

ACCADEMIA
DEI
GEORGOFILI

Curiosità
per
l'esotico,
aromi e
sapori
speziati
in
Accademia

FIRENZE
16 marzo
7 aprile 2005



Piper

胡椒 Hû
cyao

China

茴 Fō
香 Im
樹 Xi, i Arbor
根 Kên, i Radix

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



Curiosità per l'esotico, aromi e sapori speziati in Accademia

a cura di
Lucia Bigliazzi e Luciana Bigliazzi

Esposizione ai Georgofili
16 marzo – 7 aprile

FIRENZE – 2005

Proprietà letteraria riservata



Stampato con il contributo

ENTE CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE

XV Settimana della Cultura Scientifica in Toscana

Stampato nel marzo 2005 dalla F&F Parretti Grafiche - Firenze

In copertina: M. Boym, *Flora Sinensis, Viennae ...*, 1656 – (R66)

PRESENTAZIONE

Da documenti e libri antichi dei Georgofili, Lucia e Luciana Bigliazzi hanno tratto interessanti notizie su “piante, fiori, chicchi, erbe e semi” capaci di fornire sapori, aromi, colori che olfatto, gusto e vista fondono nei tanti fantasmagorici doni della natura. Molti di questi prodotti vegetali erano già accreditati nella farmacopea e nella cucina del Settecento e Ottocento. La loro storia risale molto indietro nel tempo e molto lontano nello spazio

Dapprima tali piante furono oggetto di semplice curiosità, evocavano terre lontane e venivano raccolte nei giardini aristocratici, poi furono studiate e classificate da botanici, infine prese in considerazione dagli agronomi. Divenne fondamentale il ruolo dei Georgofili che le sperimentarono nei propri orti agrari ed infine le promossero per il loro interesse agro-economico.

Il quadro che emerge è molto variegato e riconduce al trattato di Giovanni Vittore Soderini che fu testo fondamentale per la storia delle coltivazioni in Toscana. Al punto che, agli inizi dell'Ottocento, i Georgofili ebbero cura di predisporre diverse nuove edizioni per confrontare con quella opera gli studi condotti in ambito accademico e le osservazioni che avvenivano nel loro Orto agrario sperimentale.

Questa rassegna delle Bigliazzi, oggetto di una esposizione allestita presso la Sede accademica, si conclude con una presentazione per immagini di quanto di più bello, estroso ed “esotico” la Società Toscana di Orticoltura (nata per iniziativa dei Georgofili a metà Ottocento) presentava periodicamente sul proprio *Bullettino*.

Franco Scaramuzzi

INTRODUZIONE

Se concretamente attraverso le parole, potessimo trasmettere odori, sapori, aromi speziati, evocatori di terre lontane, ne uscirebbe una fantasmagoria di gusti, profumi, colori, multiforme ed irresistibile.

Ma le parole sono solo capaci di evocare, di riportare alla memoria quella miriade di sensazioni che ognuno prova anche oggi entrando in un'erboristeria, una drogheria, una tabaccheria, in un negozio di "coloniali" se ancora ne esistono (qualche insegna sbiadita è tuttora visibile nelle viuzze del centro della nostra città).

Eppure dietro a quel piccolo seme, a quelle minute erbette tagliuzzate, a quelle polveri dai mille colori, dietro agli invitanti chicchi tostati di caffè o di cacao, c'è tutto un mondo ed una storia che hanno radici lontane nel tempo e nell'origine, ma ai quali oggi non si presta più molta attenzione. Infatti questi oggetti così esotici, così aromatici, così diversi da quelli che siamo abituati a trovare sul nostro suolo, sono divenuti parte integrante della nostra quotidianità, da quel primo fragrante buon caffè del mattino a quella sobria tazza di tè di metà pomeriggio, o a quella ghiotta e voluttuosa di cioccolata fumante, degustata lentamente goccia a goccia con la precisa sensazione di commettere la trasgressione più accattivante e gustosa che possa esistere.

L'intraprendenza e la curiosità che da sempre hanno contraddistinto gli uomini ed il progressivo facilitarsi della comunicazione fra i popoli, sono stati i due elementi tra i quali il concetto di "esotico" è stato parametrizzato nel tempo: quello che tale era definito nel Settecento, sicuramente non lo era già più nel secolo successivo e via via fino ai nostri giorni.

