di color violetto. Richiamo per uccelli che ne facilitano la riproduzione.

Contiene fino al 2% di un'essenza, ricca in aldeide cinnamica ed eugenolo, come l'essenza dei chiodi di garofano. Dal sapore dolce, caldo, profumato.

Base nel curry con il coriandolo, pimento della Caienne, chiodi di garofano, noce moscata e zenzero.

Con il pepe, la più cara e più ricercata tra le spezie.

Nei dolci, il vino caldo, la sangria, il te, caffè, cioccolato.

Alla base dei consigli di Ildegarda "...per la gotta, la paralisi, la terzana e la quartana"

- i chiodi di garofano, fiori non sbocciati ed essiccati dell'*Eugenia caryophyllata*, usati in cucina per aromatizzare carni, salse e frutta cotta.

Dall'Indonesia alle Molucche.

Portati dai Cinesi fino all'isola di Amboine e in Europa, attraverso gli Arabi, arrivarono nel 320, al Concilio di Nicea, contestualmente al nostro Credo. Regalo di Costantino al Papa di Roma.

Nel 400, cinque volte più caro della noce moscata, manda all'inferno dantesco Nicolò.

Poi gli Olandesi e gli Inglesi a Zanzibar.

Bellissimo albero (*Eugenia caryophyllata*) a forma piramidale, con foglie verde metallico che si colorano di rosso e d'oro.

A produzione dopo vent'anni, raccolti a mano, i chiodi, ricchissimi di eugenolo, base della sintesi della vanillina, sono i componenti delle tinture d'oppio allo zafferano, (o laudano di Sydenham), dell'acqua di melissa di Carmes e del baeckehofe o del dessert alla mela.

- la noce moscata, il seme del frutto di un albero originario dell'India, *Miristica fragrans*, odoroso in tutte le sue parti, scoperto dai Portoghesi ai primi del XVI secolo. Rivestita da un arillo è usata per produrre il macis. Entrambi "narcotici".

Il frutto simile ad un'albicocca, si apre con un nocciolo di colore rosso arancio : il macis.

Dalle Molucche, Ceylon, Malesia, Antille (l'isola di Grenada produce il 40% del consumo mondiale).

Nella cura dell'aerofagia, delle malattie cerebrali, della fertilità, delle centotrentotto malattie per cui, nel 1704, ne scrive a Venezia, Paullini in novecento pagine o Louis Lamery, nel 1702, nel "Traité des aliments".

In cucina si usano le noci per aromatizzare carni e salse.

Un costituente dell'olio di noce moscata è il safrolo, dal quale, nel 1959, fu ottenuto un semisintetico (MDA), della miristicina. Un secondo composto psicoattivo della noce moscata e del macis è l'MMD.

Conosciuta tra gli psichedelici degli anni Sessanta, come "anfetamina degli amanti" la MDA è chimicamente simile alla mescalina e alle anfetamine.

- lo zenzero, estratto dal rizoma fresco, simile a quello dell'iris, di *Zingiber officinalis*, pianta erbacea originaria dell'Asia, coltivata nell'India, in Cina, nel Giappone.

È costituito principalmente di d-canfene e Beta-fellandrene, piccole quantità di citral, borneolo e geraniolo, oltre a un sesquiterpene, lo zingiberene, tracce di aldeidi ed eteri dell'acido caprilico, con sfumature che ricordano il linaolo presente nella fragranza di coriandolo.

- il cardamomo, della stessa famiglia delle Zingiberacee (*Elettaria cardamomum*).

Dalle Catene di Montagna che domina il Kemala e la Costa del Malabar, nel 1289 inviato Papa Nicola IV in missione dal Gran Khan Giovanni Montecorvino che lo riscopre nel 1292 sulla Costa Occidentale dell'India. I Greci lo conoscevano attraverso i Persiani.

Oggi è il ginger.

Esalta il salato e il dolce nei biscotti, le marmellate inglesi, sushi.

Nelle nausee preoperatorie, gravidiche, il gingerolo ha effetti colagoghi ed epatoprotettori.

Tre i generi : eletaria – amomu – aframomum

- la curcuma longa, originaria della Malesia e dell'India, ad attività epatoprotettrice il suo principio attivo, la curcuma (E 100E).

- pimento, una mirtacea delle Antille.

Con la vaniglia, l'unica spezie delle Indie di Colombo.

Capsicum Annum :il pepe dolce, specie annuale

Capsicum Frutescens o Pimento di Caienna

Il nome da "pigmentum" dalla sua caratterizzazione di colorante.:

capsantine, gialla

capsorubina, rosso vivo

alfa carotene, rosso arancio

solubili nell'olio

contiene : provitamina A che l'organismo trasforma in Vitamina A

Vit C, di cui è ricco il pimento dolce, da dove Szent Gyorgyi ha isolato, nel 1935, l'acido ascorbico

capsaisinoidi : capsaicina

La capsaicina ha un'attività farmacologica sui neuroni del talamo.

E' stimolante, presente nel cioccolato, nelle salse messicane, nel gazpacho e paella spagnola, spezia nazionale ungherese (la paprika) e nel gulasch. Costituente della Masala in tutta l'Asia, arriva alla sua massima espressione a Lombok, vicino a Bali.

Nella sua varietà più piccante, il pimento con carne del Mexico, (ragout di bue con fagioli rossi).

- lo zafferano, originario del Cachemire, Iran, Afghanistan. Resta quindici mesi nella terra:

i bulbi piantati a luglio verranno raccolti, a mano, l'autunno successivo.

Centomila fiori per un chilo di zafferano secco, a preparare la paella all'antica, la bouillabaisse, il risotto, i biscotti di Santa Lucia. Spagna, Marsiglia, Milano, Svezia.

I Medici Arabi lo usano come analgesico e Sydenham lo inserisce tra i costituenti del laudano.

- il carvi ombrellifera, messo a dimora nell'Europa Centrale. Presente nell'harissa del Maghreb e masala indiana.

- il laurus, ricco di un olio essenziale simile a quello della cannella e l'acido laurico e 12 atomi di carbonio.

Il nostro epitelio olfattivo si forma presto a livello fetale, così come i suoi collegamenti con il tessuto cerebrale. Il profumo del liquido amniotico correlato alla madre, ha un ruolo preminente nello sviluppo.

Alla nona settimana compaiono le cellule sensoriali, un mese dopo i bulbi olfattivi.

Dal quinto mese si sentono gli odori e la memoria olfattiva stabilisce associazioni fondamentali per il cablaggio nel nascituro. Le madri riconoscono il bambino a partire dalla sesta ora dopo il parto, ed il bambino, che ha raccolto informazioni olfattive nel liquido amniotico della mamma, due giorni dopo la nascita.

L'olfatto è fondamentale per lo sviluppo emozionale e conoscitivo, chiave per la coscienza attraverso fenomeni di risonanza. Ciò che gli occhi non vedono e gli orecchi non intendono, è riconosciuto dall'odorato.

L'organo dell'olfatto è stimolato attraverso tre percorsi:

- aria esterna
- interna (rinofaringe)
- circolazione

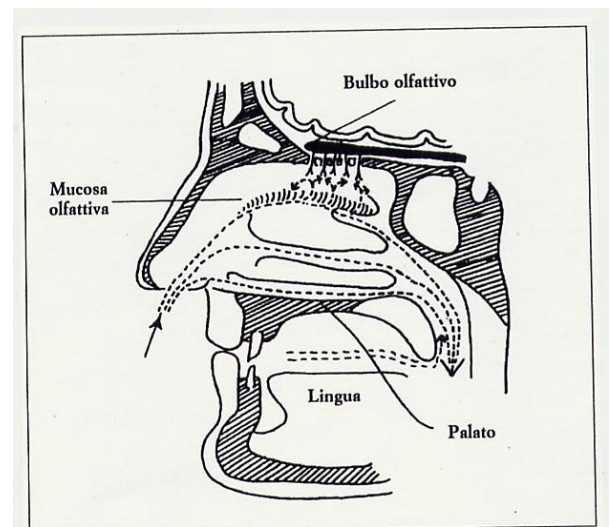


Figura 1. Sezione di una parte della testa. L'organo dell'olfatto si trova in alto nella cavità nasale. Le frecce indicano il flusso d'aria nella respirazione nasale. Mentre mangiamo l'aria raggiunge l'organo dell'olfatto anche dalla cavità orale.

