Per secoli la Repubblica Serenissima ebbe il monopolio del commercio mondiale dalle Indie di noce moscata, coriandolo, zafferano e altre "droghe", condimenti fondamentali per la cucina veneziana, per la conservazione di alimenti, ma anche base per medicinali, profumi e saponi che realizzavano gli Spezieri. Un libro racconta questa epopea e i suoi epigoni veneti

Le spezie, l'oro di Venezia

LA STORIA

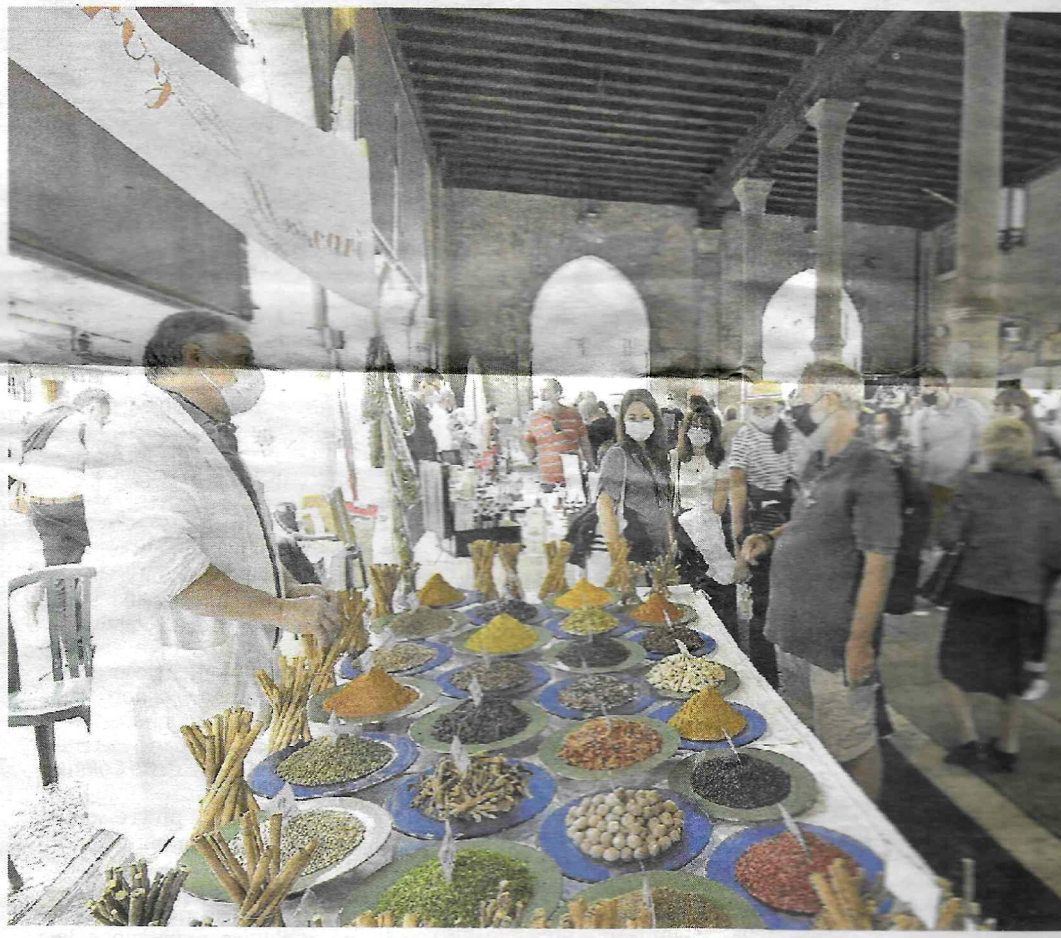
Dici spezie e pensi a Venezia. E viceversa. E non può essere diversamente se per secoli la Repubblica Serenissima costruì parte delle sue fortune proprio grazie al commercio delle spezie in regi-

AL MERCATO

Le spezie, l'oro di

LA STORIA

Dici spezie e pensi a Venezia. E viceversa. E non può essere diversamente se per secoli la Repubblica Serenissima costruì parte delle sue fortune proprio grazie al commercio delle spezie in regime di monopolio. Ma dal momento che nella vita tutto ha una fine, prima l'affermazione degli Ottomani nei Balcani e successivamente la scoperta delle vie delle Indie da parte dei portoghesi, inizialmente incrinarono e successivamente cancellarono il monopolio veneziano. Resta il fatto che il marchio di un tempo interminabile nel quale la Serenissima fu padrona di quel commercio, e le migliaia di tonnellate di coriandolo e zafferano, cannella e noce moscata e chiodi di garofano che venivano scaricati dalle imbarcazioni provenienti dai paesi levantini - in qualche modo un esempio di globalizzazione ante litteram -, non potevano non segnare in modo indelebile il rapporto fra le spezie e la città. Spezie – poi chiamate anche droghe, da qui le drogherie – che a quei tempi erano considerate quasi come l'oro: straordinarie e preziose viaggiavano scortate da un sistema di convogli armati (le mude) e attese in approdi sicuri.