Spirito di conoscenza e d'avventura certamente; quello spirito che mosse i primi navigatori verso terre sconosciute, ad Oriente e ad Occidente, verso quelle Indie orientali ed occidentali che a lungo sono state gli indefiniti punti di riferimento degli uomini del passato. Spirito poi che trovò il suo *pendant* in quegli imprescindibili bisogni legati alla sussistenza, all'economia, al commercio che fecero degli uomini dei conquistatori che dalle proprie conquiste riportavano in patria semi, tuberi, radici di piante sconosciute per farne oggetto di studio e replicarle sul proprio suolo.

L'acquisizione non fu sicuramente immediata: basti pensare alle traversie subite da patata, pomodoro, melanzana per rendersi conto che di tempo ce n'è voluto, e assai, prima che questi prodotti, con altri, provenienti da terre lontane, divenissero oggetto di coltivazione nei nostri campi e cibo alle nostre mense.

Se non stupisce che Giovanni Vittore Sederini (secolo XVI) parlasse ancora con circospezione del pomodoro e della melanzana (attribuendo al primo "sbonzoli" di pancia), fa certamente più effetto leggere nel *Corso di botanica medico-farmaceutica* del medico Antonio Targioni Tozzetti di metà Ottocento, che la melanzana veniva coltivata negli orti toscani non tanto perché buona ed apprezzata, ma quanto per le sue dimensioni capaci di sfamare un bel numero di bocche.

Le vicende che riguardarono l'accettazione della patata come alimento umano sono ben note, come altrettanto sicuramente lo sono gli sforzi di coloro che si adoperarono per dimostrarne la bontà contro i pregiudizi e la malevolenza: dal francese Parmentier al fiorentino e Georgofilo Ubaldo Montelatici, dal veneto Zanon a Vincenzo Cuoco che pubblicò addirittura una piccola raccolta di ricette ad uso sia delle tavole più povere che di quelle più ricche. A Cosimo Ridolfi che a metà Ottocento sentiva ancora il bisogno di declamare le virtù del pregiato tubero che tanto utile poteva rivelarsi nei tempi magri, cercando di scremare così quello scetticismo ancora perdurante e che già nei primi decenni del secolo era stato manifestato da Filippo Re, il quale aveva dichiarato che le patate potevano essere accettabili sulle mense solo se accompagnate da piatti ricchi ed abbondanti di saporita selvaggina.

Ma l' "esotico" non è solo legato ad aromi ed odori speziati connessi con l'alimentazione; l'esotico risponde anche a necessità che investono altri aspetti della vita dell'uomo: dalle attività manifatturiere, alla medicina, alla farmacopea. Non si possono non citare gli sforzi fatti alla ricerca

di piante esotiche tintorie, a quella mirata a conoscere le virtù terapeutiche di piante e semi di paesi lontani e fra questi la china ne è un esempio magistrale. Ma oltre che preziosi medicamenti le piante straniere offrivano anche altre possibilità, come ad esempio la ferula, nativa di Spagna, Portogallo e paesi in genere lungo il Mediterraneo il cui tronco forniva stecche leggere e resistenti che ben si adattavano per rimettere le fratture delle ossa.

E poi c'erano gli alberi, quelli venuti da terre lontane, come la "Sophora Japonica" o la "robinia falsa acacia" che impiantati dapprima in orti sperimentali o in giardini signorili avevano finito poi per abbellire strade e viali delle nostre città, entrando a far parte pienamente della immagine urbanistica dei nostri agglomerati urbani.

Qualche volta erano i nostri prodotti indigeni ad andare verso l'esotico, come il caso del giaggiolo (pianta fiorentinissima) la cui polvere si dirigeva verso il lontano Oriente allo scopo di aromatizzare con il suo intenso e vellutato profumo il tè che in quei lontani luoghi costituiva la bevanda abituale.

Sicuramente gli eventi che segnarono la storia del nostro Paese influirono pesantemente sulla conoscenza, uso e diffusione di tante di queste piante, fiori e semi venuti da lontano; fu così ad esempio quando per contrastare la potenza napoleonica fu fatto divieto di importazione e circolazione di prodotti provenienti da altri paesi. Il "blocco continentale" finì così per imporre l'utilizzo di prodotti indigeni: nota fra tutte la vicenda dello zucchero di canna e gli studi e i tentativi per sostituirlo con prodotti recuperati in loco; così fu anche ad esempio per la china soppiantata per necessità dall'artemisia, pianta che tuttavia si rivelò assai efficace a scopo terapeutico; e così fu anche nel campo delle piante tintorie, quando si rinnovò la fama dell'indigeno guado dimenticato e soppiantato nell'uso da piante straniere, ma richiamato a fronte della penuria delle altre.