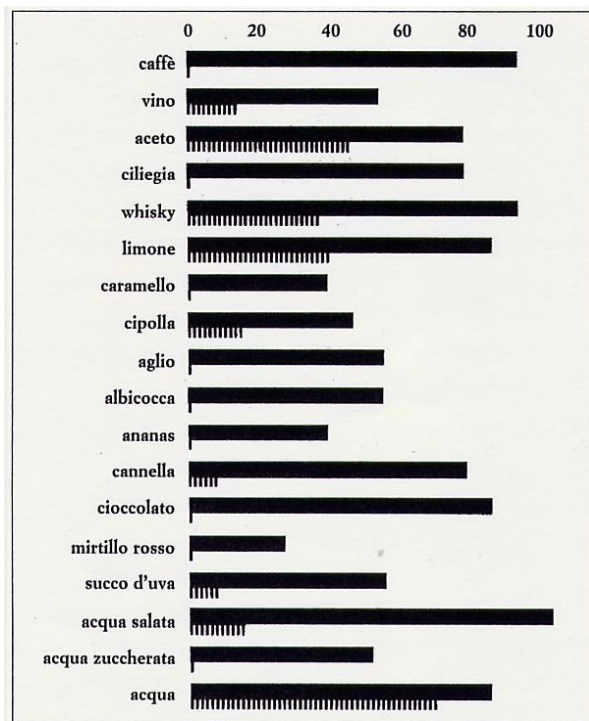


Figura 2. Grado di riconoscibilità al gusto di alcuni liquidi con e senza l'attivazione dell'organo dell'olfatto. Bloccando l'accesso all'apparato olfattivo (colonnine inferiori), la riconoscibilità di quasi tutte le sostanze diminuisce notevolmente.

da “Il seduttore segreto – Psicologia dell’olfatto” 2001 di Piet Vroon, Anton van Amerongen, Hans de Vries

Gli odori del cibo che raggiungono l’olfatto attraverso la cavità orale, hanno una qualità diversa rispetto a quando vengono percepiti direttamente attraverso il naso (l’uovo sodo), per il cambiamento della direzione del flusso d’aria (TAB. 1, 2)

A tavola, la bocca aperta ed il fumo stimolano il nervo trigemino inibendo l’olfatto, ma il fumo dopo il pasto, può essere gradevole per una nuova stimolazione di olfatto e gusto, in cui il circuito e la relativa sensibilità è ridotta per il fenomeno di adattamento.

Le variabili individuali e ambientali sono infinite:

- Le sostanze idrofobe (grasse) si sciolgono difficilmente nel muco,
- Il peso molecolare è inversamente proporzionale alla velocità di assorbimento,
- Una proteina recettrice di membrana, legante gli odori, OPB (odorant binding protein), costituita da 172 aminoacidi, con peso molecolare superiore a 18.000, facilita la soluzione di sostanze odorose nel muco, evita la soprasaturazione, elimina gli odori dopo che hanno svolto la loro funzione.

Il sistema è chimico-elettrico. Il legame con la Proteina G catalizza l'enzima adenilciclastasi, che attiva l'AMP ciclico del GTP, apre i canali di membrana (Na, K) e depolarizza la membrana delle ciglia olfattive. Il sistema è ancora più complesso, se si considerano gli impulsi elettrici generati nel fenomeno di "bombardamento" del pasto anche più parco.

Questa logica molecolare, che permette all'uomo di discriminare 10.000 odori, è sotto il controllo di 1000 geni, che codificano per altrettanti recettori olfattivi.

Attivabili anche da famiglie chimicamente diverse. Solo il 40% espresso nell'uomo.

Ogni gene codifica una proteina transmembrana unica, che attraversa la membrana plasmatica, ripiegandosi 7 volte in alfa elica, ed offre la possibilità di attacco alla molecola odorosa sia extracellulare (meno lipofila), che intracellulare.

E' lo stesso sistema utilizzato dai virus per passare la barriera encefalica (Corbin)

L'epitelio olfattivo ha 1 cm² per narice, 30.000 neuroni / mm² (naked neurons), posizionati ad una distanza di 3-5 micro metri per un totale 3/5.000.000 cellule sensoriali per narice.

La cellula olfattiva è un neurone bipolare:

il dendrite va in direzione della fonte dello stimolo, terminando in un bottone che porta da 10 a 30 ciglia olfattive odorose, dove sono posizionati i recettori.

L'emivita dei neuroni, se esposti all'aria, è breve; dopo quattro/otto settimane sono sostituiti (neurogenesi) dalle cellule basali stimolate a scindersi. Il nucleo figlio da origine ad un neurite ed un dendrite. Quando il neurite riesce a stabilire un contatto con il rinencefalo, la nuova cellula sensoriale diventa operativa. Il meccanismo, "trial and error", consente di sopravvivere solo a quelle che stabiliscono un contatto (Stoldart). Il sistema olfattivo è talmente flessibile che il danneggiamento del rinencefalo porta ad un aggiustamento (Wallraff, Sheldrake)

La prima tappa nel rinencefalo è costituita dal bulbo olfattivo, con un volume di 1.4 litri (1/10 dell'intero cervello). In questa sede vengono elaborati i segnali. Costituito da 6 strati, le fibre nervose convergono in circa 1000/2000 glomeruli (per 10 milioni di cellule sensoriali), ognuno responsabile di 3000 segnali.

Le informazioni raccolte nel bulbo olfattivo vengono diffuse alla corteccia olfattiva (con tutte le combinazioni on off) dove esiste un modello tridimensionale (spazio temporale) della sensazione olfattiva. ¹⁻²

Tab. 3

E' un circuito trisinaptico: dalle aree olfattive a un'area di afferenza dell'ippocampo (giro dentato), tipica sede rettoriale per i neuropeptidi, e da li alle regioni Ca3 e A1, infine alla sede di efferenza (il subiculum), che riproietta alla corteccia olfattiva chiudendo il circolo.

Le aree olfattive fungono da zone di convergenza, integrando informazioni in modo trasversale, creando rappresentazioni indipendenti dalle modalità originarie di processamento dell'informazione. La memoria globale supera la percezione trasformandola in concetto ³⁻⁴⁻⁵.

L'olfatto é un organo antico con pochi legami verso la parte più nuova del cervello (neocorteccia di sinistra), che ospita il centro del linguaggio. I suoi legami si sviluppano con strutture cerebrali più antiche sotto il profilo evoluzionistico, quali il sistema limbico, "dove sono arricchite e filtrate prima che la parte scelta passi all'analisi della corteccia" (Cornillot).

Ha un potenziale ridotto di associazioni errate, perché segue una via più rapida e povera di filtri, per raggiungere la coscienza (a differenza di altre informazioni).

Attraverso sostanze radioattive per mappare le connessioni nervose, si conoscono quattro tipi di meccanismi di collegamento. Alcuni decodificano l'odore, altri generano a livello conscio o meno una sensazione olfattiva vera e propria.

L'organo dell'olfatto non ha il monopolio della percezione degli odori. Vi partecipa anche il trigemino, con la quota delle sue terminazioni libere. I due sistemi sono cooperanti: l'apparato olfattivo reagisce a basse concentrazioni, il trigemino, alle alte, con funzione d'allarme sotto forma di dolore o irritazione per proteggere il sistema olfattivo da segnali che lo danneggerebbero.

Il rapporto tra olfatto e cervello è antico. Lo studio della psicofisica dell'olfatto nasce dall'ottocento, in Olanda, con Zwaardemaker.

L' Olfattometro è di Stuiver, ma già nel 1803, all'Institut de France nel reparto "Studi della percezione e delle teorie sensoriali", si studiavano i rapporti tra "le impressioni" di Linneo e le caratteristiche chimiche. Zwaardemaker e Arctander identificano la dimensione e la forma (stereochimica) come costituenti essenziali. Attraverso gli studi sulle Structur-odor relation ships ⁶ si cercano i legami chimici (configurazioni) funzionali all'interno della molecola; la selettività

regionale determina l'odore, ma esistono altri elementi: la posizione dei legami insaturi, la distanza tra gruppi funzionali (inferiore a 0.3 nanometri), la chiralità ⁷ e la quantità presente.

Oggettivamente le difficoltà aumentano quando si passa da un test in ambiente chiuso (l'olfattometro) alle miscele con molti componenti, ciascuno dei quali da un contributo specifico all'insieme (aroma di caffè, scorza di arancio, carne arrosto).

Le miscele di odori determinano effetti diversi: sommatorio (totale o parziale), di compromesso, neutralizzante, rafforzante o sinergico.

Ma gli sviluppi potenziali di questi studi sono affascinanti soprattutto per:

- IMPRINTING NEUROFISIOLOGICO.

I collegamenti incrociati per l'olfatto iniziano dal dodicesimo giorno. La memoria è immagazzinata nel solo emisfero dx. Se a volte il riconoscimento degli odori a breve termine può essere carente, la memoria olfattiva a lungo termine funziona meglio: ciò che è impresso resta memorizzato a lungo ed efficacemente, consentendo di attivare la memoria episodica.

L'odore dolce della pappa d'avena o dei biscotti ci porta a ricordare altri fatti fondamentali di quel periodo (State dependent retrieval), rappresenta il supporto mnemonico di immagini con carica emotiva, proprio per il legame tra olfatto, sistema limbico (fondamentale) ed emisfero destro ⁸⁻⁹

L'interazione nella percezione diviene più intensa se la sostanza viene colorata. Il legame è così forte che, sostituendo il colore, si può falsare la sensazione olfattiva ed emozionale.

I collegamenti sinaptici scompaiono con gli anni, per la lontananza sinaptica tra il rinencefalo ed il sistema visivo, ma sono importantissime alla nascita quando i bambini, incapaci di distinguere le informazioni dei diversi sistemi sensoriali, accumulano insieme tutte le impressioni (Sinestesia).

Questa "rete diffusa originaria" resta parzialmente attiva per l'incompleta divisione dei due sistemi.