VENEZIA
La rassegna "M'illumino di spezie" a Rialto nel 2021 e, qui accanto, un quadro del Canaletto con le imbarcazioni in bacino di San Marco: la Serenissima è stata per secoli crocevia dei traffici con il Medio Oriente

SCOPERTE

Senza contare che, vista la loro provenienza da luoghi così lontani, misteriosi e sconosciuti, gli europei furono spinti a credere che arrivassero dal Paradiso Terrestre e producessero miracoli contro la malattia e la morte, prima di perdere in fretta l'appeal (e il loro potere economico) verso la fine del 1500, quando i massicci quantitativi in arrivo dal Portogallo e le nuove scoperte mediche tolsero alle spezie quell'aura di rarità e sacralità che per secoli ne avevano fatto la fortuna.

Venivano utilizzate in cucina ma anche nella medicina (Venezia si era specializzata nella produzione della Triaca, una specie di panacea per tutti i mali formata dalla bellezza di 62 ingredienti, oltre alle spezie anche la carne di vipera), nella creazione di piatti (ovviamente destinati all'aristocrazia, visti i costi esorbitanti), nella conservazione degli alimenti per coprire odori e gusti resi magari sgradevoli da cotture non adeguate, nella creazione di profumi e saponi e ancora per fare vini speziati, e, ben presto, diedero inevitabilmente vita all'arte degli Spezieri che si dividevano in spezieri da grosso, cioè i droghieri e i confettieri, e da medicine, in pratica gli antenati degli attuali farmacisti. Ma con le spezie si coloravano le stoffe, e le si utilizzavano per produrre i colori dei pittori, e si preparavano liquori.

LA STORICA CARLA COCO SI SOFFERMA ANCHE SU PERSONAGGI DI OGGI COME LA FRAGRANCE DESIGNER BASSANESE CLAUDIA SCATTOLINI

GASTRONOMIA

"M'illumino di spezie" (95 pagine, ed. Grafiche Biesse, copertina di Cristina Cortese), il volume curato da Carla Coco, storica della gastronomia che vive e lavora a Venezia, il primo libro "speziato" nella storia di Venezia, racconta tutto e di più su questo mondo, fra storia, curiosità e aneddoti, dalla nascita dei famosi "Sacchetti veneziani" (spezie miste per la carne, per il pesce e, infine, per tutti gli usi) ad un'ampia panoramica di ricette, a cominciare dalle "frittole con lo zafferano", idea attualissima nei giorni del Carnevale. E proprio alle spezie si deve, alla fine del 1200, la nascita del primo libro di cucina veneziana, il "Liber de ferculis ed te condimentis", scritto da un medico gourmet di origine araba, il "Giambonino", a cui nel 1272 Venezia conferì la cittadinanza.

Ma il libro - che contiene anche interventi delle associazioni Laguna nel Bicchiere e Goulde - va oltre la storia ed è un

interessante viaggio, quasi una guida, anche fra le prestigiose e storiche aziende ancora attive e che proprio sulle spezie hanno costruito una fortuna, e fra i volti degli illuminati e appassionati imprenditori. Dal mitico erborista Varnelli alla liquoreria Carlotto di Valdagno, dalla distilleria Bonaventura Maschio di Gaiarine (Tv) all'azienda Saliet nelle Dolomiti Friulane, fino a Claudia Scattolini, bassanese, laureata in farmacia, prima Fragrance Designer italiana, con le sue fragranze disegnate su misura come fossero un abito di alta sartoria, alla quale si deve l'originalissima copertina speziata del volume, una fragranza di ginepro e cannella, creata appositamente per la carta e che accompagnerà dolcemente i lettori. Un ottimo motivo per non abbandonare la lettura e, anzi, per cercarla appena possibile.

Claudio De Min

© RIPRODUZIONE RISERVATA

M'ILLUMINO DI SPEZIE di Carla Coco

Grafiche Biesse