Da GIOVANVETTORIO SODERINI, *Della cultura degli orti e dei giardini ... ora per la prima volta pubblicato*, In Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1814

L'Accademia dei Georgofili, considerato "il favorevole accoglimento che gli Amatori dell'Arte Agraria, e della Lingua nostra hanno fatto a quella parte dell'Opera di Giovanvettorio Soderini" pubblicata per cura della stessa nell'anno 1811, fu indotta "a dar alla luce", l'altro trattato del Soderini, quello sulle piante ortensi, fiduciosa di incontrare anche questa volta "egual gradimento, sì per le belle nozioni e pe' lumi, che tratto tratto sparsi vi si trovano ... come ancora per la copia che vi si ammira di esatte descrizioni di varj oggetti della Natura e dell'Arte".

L'Accademia si affidava, per la consulenza scientifica e soprattutto per le conoscenze storiche relative a tanti e vari "vegetabili, involti per l'addietro nell'oscurità" ad Ottaviano Targioni Tozzetti, socio benemerito e direttore fin dal 1801 dell'Orto Sperimentale, voluto dall'Accademia per osservare, sperimentare, innovare l'agricoltura e la botanica.

Fra le centinaia di piante citate da Soderini, alcune rispondono più di altre all' "aroma", al "colore", ai sapori forti e "speziati"; se ne propone un piccolo spaccato, corredato di quanto, secoli dopo, scriverà sulle stesse Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso di botanica medico-farmaceutica*, Firenze, per Vincenzo Batelli e compagni, 1847 e nell'altro suo scritto, *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana* uscito dalla stessa tipografia nel 1853 (citati nel seguito rispettivamente *Corso* e *Cenni storici*).

A conclusione delle schede delle piante trattate, si propone la loro descrizione scientifica elaborata agli inizi dell'Ottocento dal Georgofilo Filippo Gallizioli, e presentata al pubblico dei botanici e degli appassionati di agricoltura nel 1809 nei suoi *Elementi botanico-agrarj* usciti a Firenze per i tipi della Stamperia di Borgo Ognissanti.

Oggetto di questo suo scritto era quello, come lo stesso autore proclamava rivolgendosi nel suo Avviso al lettore, “di riunire la Botanica all’Agricoltura, in modo da apprendere nel tempo stesso tanto l’una che l’altra”. Le descrizioni botaniche erano precedute da notazioni abbreviate, date in corsivo dall’autore, a significare: *Fior.* Fiorisce; *Fog.* Foglie; *Ind.* Indigeno; *Com.* Comune, etc. Nel 1812 Gallizioli dava alle stampe presso Francesco Daddi in Borgognissanti, a corredo dei suoi *Elementi*, il *Dizionario botanico che comprende i nomi delle piante nelle principali lingue d’Europa*.

E se l’esotico, gli aromi, i sapori speziati, ci riconducono immediatamente a luoghi lontani, al tema del viaggio intrapreso fra mille difficoltà alla ricerca e alla scoperta di terre inimmaginabili, di uomini ed usanze sconosciute, di culture diversissime, di animali e piante mai visti, Antonio Targioni Tozzetti, conducendoci per mano in questo suo percorso storico ci fa scoprire come gli uomini del passato, mossi da spirito di conoscenza, ritornassero poi in patria riportando semi e pianticelle per tentarne una coltura sul suolo natio. In questo viaggio nel tempo si può scoprire dunque che anche i frumenti, gli orzi, l’avena, la segala vengono da paesi lontani: l’Asia, l’Egitto, il Caucaso, la Persia. Da quelle “Indie orientali” od “occidentali” che sono state a lungo i parametri geografici con i quali confrontarsi.

Forse aromi e sapori speziati, o gusto per l’esotico in queste piante non ce n’è; ma sicuramente quando gli uomini ne iniziarono l’uso alimentare, il loro buon odore fragrante e fresco avrà rallegrato più di una mensa.

In questo nostro percorso, scopriremo che non sempre un aroma od un sapore sono connessi al tema della mensa e del cibo, come scopriremo che odori e sapori non necessariamente devono associarsi all’esotico. Sovente infatti un buon odore, un profumo gradevole, oppure uno forte, marcato fino quasi a divenire eccessivo, si legano ad altri aspetti della vita quotidiana, come ad esempio quello di rendere profumati i cuoiami con i gelsomini; quello di allontanare le tarme dai tessuti con la polvere di giaggiolo; quello di risvegliare “le forze di Venere” con le foglie essiccate degli odorosi garofani.