- DEMENZA, che inizia con la degenerazione delle strutture più antiche sotto il profilo filogenetico (nell'Alzheimer il sistema olfattivo è coinvolto direttamente). Tutte le zone del cervello maggiormente colpite, come il gruppo mediale dei nuclei dell'amigdala sono collegati al bulbo olfattivo da sole due sinapsi ¹⁰⁻¹¹⁻¹².

E' possibile che nell'eziopatogenesi della malattia ci sia una minor resistenza al bombardamento cronico che, tramite l'epitelio olfattivo, può raggiungere il tessuto cerebrale ¹³.

- Potenziamento di qualsiasi trattamento farmacologico. Il legame olfatto- memoria- emozioni condiziona il paziente se un trattamento medico, percepito come efficace, è somministrato contestualmente ad una sostanza che stimola l'olfatto.

Associando un odore all'insulina, possiamo permettere, nel tempo, alla semplice somministrazione dell'odore di mimare gli aspetti terapeutici. Il futuro è già presente.

- Sistema immunitario : l'olfatto è il senso che più risponde alla funzione fondamentale dei sistemi sensoriali, quella di distinguere tra io e non io, tra ciò che è rilevante e quello che non lo è .

- l'elaborazione nervosa degli stimoli sensoriali segue il coinvolgimento dell'apparato immunitario, e non solo, attraverso uno scambio di informazioni ormonali e neuropeptidiche.

Questa interfaccia tra psiche e soma autorizza a programmare medicine/integratori da odorare.

Si tratterebbe di uno dei più grandi capolavori della medicina e della chimica farmaceutica capace di eliminare qualsiasi problema di farmacocinetica per l'azione velocissima (specie se il target finale fosse il S.N.C.)

La neurofarmacologia e la neurochimica, nascono negli anni 70, stimulate proprio dal viaggio tra le spezie, alla ricerca di dove, nel cervello, esistono recettori per "la felicità" e l'espansione della coscienza; si scopre che il nostro organismo produce una sostanza chimica che si adatta a quel "recettore": l'encefalina (John Hugues et Hans Kosterlitz)

Vittorio Ersparmer individua trenta peptidi dal brodo della pelle delle rane, attivi sull'ipotalamo, così come i peptidi intestinali, attivi sulla ghiandola pituitaria.

Eppure, quando i più anziani tra i grandi scienziati di oggi, erano ancora studenti, i libri di testo menzionavano un solo neurotrasmettitore: l'acetilcolina, identificata da Changeux in un gimnoto al quale aveva bloccato i recettori con il veleno del Cobra.

Ancora un decennio fa sembrava che non ce ne fossero più di sei: l'acetilcolina, la noradrenalina, la dopamina, la serotonina, e gli amminoacidi: glicina e GABA (acido gamma-amminobutirrico).

Oggi sappiamo che il cervello è una torre di Babele con una cinquantina di lingue note e un centinaio di idiomi ignoti. Solomon Snyder, farmacologo della John Hopkins University, sostiene che "esistono oltre 100 neurotrasmettitori, probabilmente 200, ognuno dei quali non meno interessante di quello scoperti per primi".

Il cervello umano è una taverna cinese. Le "endorfine", ("morfine endogene") sono semplicemente sostanze chimiche naturali del cervello con una struttura molecolare assai simile a quella della morfina e di altri oppioidi.

Mentre l'uomo ha infuso il suo corpo per secoli – spendendo fortune, correndo indicibili pericoli, operando molto spesso in maniera illegale – il nostro cervello ha continuato tranquillamente a produrre i suoi oppioidi.

Uomini e piante condividono:

CAIROMONI, ALLOMONI

FEROMONI = Greco : $\left\{ \begin{array}{l} \text{phèrein} = \text{portare} \\ \text{Horman} = \text{eccitare} \end{array} \right.$

che l'olfatto del feto percepisce se presenti nel cibo della madre

PEPTIDI: stringhe di aminoacidi, identificati a partire dal 1936, con l'isolamento dell'aspargina, estratto di germogli di asparago

Alle stesse conclusioni era già arrivata la medicina Ippocratica: l'utilizzo delle droghe era basata su questo criterio (IV sec. A.C.)

Nella visione fisiologica antica si conoscevano effetti sul cervello (proprietà cefaliche) da parte di piante anti-amnesiche e nervino toniche che rientravano tra:

- purganti
- errini
- masticatori
- apoflegmatici
- vermifughi

La fisiologia tradizionale si basava sull'assunto di una correlazione tra stomaco-intestino, sistema nervoso periferico e il cervello (oggi sistema nervoso centrale).

Il nostro gruppo, e quello di Perry e Wake sono pervenuti, attraverso studi farmacologici, alla stessa conclusione per l'acetilcolina.

L'attività colinergica nelle piante digestive si accompagna a quella sul sistema nervoso centrale.

E tra le piante contenenti sostanze colinergiche troviamo:

1. Piante aromatiche e spezie, con oli essenziali e principi attivi volatili come terpeni e loro derivati (presenti per lo più in Labiate, Composite, Ombrellifere).

Salvia officinalis, Melissa officinalis, Angelica archangelica,, Artemisia absinthium, Rosmarinum officinalis, Elettaria cardamomum, Syzygium aromaticum, Miristica fragrans.

(I forti aromi che caratterizzano queste droghe sono dovuti a un altissimo contenuto di oli essenziali, spesso ricchissimi di componenti fenolici e/o terpenici).

Erano allo stesso tempo stomachiche, cardiache e cefaliche.

Agivano cioè sullo stomaco, sul “cuore”, cioè sui centri emozionali, disperdendo gli influssi “melanconici” e migliorando quindi l’umore. Agivano sul cervello e cioè sui centri sensitivi ed intellettivi, migliorando la concentrazione, intensificando le percezioni e le prestazioni intellettuali.

2. Piante antielmintiche

L’attività è legata alla integrazione con i sistemi colinergici del sistema nervoso centrale che determina un effetto deterrente per i fitofagi con sistemi nervosi centrali e periferici di tipo colinergico.

Arancio, Assenzio, Calamo aromatico, Cardamomo sclarea, Melissa, Salvia, Tabacco, Artemisia, Incenso, Mirra

Nella stessa direzione vanno le “recenti acquisizioni” di Michael Gershon, professore di fisiologia della Columbia University di New York, (che forse non conosce la Medicina Ippocratica) sul funzionamento del sistema nervoso enterico.

Nel Suo libro “The second brain” la “teoria dei due cervelli” è ricca di implicazioni ancora da esplorare.

Gli odori sono neurotrasmettitori e neuromodulatori che contribuiscono a creare la base della memoria e fanno parlare i ricordi immagazzinati nel cervello.

Ma anche questo connubio è ancora riduttivo.

Il gusto è antropologia, arte, cultura, storia e religione. E’ sapere prima di conoscere, è intuizione che diventa esperienza prima di comprendere.

L’esperienza anticipa, nella sua verità, qualsiasi analisi.

E’ la storia del peperoncino rosso mangiato per fare la rivoluzione. E’ la storia dei vigneti di Bordeaux richiesti nel Medio Evo dal Mercato Inglese, dai Paesi Bassi e la Germania. L’Europa Settentrionale aveva optato per la riforma e chiedeva di selezionare uve per un vino austero e propizio alla meditazione: Cabernet Sauvignon.

Al contrario, la Bourgogne, legata ai consumatori del ducato (che si estendeva da Lione all’attuale Belgio), a quelli dell’Ile de France, con il suo ambiente di corte ed al Papato di Avignone, raggiungibili per via fluviale, sceglieva il Chardonnay ed il Pinot Nero che permettevano di ottenere vini corposi e sensuali, e richiamando ad una visione del mondo e della società, più permissiva, incline al rilassamento ed al canto.

E con il vino nasce la separazione tra l'Europa Germanica e Riformata e quella Latina e Cattolica (Jean Pitte Rettore Università Parigi Sorbona) ⁸. Forse Gerson non lo sapeva.

Ancora oggi "Excellentia" è una biennale internazionale dedicata ai vini da meditazione.

Il cibo è identità, consapevolezza, mantenimento delle radici, accende i sentimenti, ci ricorda chi siamo.

"L'olfatto è la memoria" (Proust)

Le donne di Israele lo sanno benissimo, nella loro vocazione alla memoria della loro origine.

Non nutrono solo, trasmettono, permettendo di riconoscersi attraverso le emozioni che passano dall'uno all'altro, che si sviluppano e che rispondono con un fenomeno di risonanza emotiva: attraverso i recettori sentiamo quello che gli altri sentono.

Dei profumi della terra d'Israele vengono richiamati quelli più caldi, sensuali, speziati, così come le resine: balsamo, cinnamomo, zafferano, cannella, profumo del libano, aloe, incenso, nardo; e poi mirra, fiumi di mirra, come sostanza stessa del desiderio.

Il cambiamento biochimico indotto dal neuropeptide (o dai peptidi) a livello del recettore è la base della memoria, indotta dal cambiamento conformazionale della membrana che facilita o inibisce la scelta dei circuiti da utilizzare ¹⁵

Quando di un lontano passato non rimane più nulla, dopo la morte delle creature, dopo la distruzione delle cose, soli e più fragili ma più vivaci, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore permangono ancora a lungo, come anime, a ricordare, ad attendere, a sperare, sulla rovina di tutto, a sorreggere senza tremare, loro, goccioline quasi impalpabili, l'immenso edificio del ricordo.