Un mondo di odori e di aromi scaturiti anche da piante, tuberi, frutti e quant’altro oggi consueti, ma una volta “peregrini” e nuovi per gli uomini del tempo.

Aglione: “grandemente lodato da Galeno medico per rimedio evidente ai veleni, ed all’infezione dell’aere” meritava “ancora fra gli erbaggj dell’orto il primo luogo, e massimamente ch’egli è eccellente anco per cavare i vermini che tanto infestano i putti piccoli, e talvolta i grandi, e cibo forte e gagliardo giovevole ai marinari”. Queste alcune delle qualità riconosciute da Soderini al piccolo bulbo dal sapore acutissimo il quale poteva essere rimosso, a dire del nostro, mangiando subito dopo “una radica di bietola arrostita”; anche il sedano crudo, “assunto anco doppio” smorzava “il puzzo loro”. Ma soprattutto l’aglio “o cotto o crudo, ma più crudo che cotto” conveniva e si confaceva “ai marinari, ed a chi navigava”.

Cipolle, porri, scalogni, aglio: nessuno originario del suolo italiano, come dichiarava Antonio Targioni Tozzetti nei suoi *Cenni storici* confutando le opinioni di quei botanici per i quali questi ultimi erano originari della Sicilia. Di sapore e odore forte, “trasmesso anche per traspirazione” quando si mangiava, l’aglio era adattissimo “per condimento dei cibi” ed il suo uso in medicina era lodato come rimedio “nella tenia, nella gotta, nell’artrite, nell’idropo, nella quartana, ec.”. Così si esprimeva nel suo *Corso* lo stesso autore.

Gallizioli: A. Sativum. (AGLIO) *Ail cultivé, ou commun*. Bulbo rotondo ... composto di altri più piccoli ..., bislungi. Scapo vuoto ... Fog. lineari, piane ... Fiori biancastri, quasi a capolino, bulbosi ... Fr. nel Giugno. Or. della Sicilia.

Due le varietà, la rosa e la bianca, da piantare in dicembre o in gennaio, in “terra bene smossa, leggermente concimata”.

Gallizioli forniva tutte le indicazioni per una buona coltivazione dell’aglio il cui uso alimentare era ben noto, come le sue virtù, sia assunto crudo, sia cotto, prima fra tutte la virtù vermifuga sprigionata dal piccolo bulbo.

Se cotto con “spirito d’aceto” e colla di pesce, si otteneva una mistura assai forte che veniva impiegata “per connettere dei pezzi di majolica e di porcellana”.

Esaltato dagli Egiziani e dai Romani, era tenuto in orrore presso i Greci.

Appio: “è quella pianta d’erba che dai volgari si chiama Selino, e dai più idioti Sedano”. Così esordiva Soderini rammentando che i “talli dell’appio” si conservavano assai bene “con la conditura di due parti d’aceto, e l’altra di salamoia”. Ne sconsigliava tuttavia l’uso alle balie in

quanto "rasciugava il latte" ma ne esaltava quelle proprietà che conferivano "buon fiato" a chi ne mangiava, cotto o crudo, "condito come gli Asparagi".

L'uso in cucina non era remoto secondo Antonio Targioni Tozzetti che ricordava nei suoi *Cenni storici* come Pietro de' Crescenzi ne parlasse, ma solo a scopo medicinale. Nativo nei luoghi palustri d'Europa, rintracciabile fino al Caucaso e persino nel Messico, era assai coltivato negli orti "come erbaggio da cucina"; i suoi semi aromatici erano valutati per le doti stomatiche, carminative, antiscorbutiche e costituivano ingrediente di molte pietanze. Così ne scriveva Targioni Tozzetti nel suo *Corso*, ricordando anche come la radice di questa pianta odorosa fosse annoverata presso gli Antichi fra le "cinque radici aperienti".

Gallizioli: A. Graveolus (SEDANO, SALLARO) *Persil des marais, Céleri, Rad.* a fittone fibrosa ... *Stelo* nodoso, grosso, striato. *Fog.* pennate ... *Fiori* bianchi ... *Fr.* nel Luglio. *Ind.* dei luoghi montani.

"Si dee agli Italiani il pregio di aver tolto dai Marazzi questa specie per coltivarla negli Orti come pianta alimentare": questo il merito che Gallizioli riconosceva alle sue genti le quali se ne nutrivano mangiandolo fresco "dalla parte più tenera".

In campo medico erano riconosciute al sedano virtù diaforetiche e allo scopo se ne preparavano infusioni nella proporzione di 1 oncia bollita in 1 libbra d'acqua.

Artemisia: "agguaglia di color cenereccio l'assenzio, nel resto ha la foglia che va somogliando la manifattura di quelle del cipresso, e del sabino". Questa la definizione del Soderini, che nominava la pianta con il termine abrotano. Ritenuta afrodisiaca ("posto sott'il guanciale incita a Venere") e se posta "fra i panni lani" li difendeva dalle tignole.

Originaria dell'Asia minore, della Francia meridionale, ma presente anche sul suolo d'Italia, come scriveva Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso*, l'artemisia si distingueva per l'odore acuto e per l'amarrezza del sapore, caratteristiche che manteneva anche da essiccata. In decotto con vino e zucchero costituiva un buon rimedio casalingo contro le malattie delle vie respiratorie e l'asma; l'olio in cui era stata infusa quest'erba, veniva ritenuto balsamico e vermifugo.

Gallizioli: A. Abrotanum (ABROTANO) *Armoise aurone, Aurone mâle, Citronel*. Steli fruticosi, in gran numero, con Rami diritti. Fog. divise in molte parti, setacee, vellutate. Fiori numerosi, piccoli, volti in giù, a grappoli. Fr. nel Luglio. Com. nei monti, lungo i torrenti.

A tutte le varietà, di sapore più o meno amaro, erano riconosciute virtù febbrifughe e spesso l'artemisia veniva impiegata, in luogo del chinino, nelle febbri intermittenti; per il suo sapore "piccante, aromatico, e molto piacevole" era ottima nelle insalate.

Assenzio: "che vien di Ponto", rappresentava per Soderini "il più valoroso" fra tutti i corroboranti con quel suo pizzico di "salvatico" e di amaro.

Antonio Targioni Tozzetti ne riconfermava le doti antisettiche e toniche e ne sottolineava l'amarrezza al punto tale che il latte degli animali che se ne erano nutriti assorbiva un tale sapore.

In Cina ed in Giappone ne esisteva una varietà particolare che veniva usata da tempo antichissimo per fare "il *moxa*", una pratica terapeutica che consisteva nell'apporre direttamente sulla pelle dei cilindretti di assenzio che venivano poi fatti bruciare per sbloccare i canali vitali e ridare così energia al corpo (*Corso*).

Gallizioli: A. Pontica (ASSENZIO PONTICO) *Armoise pontique, Petite absinthe*. Steli dritti, numerosi, ramosi. Fog. alterne, sparse, numerose, bipinnate, feltrate. Fiori rotondi, piccoli, pendenti, a Grappoli dritti, terminanti. Fr. nel Settembre. Com. nei monti aridi.

Ingrediente basilare nella fabbricazione del "Wermut" ("cioè il vino bianco aromatizzato da varie droghe, o ingredienti tanto indigeni quanto esotici") era ad esso che si doveva quel sapore amarognolo della bevanda. E proprio per questa caratteristica, Gallizioli sconsigliava di coltivare l'assenzio nei pressi degli alveari pena un "disgustoso miele".

Basilico: "detto *Ocimo* dai Greci è di tre fatte" esordiva Soderini, la prima dalle "fronde larghe, lunghe e grosse ... somiglianti a quelle degli aranci, e de' cedri, onde si chiama per l'odore Basilico cedrato", la seconda dalle foglie più minute, la terza ancora più piccola, chiamata "gentile". Mescolato nelle insalate, il "basilico" conferiva loro "buon sa-

pore, e odore, essendo quest'erba odorosissima" e per la bellezza di alcune varietà (ad esempio il "bassilico pino") veniva coltivato anche nei giardini.

Oltre la bellezza ed oltre gli usi alimentari, il "bassilico" era ritenuto da Soderini un ottimo rimedio contro il morso degli scorpioni.

Pianta consueta negli orti, nei giardini, nei vasi sulle finestre, venuta da lontano, dall'Asia e dall'Africa per poi passare in Grecia e da qui in Italia. Usata fin dai tempi di Ippocrate come rimedio medicamentoso, ne era stato esaltato l'uso alimentare a partire da Galeno, grazie a quel suo odore "misto di varie spezie". Così parlava del basilico Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* e nei suoi *Cenni storici* ne diceva l'origine.

Apprezzato fin dall'Antichità per le sue virtù medicinali, era anche ai tempi dei Romani coltivato negli orti a scopo alimentare.