Il nostro olfatto e il nostro gusto sono sentimentali più di ogni senso. Gli unici ad avere un collegamento diretto con l'ippocampo, il centro della memoria a lungo termine.

Vista, tatto, udito vengono prima elaborati dal talamo, fonte del linguaggio e porta principale della coscienza (*Testing the Proustian Hypothesis, Rachel Herz, Brown University*)

I neuroni non si toccano, formazione dei ricordi e lo scambio di informazioni avverrebbe tra gli spazi vuoti delle cellule, le odierne sinapsi (Cajal).

I luoghi più interessanti sono gli spazi vuoti, ciò che cambierà (Joseph Conrad). Come nella musica.

I nostri ricordi esistono come alterazioni della forza della sinapsi, un ricordo è reale quanto l'ultima volta che lo abbiamo ricordato, la memoria è un processo incessante, non un deposito di

informazioni inerti, l'mRNA concorre alla produzione delle proteine e nuovi ricordi esigono nuove proteine. Nell'ippocampo, il nostro centro della memoria del cervello esiste la CPEB *cytoplasmatic polyadenylation element binding protein* (una proteina che lega l'RNA e che serve ad allungare la coda di poliadenine del mRNA). Un'estremità della proteina aveva una bizzarra serie di ripetizioni di aminoacidi.

La stimolazione tramite serotonina o dopamina, due neurotrasmettitori che i nostri neuroni rilasciano quando pensiamo, cambia la struttura della CPEB, portandola allo stato attivo.

Quando la CPEB si è attivata, marca come ricordo una specifica ramificazione dendritica, arruola mRNA necessario a mantenere la memoria a lungo termine: resterà in attesa, tra le nostre sinapsi.

Quando la memoria viene richiamata in superficie, la CPEB ritorna alla vita, nasce il ricordo. Le ramificazioni dei nostri ricordi diventano di nuovo malleabili, i loro dettagli dendritici in perenne mutamento, oscillano tra i due poli della reminiscenza e dell'oblio. Il passato è al tempo stesso eterno ed effimero.

Oggi le neuroscienze stanno confermando che noi : inventiamo noi stessi, grazie alle nostre sensazioni. Il processo è controllato dall'atto di attenzione, che trasforma le nostre parti sensoriali in un momento di coscienza.

Facendo attenzione a uno stimolo preciso, accresciamo la sensibilità dei neuroni. Sensazioni invisibili diventano visibili, mentre l'attenzione aumenta selettivamente la velocità di scarica dei neuroni che illumina. Una volta eccitati i neuroni, si uniscono in una "coalizione" temporanea, che dà avvio al flusso di coscienza.

Ma se l'io non fa attenzione, la percezione non diventa conscia, le scariche neuronali cessano e la realtà che rappresentano smette di esistere.

Le neuroscienze non possono scoprire il telaio cellulare che crea l'io.

L'individualità emerge da una scossa di elettricità cellulare.

La coscienza è un processo. Noi emergiamo, non si sa come, da un momento di attenzione.

Il cibo è comunicazione tra corpo e cervello, rappresenta il substrato biochimico delle emozioni (Pert). L'autoradiografia a colori del cervello alla quale "Nature" dedica le prime esperienze nell'agosto 1983 mostra come i diagrammi di Miles ed i suoi collegamenti materiali nel cervello e la loro realtà elettrica sono sovrapponibili a recettori per le endorfine.

Lo studio dei sapori mostra quanto sia sottile il confine tra le discipline scientifiche ed umanistiche. "Ragione e piacere". Tra neurone e piacere, si può sviluppare un nuovo campo di indagine, ad un tempo palpabile e indicibile.

I messaggi “sensoriali” obbediscono alla genetica ed alla cultura, alla neurobiologia ed alla mistica. La linguistica è troppo povera per definirli con il suo vocabolario, a noi non rimane che descriverli con i colori della tavolozza o le note del pentagramma, coscienti di non possedere un vocabolario adeguato a descriverli.

I nostri quattro sapori diventano 5 in Cina: il non sapore essenziale, fadeur, presente anche nell’arte zen.

Sono 6 in India (astringente, dolce, salato, aspro, pungente, amaro),

8 in Thailandia (come le varietà delle emozioni) e con momenti diversi: diretti sulla punta, complessi al fondo, finali: attraverso un giudizio mediato dall’ippocampo.

Tutti modulati dalla fragranza e dagli esaltatori del gusto (nidi di rondine, pinne di squalo), per arrivare all’illuminazione , nata dalla pratica e raggiungibile nell’attività di preparazione del cibo.

Sinestesia a tavola

Insieme, un’orchestra.

Il piacere del cibo dipende dall’integrazione ed elaborazione centrale gusto, olfatto, vista, tatto e udito.

Armonizzata in complessi caleidoscopici di colori, di sapori, di fragranze.

Antitetica alla globalizzazione, nelle sue identità ripetitive, esclusi ai viaggiatori di oggi degli alberghi stellati che si ergono a barriera di ogni contaminazione territoriale.

Le spezie evocano un mondo di avventurieri che, nel nostro Io, continuiamo a sognare.

Il sapere medico greco ereditò dalla cultura egizia la conoscenza del rapporto tra beneficio dell’inalazione aromatica e salute. Ippocrate di Cos proponeva le fumigazioni di erbe aromatiche dalle proprietà antisettiche come mezzo per combattere la diffusione delle pestilenze epidemiche.

Dioscoride, in *De materia medica*, Teofrasto, in *Sugli odori* si soffermano sulle proprietà medicinali “*farmakodos*”.

Oggi, l’iris, il giacinto e il narciso sono le cure nell’Alzheimer e la demenza: nulla di nuovo sulla faccia della Terra.

Erbe, bacche e foglie aromatiche di malabatro venivano masticate per profumare il fiato, il succo o decotto di cedro era usato come collutorio; le bacche di mirto, masticate garantivano alito fresco per un giorno. Nardo, mirra, cannella e finocchio si aggiungevano ai dentifrici per profumare gli impasti.

BIBLIOGRAFIA

- ¹ L.B. Haberly, J.M. Bower, *Olfactory cortex: Model circuit for study of associative memory?*, in *Trends in Neurosciences*, 12, 1989, pp. 258-264
- ² W.J. Freeman, *The physiology of perception*, in *Scientific American*, febbraio 1991, pp. 34-41
- ³ Jones E.C. Poowell T.P.S. 1970, *Brain Res*, 93 p 793-820
- ⁴ Damasio, A.R.(1989), *Neural Comput*, 1, pp. 123-132
- ⁵ Mesulam M.M. et Al. (1977), *Brain Res.*, 136, pp. 393-414
- ⁶ R.L. Doty, *Odor-guided behavior in mammals*, in *Experientia*, 42, 1986, pp. 257-271
- ⁷ W.E.S. Carr, R.A. Gleeson, H.G. Trapido-Rosenthal, *The role of perireceptor events in chemosensory processes*, in *Trend in Neurosciences*, 13, 1990, pp. 212-215
- ⁸ R.S. Herz, G.C. Cupchik, *An experimental characterization of odor-evoked memories in humans*, in *Chemical Senses*, 17, 1992, pp. 519-528
- ⁹ D.C. Rubin, E. Groth, D.J. Goldsmith, *Olfactory cuing of autobiographical memory*, in *American Journal of Psychology*, 97, 1984, pp. 493-507
- ¹⁰ R.L. Doty, *Olfaction*, in F. Boller, J. Grafman (a cura di), *Handbook of neuropsychology*, vol.4, Amsterdam, Elsevier, 1990, pp. 213-228
- ¹¹ R.L. Doty, P.F. Reyes, T. Gregor, *Presence of both odor identification and detection deficits in Alzheimer's disease*, in *Brain Research Bulletin*, 18, 1987, pp. 597-600
- ¹² R.C.A. Pearson, M.M. Esiri, R.W. Hiorns, G.K. Wilcock, T.P.S. Powell, *Anatomical correlates of the distribution of the pathological changes in the neocortex in Alzheimer disease*, in *Proceedings of the National Academy of Science USA*, 82, 1985, pp. 4531-4534
- ¹³ M.T. Shipley, *Transport of molecules from nose to brain: Transneuronal anterograde and retrograde labelling in the rat olfactory system by wheat germ agglutinin horse-radish to the nasal epithelium*, in *Brain Research Bulletin*, 15, 1985, pp. 129-142
- ¹⁴ Pitte Jean Robert Le Vin et le divin, Fayard 2004; La nouvelle planete des vins, Armandi Colin 2000
- ¹⁵ Kandel, E.R. et Al. (1985). *Principi di neuroscienze*. Tr. It. Casa Editrice Ambrosiana, Milano 1994

ECONOMIA DELLE SPEZIE, DELLA PERCEZIONE

Il valore dato dall'Occidente, sfruttate scambiate trattate prima ancora di essere scoperte, è quello voluttuario del piacere. Offrire una ricchezza inestimabile, rappresentazione, proiezione di Chi dona, altamente desiderabile.

Alarico, re dei Goti, nel 408, tolse l'assedio a Roma in cambio di 30.000 libbre d'argento e 3000 libbre di pepe.

Le spezie, la seta, le loro strade spesso si incrociavano, a Samarcanda, a Trebisonda,

Le spezie e il sacro

Certi percorsi culturali hanno accomunato le civiltà del Mediterraneo antico formazione dei significati e dei simboli, attraversano i piani della religione, della percezione del corporeo, della circoscrizione del rapporto tra natura umana e mistero dell'ultraterreno; riti di purificazione per approdare all'affermazione del culto del corpo, alla significanza erotica dell'odore naturale e del profumo.

L'odore è messaggero, per eccellenza, dell'ineffabile, è volatile: impalpabile, come il mistero dell'ultraterreno, l'erotismo del corpo, insieme.

“ Le spezie, il profumo sono la materia, fra tutte la più effimera: i profumi si dissolvono, istantaneamente e muoiono appena nati ” (Plinio, il Vecchio, Storia Naturale XIII, 4).



Esprime la ricerca della natura del divino, fornisce alla dimensione del sacro un linguaggio che aiuta a dare definizione all'inesprimibile: l'extrasensorialità definita.

Vuoto atomico della materia, energia oscura che rappresenta il più grande dei richiami.

Magico-sacrale, igienica e medica, cosmetica, tre facce di uno stesso percorso ideale che dalla dimensione religiosa ha investito la riflessione sulla percezione e sulla sacralità del corpo, sulla sua salute, sul suo indissolubile legame con una natura terrena che tende al ricongiungimento con il trascendente. Mai dissociate.

Nefertum, signore del sacro. Guardiano degli unguenti e protettore dei profumieri.

La forza, l'energia, la frequenza sono associate ad una pianta che le rappresentava e che acquisiva, a sua volta, simboli e significati nel mitico Paese degli Aromi.

L'Arabia godeva della reputazione di essere una terra tra le più fortunate (*eudaimon, felix*), in riferimento alla presenza di piante aromatiche, *“l'unica fra tutte le religioni del mondo che produca incenso, mirra, cassia, cinnamomo e ladano”*.

Il clima ardente consentiva il disseccamento di ogni sostanza vegetale, presupposto stesso dell'emanazione della fragranza.

Gommoresina della Myrrha :

e' la storia del rapporto fra l'uomo e l'ambiente, legato alla religione ed alla filosofia

E' il viaggio dell'uomo nella sua evoluzione: Bat Ye' Or

L'oleoresina della Myrrha, burseracea del genere Commiphora, con il suo profumo e le sue proprietà terapeutiche è arrivata fino ad oggi attraverso la storia della civiltà.

Le coordinate etno - geografiche individuano nella zona costiera africana, all'altezza dello stretto di Bab el – Mandeb, la mirra più ricercata *ἱερά* , (sacra).

Per gli Egiziani è la terra di Punt, “la terra del Dio”

Regalo dei Magi, balsamo della pelle dei musicisti e dei danzatori , i cui effluvi arrivano alla percezione olfattiva dei Faraoni, il Kyphi per la sua sposa.

La ricetta del kyphi secondo Plutarco:

“il kyphi è un profumo composto da 16 sostanze : miele, vino, uva passa, cipero, resina, mirra, legno di rosa; si aggiunge lentisco, bitume, giunco profumato, pazienza, ginepro, cardamomo e calamo aromatico. Questi sono mescolati non a caso, bensì secondo le indicazioni che le scritture sacre hanno fornito ai profumieri” (Iside e Osiride, 80)

La ricetta del Kyphi secondo Dioscoride:

“prendi mezzo sestario di cipero, e altrettante bacche di ginepro piuttosto grosse;

12 mine di uva passa grossa e priva di nocciolini;

5 mine di resina pura;

calamo aromatico, aspalato, giunco profumato, 1 mina per ognuno;

12 dracme di mirra;

9 sestari di vino vecchio;

2 mine di miele

Pesta l'uva passa dopo aver tolto i nocciolini e versaci sopra il vino e la mirra; mescola poi gli ingredienti, sbriciolati e setacciati, e lascia assorbire il tutto per un giorno.

A questo punto mescola con cura la resina depurata con il miele cotto fino ad ottenere una consistenza vischiosa, e così tutti gli ingredienti rimasti, sminuzzati con diligenza, e alla fine riporre il tutto in un vaso d'argilla.” (De Materia Medica, I, 24)

“ Poi le coltivazioni di gommoresine si espandono ” (Plinio, Solino, Isidoro di Siviglia)

In Grecia è antinfiammatoria ed antisettica :

«attraverso i profumi della Mirra guarire il corpo attraverso lo spirito» (Ippocrate)

Oggi :

- Opium di Yves Saint Laurent,
- Shalimar di Guerlain,
- Oscar di Oscar di La Renta
- Larmes Sacrées di Thèbes di Baccarat
- Amaro svedese

Incenso,

seguendo il corso delle parole per cercarne le tracce e le radici comuni, la resina si ottiene dalle incisioni di alberi sacri Flueck che crescono nell'Arabia del Sud.

La parola *lubban* significa incenso e la radice “lbn” è la stessa in assiro, ebraico, aramaico, etiope, fino al greco *libanos* e al latino *olibanum* : la bianchezza.

Parole che risalgono i secoli.

Le specie impiegate

Boswellia della Famiglia: Burseraceae

B. carterii (Mar Rosso, Etiopia, Somalia ed Oman);

B. dalzielii (Mar Rosso, Etiopia, Somalia ed Oman)

B. frereana (Mar Rosso, Etiopia, Somalia ed Oman)

B. microphylla (Kenia e India)

B. neglecta (Kenia e India)

B. papyrifera (Etiopia, Sudan ed Africa dell'est)

B. sacra (India)

B. serrata (India)

B. thurifera (Somalia e India)

La sua resina è costituita da acidi triterpenici pentaciclici derivati, l'acido β -boswellico (30%); l'acido 3-acetil- β -boswellico, l'acido 3-acetil-11-keto- β -boswellico, l'acido 11-keto- β -boswellico; acidi triterpenici tetraciclici, acidi tirucallenici, un alcol diterpenico (serratolo) il β -sitosterolo, flobafeni.

Olio essenziale (3-9%) è costituito da

- monoterpeni: α e β -pinene, limonene, α e β -fellandrene, α -tujene, mircene, p-cimene ecc.;
- sesquiterpeni: α -copaene, β -ylangene, β -cadinene, β -cariofillene, farnesene, umulene, ecc.;
- Composti ossigenati: borneolo, acetato di bornile, carvone, verbenone, verbenolo, carveoli, farnesolo, anisaldehyde, ecc.



Gli acidi boswellici inibiscono la 5-LO con un meccanismo non competitivo (e non con attività antiossidante), legandosi ad un sito effettore selettivo per i triterpeni pentaciclici, diverso da quello per il substrato endogeno. Il legame al sito effettore è mediato dal sistema ciclico triterpenico, l'attività inibente la 5-LO alcuni gruppi funzionali, il chetonico in 11 e la funzione idrofila in 4.

Sul Sistema Nervoso agisce la frazione non fenolica, per affinità recettori tra morfina e nalorfina, l'azione antinfiammatoria è legata alla stabilizzazione di lisosomi e collagene.

Gli alberi di *incenso* “...sarebbero custoditi da piccoli serpenti alati multicolore, che gli abitanti scacciavano, bruciando storace, gomma arabica il cui odore, non gradito alla loro narici, costituiva l'unico mezzo per allontanarli e accedere alla preziosa resina...”

Tramite la fumigazione di una resina era concesso l'accesso ad un'altra.

Dal sacro e rituale della mirra e dell'incenso era gestita da un ristretto numero di famiglie, e di prescrizioni rituali.

I due filoni, ora distinti, della religione e delle pratiche salutistico-cosmetiche, dalle tradizioni terapeutiche primitive, profondamente connesse alle pratiche magiche, sono confluite nelle sofisticate filosofie mediche. Comunicazione tra la dimensione terrena e quella metafisica.

Alla Corte Egizia non esisteva demarcato tra offerte sacrificali e cucina:

il cibo del Faraone era divino, il profumo appannaggio dei sovrani e della casta sacerdotale (“*Libro magico della preparazione degli unguenti*”). Correlando le funzioni benefiche degli aromi sulla psiche e sul sistema nervoso, nascevano le prescrizioni di fumigazioni a scopo curativo, con i babilonesi iniziava l'aromaterapia.

Il concetto di salute passava attraverso una depurazione fisiologica dell'organismo, per approdare agli effetti psichici dell'inalazione. L'inalazione acuiva le facoltà immaginative e l'accesso al sogno, come la musica, accompagnando lo stato onirico, aprendo l'accesso a zone incontrollate della mente, a schiudere alle facoltà extrasensoriali. L'“ispirazione” era intesa come impulso irrazionale, istinto nella creazione artistica o rivelazione concettuale.

L'aroma è il ponte di una trasformazione fisica.

Evanescenze e fugace, evocatore, il profumo apre la psiche, attiva o deforma le percezioni sensoriali.