Moltissime le varietà descritte dal Georgofilo, fino a ricordare quello distinto col nome di *Ocimum caryphillatum* nativo del Bengala, di Giava e delle Indie orientali.

Gallizioli: O. Basilicum (BASSILICUM) *Basilic commun. Stelo* dritto. *Rami* incrociati, raddrizzati. *Fog.* ovate, lisce, *Fiori* bianchi o porporini, a *Grappoli* diritti, e con i *Calici* cigliati. *Fr.* nell'Estate. *Ind.* nelle Indie, e nelle Persie.

Da questa pianta si estraeva un olio essenziale molto aromatizzato e proprio per il profumo che emanava, il basilico era largamente ambito dalle api.

Cannamêle: "è quella che fa lo zucchero" esordiva Soderini, "il quale gli antichi raccoglievano da questa medesima Cannamêle, della quale oggi si fa il nostro zucchero, e non si tagliano ogni anno come si fa ora, venivano a esser più pregne di quell'umore, il qual soprabbondando in loro, da per se stesse lo stillavano fuori, e le genti da quelle lo ragunavano". Proseguiva ancora il nostro autore dichiarando "e non è lo zucchero degli antichi di razza manna, come molti credono, ma veramente come gomma che stillava da quelle stesse canne". Descriveva poi il metodo trovato successivamente per estrarre lo zucchero da queste canne "simili ai sagginali":

"Taglianse le cannamêle in pezzi minuti lunghi un dito, e spremuto il liquore che v'è dentro, cacciandole in gabbie forti sotto il torchio che serri

gagliardo, si cuoce quel liquore, qual poi posto in certe piramidi di legno tessute a rovescio (quando son piene) si fa congelare ponendovi sopra due diti di ghiaia, e ricotto di nuovo si fa lo zucchero di due cotte e di tre; e raffinato tanto più al fuoco, si fa il candito, e di quello di tre si fa lo zucchero rosato, ponendovi per ogni oncia di rose rosse quattro di zucchero”

Piante dei luoghi caldi erano comuni in Candia, Cipro, “San Domingo”, India, ma se ne potevano trovare anche in Sicilia, in Calabria ed in Puglia.

Simile alla canna comune, quella da zucchero, aveva il fusto pieno “di midolla sugosa, dolce”; così scriveva nel suo *Corso* Antonio Targioni Tozzetti assegnandole come terra d’origine le Indie dalle quali era stata poi trasportata nell’America meridionale. L’autore descriveva il metodo per l’estrazione dello zucchero e nonostante i lustri intercorsi da quanto scritto da Soderini, il procedimento era rimasto più o meno lo stesso, anche se gli strumenti e gli attrezzi usati dimostravano nella descrizione dell’autore un raffinamento tecnico, una maggiore precisione, una conoscenza più approfondita delle trasformazioni subite dalla materia prima. Passando i fusti attraverso tre cilindri di ferro fuso mossi in un movimento rotatorio e dopo varie operazioni, si otteneva un sugo detto “vezzi” al quale poi si univa della calce che attraverso il calore del fuoco sul quale il tutto era posto, permetteva la separazione dell’albumina. Il sugo chiarificato veniva poi concentrato “convenientemente in una serie successiva di caldaie” e successivamente era posto a raffreddare in un recipiente dal quale, prima che si fosse del tutto raffreddato, veniva travasato in alcuni vasi forati sul fondo, ma al momento turati. Agitati questi per favorire la cristallizzazione, se ne stappavano poi i fori per lasciare scolare “il siroppo non cristallizzato”; quello che si otteneva era un prodotto “grasso e scuro” detto “zucchero mascavato”, o “zucchero greggio” che sottoposto a successive raffinazioni, si chiarificava fino a divenire sempre più bianco. Lo sciropo che non si cristallizzava era denominato “melazzo” e serviva fermentato e dopo essere stato “mescolato con sufficiente dose di acqua”, a preparare un liquore spiritoso che “colla distillazione” dava il “rhum”.

L’arte di raffinare lo zucchero, proseguiva il nostro, aveva subito nel tempo tante modificazioni e miglioramenti ed erano sempre più numerosi i prodotti che si ottenevano, come ad esempio lo “zucchero candito” costituito da grossi cristalli, o lo “zucchero in caramella” ottenuto da una condensazione della materia prima evitando però la cristallizzazione.