Affine nella composizione musicale: le terminologie osmologiche e musicali si confondono, le diversi componenti di un profumo sono dette note, e vengono accostate secondo i criteri di armonia fino a formare un accordo aromatico. Si compone dell'azione sinergica delle note di testa, che suscitano la prima sensazione olfattiva, acuta ma fugace; delle note di cuore, che emergono lentamente a contatto con l'epidermide e stabilizzano il tema aromatico; le note di fondo, sulle quali la fragranza si equilibra e si adagia, note di memoria capaci di fare da richiamo all'affiorare del passato.

Dettagli, sentimenti, ricordi: quell'essenza permanente e abitualmente nascosta delle cose di cui parlava Proust. “Udire i profumi”.

L'ambra e il muschio, l'incenso e il benzoino, cantano i trasporti della mente e dei sensi (Maupassanti).

Le spezie e il Cibo

Non si può concepire la Vita senza nutrimento.

Eppure al di là delle manifestazioni di massa, l'Accademia continua e trascurare la storia.

Cibo non è solo :

nutrizione e malnutrizione

sostentamento e malattia

bene da produrre e da scambiare

differenziazione di classe

rapporto di forze

anello della catena dell'esistenza

Non si può parlare di "globale" se non attraverso uno sguardo che lo comprenda nella sua universalità, inseparabile dalla natura e della sue leggi, dall'ecologia, dalla cultura, dalla società.

Al sacro, perché da lì dipende la sopravvivenza dei Popoli.

Coltivare = culto.

La circolazione globale degli ingredienti, la soggezione per l'esotico in cui l'esclusività, il viaggio danno prestigio, a prescindere dal valore nutritivo.

Le spezie hanno contribuito alla creazione di nuove culture alimentari nei paesi che le acquistavano, la storia del loro commercio è connessa al più grande problema della storia mondiale: oscillazioni dell'equilibrio di ricchezza e povertà tra Occidente e Oriente, le civiltà rivali agli estremi opposti del continente eurasiatico.

La cannella e la sua parente minore, la cassia, erano tra i prodotti inviati in Mesopotamia lungo il Golfo Persico dai regni arabi di Dilmun e Magan, al Bahrein e forse all'Hadramaut. Traffici simili

nel contesto del commercio egizio, con la misteriosa terra di Punt (destinazione tropicale o semitropicale, vicina al mare, di cultura riconoscibile africana (la Somalia) attraverso Mare Rosso. Oggi uno dei luoghi più degradati e meno privilegiati del mondo, agli occhi degli antichi egizi, era fonte di ricchezza, irresistibile richiamo di spedizioni avventurose.



La spedizione era un incontro di ecologie contrastanti e un'occasione di scambio tra esse, attraverso la navigazione nel sud dell'ecumene, la zona che i greci chiamavano mare "Eritres" (Mar Rosso, Golfo Persiano, Oceano Indiano) così come l'apertura della strada tra Apollinopolis Magna (EFDU) e Berenica Trogoditica. Alla ricerca della mirra più pregiata all'altezza dello stretto di Babel_Mandeb, la zona costiera chiamata AromatoForos che ha inizio a Deire (Ras Siyan) e incontra in successione

Gmupuoqopos

Libanotoforos (la terra dell'incenso)

Kinnamoforos (la terra della cannella)

prima di arrivare a Capo Guandafui.

Ai nostri giorni, la coltivazione su larga scala, dettata dalla sfida maltusiana, e le leggi della trasformazione tecnologica hanno acuito il divario spingendo per l'ottimizzazione produttiva generando fenomeni alimentari di massa alla McDonald sostituendo l'impiego delle spezie con aromi artificiali.

Ma la fisiologia umana ha tempi di cambiamento molto più lenti di quelli tecnologici : i nostri recettori ricercano nel cibo risposte sensoriali.

La digestione comincia dai sensori costituiti dai recettori, dagli apparati del gusto, capaci di reagire selettivamente con le molecole del cibo e convertirle in segnali che attraversano il corpo, viaggiando verso il basso all'apparato gastrointestinale e verso l'alto al cervello.

Le sostanze organiche naturali possiedono un loro peculiare logos che siamo in grado di riconoscere, ma non ancora interpretare.

Nel mondo della globalizzazione, affondando nelle realtà virtuali, l'uomo rischia un pericoloso scollamento della sua fisicità, abdicando progressivamente a qualsiasi rapporto con la solida credibilità sensoriale, tipico retaggio della nostra umanità.

Ma le percezioni sensoriali sono la nostra ancora di salvezza per sopportare e assaporare la realtà. Tutto il nostro corpo testimonia questo bisogno e ci racconta la nostra appartenenza, con una naturalità che stiamo scoprendo.

Ora che stiamo capendo come funziona la macchina umana, cosa colpisce i recettori, che cosa giunge fino al cervello e che cosa ne riparte, l'interconnessione che ne mantiene l'unitarietà, ora che è possibile attingere più pienamente e consapevolmente alla potenzialità alimentare e terapeutiche rischiamo di allontanarcene

per ignoranza

per rifiuto consapevole,

per approdare

o ai pericolosi lidi dell'inquinamento da derivati chimici

o ai devianti percorsi degli alimenti ottenuti e alterati da sintesi chimiche e da manipolazioni genetiche innaturali.

Epilogo

Termina il nostro viaggio, come tutti, iniziato da qualche parte e finito da qualche altra.

In cui si può entrare e uscire per pochi giorni ma che porterà con se un'idea, una storia, un'emozione.

Dentro la bellezza della natura, la storia delle idee degli Uomini e di quanto gli Uomini, nel tempo, hanno realizzato e sperimentato.

Sulle tracce di una ricerca e di una vicenda collettiva. Poco noti, conosciuti da pochi.

Per un attimo, avvicinarti, attraversarti.

Da domani, forse, custoditi, nel cuore, nella mente di Chi ci ha accompagnato.



Cartografia di Etnopharma

Amyris

Composto da :

Melograno (*Punica granatum L.*)

Zenzero (*Zingiber officinalis Roscoe*)

Cannella (*Cinnamomum zeylanicum Blume*)

Chiodi di garofano (*Syzygium aromaticum*)

Ravinsara (*Ravensara aromatica L.*)

Cardamomo (*Elettaria cardamomum White et Mason*)

Zenzero

Ginger oil was shown to elevate glutathione-S-transferase and aryl hydrocarbon hydroxylase activities in an animal experiment, thus suggesting potential cancer-protective mechanisms. Suppress the formation of DNA adducts with aflatoxin B1; this effect appeared to be due to inhibition of microsomal enzymes that activate aflatoxin B1.

ginger also contains gingerol, shogaol, and zingerone, each of which are antioxidants*.

Secondo il linguaggio dei profumi...

Zenzero

Per il linguaggio profondo di chi sa quando dire di no

Cannella

Ti seduco. Profumo corposo, sensuale, intensamente femminile. Esotico e speziato. Passionale e caldo come il sole dei luoghi lontani dove nasce.

Unguento

Si fa con l'olio di balano e si addensa con xilobalsamo, calamo aromatico e giunco profumato; si aromatizza con il cinnamomo, semi di balsamo e mirra in proporzione di quattro volte in più rispetto al cinnamomo. Si aggiunge miele al momento di stemperarla. Non è per niente pungente, ha un profumo delicato, e ciò è da attribuire alla mirra, è denso, odoroso e di gusto amaro. La sua densità non deriva dalla presenza della resina, bensì dalla mirra; infatti la resina non dà né amarezza né profumo. (I profumi di Dioscoride, dal I Libro del De Materia Medica cap.LXXIV)

Profumo

Contiene prodotti esotici ed ha un costo elevatissimo: al cinnamomo si aggiungono olio di balano, xilobalsamo, calamo aromatico, semi di giunco profumato e di balsamo, mirra, miele profumato; è il più denso tra tutti i profumi. Il suo prezzo varia da 35 a 300 denari (Ricette della Naturalis Historia di Plinio il Vecchio, XIII,15)

Chiodi di garofano

Dolcezza. Intensamente speziato, dolce e aromatico, è il profumo della tenerezza, aiuta a sopportare l'attesa, favorisce la transizione.

Cardamomo

Attrazione. Avvolgente, dolce e lievemente speziato, è il profumo dell'eros. Stimola lo spirito ed evoca la condivisione

Apeiron

Composto da :

Combretum (*Combretum micranthum G. Don*)

Opoponaco (*Opoponax chironium Koch.*)

Opoponaco

Conosciuto come mirra dolce, (aroma dolce), mirra bisabolo (bdellium), olio profumato, ricorda le biblioteche antiche.

Base dei profumi:

“Attitude Homme” di Giorgio Armani “Burberry London” di Burberry “Flower” di Kenzo
“Opium” di Yves Saint Laurent “Shalimar” di Guerlain “Oscar” di Oscar de la Renta
“Interlude Woman” di United Color of Benetton “Senso” di Ungaro “Naomi” di Naomi Campbell

Secondo il linguaggio dei profumi...

Sicurezza. Più terreno e concreto dell'incenso, è un profumo che rappresenta il legame tra lo spirito e la realtà. Forte, saldo, nessuna incertezza. E' il profumo delle serenità, dell'essenza stessa dell'anima.