Quest'ultimo serviva di base a certe pasticche usate in medicina come quelle "dette d'orzo, di rosolacci, ec." e disciolto in acqua serviva a condimento di cibi e bevande, per fare decotti, "siroppi o giulebbi". Unito ad alcol, costituiva la base di numerosi rosoli.

Non conosciuto dagli Antichi (che dolcificavano con il miele) aveva trovato però riscontro in Teofrasto ad esempio, il quale aveva rammentato "il miele nelle canne", in Dioscoride, in Lucano che aveva parlato "del sugo dolce delle tenere canne". Probabilmente introdotto in Italia dai Veneziani attraverso la via delle Indie, ai tempi delle Crociate, risultava già attestato in alcune città dell'Italia meridionale nei secoli XII e XIII, ma aveva trovato diffusione solo dopo la scoperta dell'America. Nel secolo XIX, ai tempi in cui Antonio Targioni Tozzetti scriveva il suo *Corso* il consumo in Europa si aggirava attorno ai sei milioni di libbre.

Gallizioli: S. Officinarum (ZUCCHERO, CANNA A ZUCCHERO, CANNAMELE) *Sucre, ou Canne a Sucre. Culmi* in gran numero, lisci, articolati. *Fog.* lunghe ... piatte, dentellate nei bordi ... *Or.* della parte dell'Asia situata al di là del Gange. *Fr.* nell'Estate.

"Fra noi non si coltiva lo zucchero che nei vasi o per curiosità, o per far serie nei Giardini"; nel "Levante", nella Sicilia, ma specialmente nell'America" si coltivava invece "in grande lo Zucchero" che formava oggetto "significante" di commercio.

Notevoli e conosciuti i vantaggi dello zucchero che costituiva elemento essenziale "d'infinite preparazioni alimentari, e medicinali". Era ritenuto talmente salutare, scriveva Gallizioli, che l'inglese Foaergill aveva proposto di tenerne contenuto il prezzo onde anche il popolo potesse farne un "uso continuato".

Capperi: particolarmente ricco ne era l'Egitto a detta del Soderini, ma anche in Italia, seppure varietà più piccole, vi si trovavano un po' dovunque, lungo i muri, fra le pietre e i "rottami", purché "sequestrati da tutte le altre erbe e piante, e stare interamente da per loro". Ritenuti ottimi per stimolare l'appetito, in quanto "mangiati avanti all'altre vivande" cacciavano via "la flemma ragunata nel ventre" e ripulivano la milza; le foglie, pestate e poste sopra le scottature, alleviavano "il dolore del fuoco". I capperi del suolo italiano risultavano più amari, difetto che poteva essere tolto loro "addolcendoli prima con l'acqua chiara, dipoi addolciti



1

cacciandogli ricoperti nell'aceto". Soderini consigliava di raccogliarli ancora piccoli, prima ancora che fossero fioriti "e di man'in mano in un vaso di terra cotta invetriato pieno d'aceto forte mettergli che stieno sempre sotto l'aceto come l'ulive sotto la salamoia".

"Capperi acconci" li chiamava Targioni Tozzetti nel suo *Corso*, quei capperi che posti nell'aceto, servivano per condimento dei cibi e foglie e fiori, posti in infusione davano un olio (il così detto "olio di capperi") che veniva adoperato per farne fregagioni nei reumatismi e nelle artriti.

Gallizioli: *C. Spinosa* (CAPPERO, CAPPARO) *Caprie commun*, *Capre. Steli*, o sarmenti numerosi. *Fog.* alterne, intere, lisce, un poco carnose ... *Fiori* grandi con la *Corolla* bianca, e con gli *Stami* rosei, o porporini. *Fr.* nel Maggio, e nel Giugno. *Com.* su' muri, o nei terreni scoscesi, ed aridi dell'Europa meridionale, nell'Asia, nell'Africa.

Clima temperato era quello richiesto dalla pianta del capperi che ordinariamente nasceva "fra le fessure dei muri vecchi". Abbondante ne era la raccolta lungo la riviera di Genova, come pure "nei contorni di Tunisi" e ricco pertanto ne risultava il commercio. Dopo averli lasciati appassire o seccare, i capperi andavano posti in un buon aceto forte e così potevano essere conservati a lungo. Le proprietà che dimostravano la buona qualità dei capperi erano la loro durezza e il loro colore di un verde intenso; purtroppo, talvolta i mercanti ricorrevano alla frode adoperando "i vagli di rame per *assortigli*", cosa che li rendeva estremamente perniciosi.