Asfar

Composto da :

Zafferano (*Crocus sativus L.*)

Dittamo Cretico (*Origanum dictamnus*)

Cannella (*Cinnamomum Zeylanicum*)

Zafferano

It is used tot rea various diseases in traditional Azerbaijani and Indian medicine.

The biological effects of saffron have been reviewed in a 1993 paper by Abdullaev. In studies of mice, saffron extract has been shown to increase the life span of tumour-bearing mice and to decrease a variety of induced tumours.

In vitro, saffron extract has been shown to be cytotoxic to various types of tumour cells and to decrease colony formation of tumour cellas, but not normal cells; it has thus been suggested that saffron may contain some growth inhibiting substance(s). Saffron ha also been shown to inhibit DNA synthesis in leukaemia cells. Has been shown to elevate the level of glutathione-S-transferase in tumour cells when incubated in vitro*.

Unguento

Per prepararlo, per prima cosa farai addensare l'unguento così come indicato per la preparazione dell'unguento di gigli, avendo cura di osservare stessa qualità e peso. Prese poi 3 libbre e mezzo di olio in tal modo addensato, aggiungi 8 dracme di zafferano, e mescola piuttosto spesso, ogni giorno, per 5 giorni.

Infine il sesto giorno, dopo aver separato con cura l'olio dallo zafferano, ripulendolo, aggiungi un'eguale misura d'olio, da rimestare per 3 giorni. Infine, dopo averlo travasato, mescola 40 dracme di mirra pestata e setacciata e mescola con cura in un mortaio; infine conserva.

alcuni in verità usano anche per l'unguento di zafferano la stessa quantità di olio impregnato degli aromi utilizzati per preparare l'unguento ciprino. In verità è eccellente, perché lo zafferano è profumatissimo.

(I profumi di Dioscoride, dal I Libro del De Materia Medica cap.LXIV)

Profumo

Simile (al rodino) è la formula del profumo di zafferano, cui si aggiungono cinabro, ancusa e vino.

(Ricette della Naturalis Historia di Plinio il Vecchio, XIII,10)

Secondo il linguaggio dei profumi...

Cannella

Ti seduco. Profumo corposo, sensuale, intensamente femminile. Esotico e speziato. Passionale e caldo come il sole dei luoghi lontani dove nasce.

Unguento

Si fa con l'olio di balano e si addensa con xilobalsamo, calamo aromatico e giunco profumato; si aromatizza con il cinnamomo, semi di balsamo e mirra in proporzione di quattro volte in più rispetto al cinnamomo. Si aggiunge miele al momento di stemperarla. Non è per niente pungente, ha un profumo delicato, e ciò è da attribuire alla mirra, è denso, odoroso e di gusto amaro. La sua densità non deriva dalla presenza della resina, bensì dalla mirra; infatti la resina non dà né amarezza né profumo.

(I profumi di Dioscoride, dal I Libro del De Materia Medica cap.LXXIV)

Profumo

Contiene prodotti esotici ed ha un costo elevatissimo: al cinnamomo si aggiungono olio di balano, xilobalsamo, calamo aromatico, semi di giunco profumato e di balsamo, mirra, miele profumato; è il più denso tra tutti i profumi. Il suo prezzo varia da 35 a 300 denari (Ricette della Naturalis Historia di Plinio il Vecchio, XIII,15)

Origano

Dona conforto, sollievo, salute.

Il suo aspetto elegante e delicato lo lega al mondo femminile e nell'antichità le donne lo coltivavano non solo come spezia ma anche quando avevano patito una delusione amorosa per alleviare il dolore; così come si credeva che se una pianta di origano coltivata sul davanzale si seccava, voleva dire che ci sarebbero state delle delusioni d'amore.

Atar

Composto da :

Mirra (*Commiphora molmol Engl.*)

Boswellia (*Boswellia serrata Roxb. Ex Colebr.*)

Cannella di Ceylon (*Cinnamomum zeylanicum Nees*)

Cannella Cinese (*Cinnamomum cassia*)

Boswellia

La resina è costituita da una miscela di acidi triterpenici pentaciclici derivati dall'acido boswellico: l'acido β -boswellico, che è il principale (30%), l'acido 3-acetil- β -boswellico, l'acido 3-acetil-11-keto- β -boswellico e l'acido 11-keto- β -boswellico; componenti minori sono l'acido- α -boswellico e l'acido 3-acetil- α -boswellico.

Quattro acidi triterpenici tetraciclici, gli acidi tirucallenici, un alcol di terpenico, il serratolo, il β -sitosterolo ed alcuni flobafeni.

Un olio essenziale, i cui costituenti principali sono: α -pinene, α -fellandrene, alcoli sesquiterpenici, aldeide anisica e fenoli.

Sistema nervoso

attraverso frazione non fenolica per affinità recettori tra morfina e nalorfina

Azione antinfiammatoria

attraverso stabilizzazione lisosomiale e del collagene

riduzione idrossiprolina urinaria e glicoidrolasi

Azione immunomodulante

Attraverso riduzione migrazione neutrofili, produzione anticorpi, fattori chemio tattici e attivazione complemento

Secondo il linguaggio dei profumi...

Mirra

Sicurezza. Più terreno e concreto dell'incenso, è un profumo che rappresenta il legame tra lo spirito e la realtà. Forte, saldo, nessuna incertezza. È il profumo della costanza e della trasparenza dei sentimenti.

Stacte : così è chiamato il grasso della mirra fresca pestata con poca acqua e spremuta a macchina. E' straordinariamente odorosa e costituisce di per sé un unguento.

Cannella

Secondo il linguaggio dei profumi...

Ti seduco. Profumo corposo, sensuale, intensamente femminile. Esotico e speziato. Passionale e caldo come il sole dei luoghi lontani dove nasce.

Unguento

Si fa con l'olio di balano e si addensa con xilobalsamo, calamo aromatico e giunco profumato; si aromatizza con il cinnamomo, semi di balsamo e mirra in proporzione di quattro volte in più rispetto al cinnamomo. Si aggiunge miele al momento di stemperarla. Non è per niente pungente, ha un profumo delicato, e ciò è da attribuire alla mirra, è denso, odoroso e di gusto amaro. La sua densità non deriva dalla presenza della resina, bensì dalla mirra; infatti la resina non dà né amarezza né profumo.

(I profumi di Dioscoride, dal I Libro del De Materia Medica cap.LXXIV)

Profumo

Contiene prodotti esotici ed ha un costo elevatissimo: al cinnamomo si aggiungono olio di balano, xilobalsamo, calamo aromatico, semi di giunco profumato e di balsamo, mirra, miele profumato; è il più

denso tra tutti i profumi. Il suo prezzo varia da 35 a 300 denari (Ricette della Naturalis Historia di Plinio il Vecchio, XIII,15)

Cholarest

Composto da:

Cardo Mariano (*Silybum marianum Gaert*)

Carciofo (*Cynara scolymus Hayek*)

Macis Arillo di Noce Moscata (*Myristica fragans H.*)

Fumaria (*Fumaria officinalis L.*)

Noce Moscata

Secondo il linguaggio dei profumi...

Determinazione. Profumo speziato, profondo, piccante. Favorisce la decisione, stimola il coraggio, induce all'azione.

Carvi Composto

Composto da :

Carum Carvi

Melissa officinalis

Salvia officinalis

Foeniculum vulgare

Cuminum Ciminum

Cumino

A case-control study of bladder cancer in Israel observed decreased risk with greater intake of cumin (Bitterman et al, 1991). In animal studies, cumin seeds have been found to decrease chemically-induced tumours of the stomach in mice and hepatomas in rats and oil to suppress the formation of DNA adducts with aflatoxin B1; this effect appeared to be due to inhibition of microsomal enzymes that activate aflatoxin B1. In support of a cancer-protective pathway for cumin, cumin seed have been shown to increase the activity of glutathione-S-transferase and to suppress chemically induced aberration in bone marrow cells.*

Secondo il linguaggio dei profumi...

Melissa

Conforto. Dona sollievo e dissipa il timore dell'ignoto. Aiuta a superare il dispiacere, induce alla consapevolezza del proprio io.

Salvia

Saggezza, Profumo fresco e dolce, scaccia il dubbio. Favorisce il buon senso, l'acutezza dei sensi e la memoria.

Elektron

Composto da :

Erica (*Calluna vulgaris L.*)

Assenzio (*Artemisa absinthium*)

Corbezzolo (*Arbutus unedo*)

Gelsomino (*Jasminum officinale L.*)

Benzoino (*Styrax benzoile Craib.*)

Erica

Antiossidante, diuretico, antinfiammatorio, antiedemigeno

Assenzio

Antipertensivo, analgesico, antispasmodico, emostatico, antibatterico, antidispeptico, emmenagogo, antimalarico, antitumorale

Corbezzolo

Antipertensivo, antidiabetico/ipoglicemizzante, impedisce e riduce alterazioni morfologiche cardiache (tipo ipertrofia ventricolare), migliora la reattività vascolare e la sensibilità baro riflessa cardiaca, antiaggregante, diuretico, antiossidante, antimicrobico, antiparassitario, migliora la funzionalità renale

Gelsomino

Miorilassante, antiossidante, antinfiammatorio, apatia, isteria, attività spasmolitica, analgesico anticoadiuvante, ansiolitico, antipertensivo

Secondo il linguaggio dei profumi...

Gelsomino

Sensualità. Il fiore della notte concede il suo profumo solo all'alba o al tramonto. Inebriante, caldo, evoca il mondo magico, ne assottiglia i confini. Sensuale. Facilmente adattabile. Il piacere è nascosto nei piccoli petali candidi, coglierlo è solo l'inizio.

Unguento

Quello che presso i Persiani si chiama "iasme" si prepara con i fiori bianchi della viola: questi gettati nella misura di 2 once in 1 sestario italico di olio di sesamo, cambiano completamente aspetto e diventano molli, come è per l'unguento di gigli.

Presso i Persiani si utilizza questo unguento durante i banchetti, per la gradevolezza del suo aroma (I profumi di Dioscoride, dal I Libro del De Materia Medica)

Benzoino (Ambra di Sicilia)

Combatte l'ansia. Come il grande albero da cui la resina scura viene estratta infonde serenità, così l'essenza balsamica, densa e penetrante, scaccia le preoccupazioni. Permette all'energia spirituale di trovare la forza, prepara alla meditazione, (Tratto dal linguaggio dei profumi)

Opium

Composto da:

Corbezzolo (*Arbutus unedo L.*)

Timo (*Thymus vulgaris L.*)

Origano (*Origanum vulgare*)

Assenzio (*Artemisia abinthium L.*)

Mastiche di Chios (*Pistacia Lentiscus L.*)

Corbezzolo

Antipertensivo, antidiabetico/ipoglicemizzante, impedisce e riduce alterazioni morfologiche cardiache (tipo ipertrofia ventricolare), migliora la reattività vascolare e la sensibilità baro riflessa cardiaca, antiaggregante, diuretico, antiossidante, antimicrobico, antiparassitario, migliora la funzionalità renale

Assenzio

Antipertensivo, analgesico, antispasmodico, emostatico, antibatterico, antidispeptico, emmenagogo, antimalarico, antitumorale

Secondo il linguaggio dei profumi...

Timo

Dona energia. Rinforzante. Dissipa la confusione, predispone alla logica, dissolve l'incertezza del sogno. Rinnova la stabilità mentale.

Origano

Dona conforto, sollievo, salute.

Il suo aspetto elegante e delicato lo lega al mondo femminile e nell'antichità le donne lo coltivavano non solo come spezia ma anche quando avevano patito una delusione amorosa per alleviare il dolore; così come si credeva che se una pianta di origano coltivata sul davanzale si seccava, voleva dire che ci sarebbero state delle delusioni d'amore.

Mastiche

Famiglia: Anacardiaceae

Genere : Pistacia

Specie : Pistacia lentiscus L.

Staviral

Composto da:

Artemisia (Artemisia vulgaris L.)

China (Cinchona succi rubra Pavon)

Berberis (Berberis aristata Pohle)

Nopal (Neopuntia ficus indica)

Ravinstara (Cinnamomum canphora)

Alloro (Laurus nobilis L.)

Elicriso (Helicrysum italicum G.Don)

Elicriso

Famiglia delle Compositae sottofamiglia Tubiflorae.

E' un suffrutice perenne, formante un cespuglio mediamente alto 25-40 cm.

La droga è costituita dalle sommità fiorite raccolte nel periodo di inizio-piena fioritura

PRINCIPI ATTIVI

Flavonoidi: isosalipurposide; naringenina; elicrisine A e B; kaempferolo e kaempferolo-3-O-glucoside; apigenina e apigenina-7-O-glucoside; quercitina-3-O-glucoside; luteolina-7-O-glucoside.

Olio essenziale i cui componenti principali sono rappresentati da monoterpenoli (nerolo); esteri terpenici (acetato di nerile); α - e β - pinene; β -chetoni; geraniolo; linalolo; eugenolo; furfurolo e furfurale; isovalerianale; idrocarburi sesquiterpenici (β -cariofillene); fenoli

Fra i costituenti principali: cumarine, esculetina, umbelliferone

Secondo il linguaggio dei profumi...

Ti capisco. Dolce come il miele e amaro quanto un'alba senza riposo, il profumo è intenso, potente come la bontà. Da usare con parsimonia, miscelandolo a sentori delicati come le rose, capaci di accoglierne il sentimento. Unisce il cuore e la mente, la passione e la ragionevolezza. Evoca la compassione.

* Le parti in lingua inglese sono state tratte dal testo "Food, Nutrition and the Prevention of Cancer: a global perspective"

Ricette

Da Cholarest a torta di carote e noce moscata

Ingredienti

250 gr di carote grattugiate;
150 gr di zucchero di canna;
125 ml di olio di oliva;
3 uova;
250 gr di farina di mandorle;
estratto di vaniglia;
noce moscata;
succo e scorza grattugiata di mezzo limone;
pinoli

Lavate e spellate le carote, quindi grattugiatele e asciugatele su di un panno di carta. In una ciotola versate lo zucchero con l'olio, l'estratto di vaniglia e le uova intere, quindi lavorate accuratamente con la frusta. Aggiungete la farina di mandorle e una spolverata abbondante di noce moscata, poi le carote, i pinoli, il succo e la scorza del limone. Versate l'impasto in un teglia foderata, o imburata, e lasciate cuocere per 40 minuti a 180°.

Da Asfar a vellutata di verdure con cannella

Ingredienti

500gr di carote;
250gr di patate;
6 scalogni;
40gr di burro biologico;
4 foglie di alloro;

3 rametti di origano;
1 cucchiaino di zucchero di canna;
1 cucchiaino di cannella in polvere;
sale, pepe ed erba cipollina q.b.

Lavate, pelate e tagliate a cubetti le carote, le patate e quattro scalogni. Versate tutto in una pentola con un litro d'acqua, aggiungete origano e alloro quindi lasciate cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Quando le verdure saranno pronte eliminate le spezie, frullate tutto per ottenere una vellutata uniforme. Aggiustate di sale, pepe e versate il cucchiaino di cannella. A parte buttate in una padella i due scalogni avanzati, precedentemente tritati finemente. Aggiungete 20 gr di burro e lasciate soffriggere, quindi unite lo zucchero per caramellare il tutto. A piacere fate sciogliere il resto del burro con la vellutata, per pochi minuti su fiamma bassa. Quindi impiattate, guarnendo con lo scalogno caramellato e un trito di erba cipollina.

Da Atar a vin Brulé

Ingredienti

1 litro e mezzo di vino rosso
200 gr di zucchero di canna
3 stecche di cannella
10 chiodi di garofano
noce moscata
2 arance
1 limone
1 mela

Lavate accuratamente la frutta quindi togliete la scorza da arance e limone, tagliate a rondelle la mela e versate il vino in una pentola capiente con lo zucchero. Aggiungete la cannella, i chiodi di garofano, le scorze tagliate, le rondelle di mela e qualche spicchio di arance e limone. Completate con la noce moscata, quindi mescolate per amalgamare e portate a ebollizione. Lasciate cuocere fino a quando lo zucchero si sarà sciolto, spegnete e filtrate il tutto con un colino. Servite il vin brulé caldo accompagnato da qualche biscotto allo zenzero.

Da Staviral a tartare di ombrina

Ingredienti per 4 porzioni

400g di ombrina sfilettata e spinata
5g pistacchi
5g pomodori secchi (sotto sale) lavati
Succo di limone q.b.

Olio extra vergine q.b.
Sale
Pepe
Origano
Timo
Elicriso

Pulire, sviscerare, squamare, sfilettare un'ombrina da 1kg. Ottenute due baffe, mettere in abbattitore per 12 ore; completata l'abbattitura lasciare scongelare la baffa in frigorifero (altre 12 ore). Al momento di servire, tagliare l'ombrina con il coltello da cucina a pezzetti piccoli, ma senza battere in maniera violenta con il coltello, onde evitare che l'alimento perda liquidi più del dovuto. Usare una bastardella da cucina per condire con limone, sale, pepe e olio. Infine aggiungere pistacchi e pomodoro secco, timo, origano, elicriso cappare con coppapasta e servire con ravanelli e crostino di pane come guarnizione.

Consigli:

Utilizzare Opium con un diffusore da nebulizzare su piatti di mare contribuirà a infondere una nota di macchia mediterranea e balsamica completando l'esperienza.

Indice

Cap.1	Le Spezie e la loro Storia	2
Cap.2	Le Spezie e la Scienza	13
Cap.3	Le Spezie e il Sacro	28
Cap.4	Le Spezie e il Cibo	32
Epilogo		34
Cap.5	Cartografia di Etnopharma	35
	❖ Amyris.....	35
	❖ Apeiron.....	36
	❖ Asfar.....	36
	❖ Atar.....	38
	❖ Cholarest.....	39
	❖ Carvi Composto.....	39
	❖ Elektron.....	40
	❖ Opium.....	41
	❖ Staviral.....	42

Cap.6 Ricette.....	43
❖ Da Cholarest a torta di carote e noce moscata.....	43
❖ Da Asfar a vellutata di verdure e cannella.....	43
❖ Da Atar a vin brulé.....	44
❖ Da Staviral a tartare di ombrina.....	44