Cetronella: "è un'erba molto odorata che nasce da per se alla campagna ne' ciglioni delle fosse, e per le selve, similmente la domestica, e la salvatica, la quale ha foglia somigliantissima ..., ma ruvida, e di cattivissimo odore. Quella è amata dalle pecchie, e ne traggono mèle delicatissimo...". Così Soderini si esprimeva nei riguardi della cetronella e proseguendo nel suo discorrere, la esaltava ulteriormente: "S'addomanda da alcuni *Melissa*, ed il suo odore è simile a quello del cedro. Deesene far procaccio sì

per aggiungere all'insalate di mescolanza, sì ancora per poter strofinare con essa le cassette delle pecchie, perché le vi stieno volentieri". "È pianta odorifera e delicata", scriveva più sotto ed aggiungeva che aveva anche "mirabilissima proprietà di rallegrare il cuore".

Targioni Tozzetti nel suo *Corso* aggiungeva ben poco a quanto detto secoli prima da Soderini, se non esaltare alcune proprietà di questa pianta in campo medico come ad esempio quelle "antisteriche, anodine, antispasmodiche", ma non faceva alcun cenno ad un suo uso alimentare.

Gallizioli: M. Officinalis (MELISSA, CEDRONCELLA) *Mélisse des jardins, Citronelle*. Steli ramosi. Fog. opposte, picciolate, cuneiformi, seghettate. Fiori bianchi, verticillati, ascellari. Fr. nell'Estate. Com. nei fossi.

"Ha la pianta odore di cedro" e l'acqua che ne risultava dalla distillazione, era a detta del Georgofilo Gallizioli "molto stimata come antisterica". L'infusione "teiforme delle foglie" era usata nelle affezioni asmatiche.

Cipolla: assai più forti le rosse delle bianche se ne stemperava il sapore e divenivano più dolci "conciate in acqua" la quale portava via "tutta la loro amarezza". A dire degli Antichi le cipolle "non obbedivano alla luna", anzi facevano tutto al contrario rispetto al suo crescere e scemare e per questa ragione non se ne nutrivano. Così Soderini presentava queste piante ormai consuete negli orti d'Italia. Citava per contro l'opinione di Solone il quale aveva scritto che "se ciaschedun di si mangeranno cipolle, si manterrà l'uomo sano".

Antonio Targioni Tozzetti nei suoi *Cenni storici* riconfermava questa prevenzione degli Antichi verso l'odoroso bulbo, ma aggiungeva che mentre gli Egiziani non ne mangiavano, gli Ebrei in schiavitù, se ne nutrivano abbondantemente tanto che fuggiti dall'Egitto e ritornati nella terra promessa, lamentavano la perdita di questo ortaggio come di altri.

Lo zolfo conferiva loro quel caratteristico odore e quel loro particolare sapore ed oltre allo zolfo contenevano "zucchero, gomma, albumina, acido acetico, etc." (Targioni Tozzetti, *Corso*).

Gallizioli: A. Cepa (CIPOLLA) *Ail oignon, Oignon*. Bulbo rotondo, ovato, membranoso, grosso ... Fog. cilindriche. Fiori carnicini, o bianchi, a *Ombrella* globosa ... Fr. nell'Estate. Or. probabilmente dell'Africa.

Molte le varietà citate da Gallizioli, dalla “tonda schiacciata”, la “bianca”, la “porraja, all’ “egiziana”, ma comunque a suo dire fra tutte riuscivano “più voluminose e più dolci” quelle coltivate nei paesi caldi.

Oggetto di venerazione presso gli antichi Egizi, si adoperavano ora fresche in insalata o cotte, combinate in vario modo, in diverse pietanze. Appreziate anche in medicina in quanto ritenute giovevoli “nell’idropisia incipiente e nell’Asma”; pestate, scriveva il nostro Georgofilo, erano applicate direttamente sulle bruciature “per mitigarne il dolore”. Riferiva Gallizioli di aver letto notizia relativa ad un’altra qualità della cipolla, e cioè quella di smorzare istantaneamente l’incendio in un camino se vi veniva gettata all’interno.

Coriandolo: “Pianta annua che incontrasi nelle campagne della Tartaria, dell’Oriente, ed in quelle meridionali dell’Italia, della Francia ec.”. Soderini ne esaltava il “buon odore” che producevano i coriandoli se “masticati in bocca” ed aggiungeva che ricoperti di zucchero divenivano dei saporiti confettini usati dai pasticceri.



Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* ne ricordava l’impiego fatto dai droghieri che li usavano come ingredienti “nelle così dette spezie da condire i cibi e per le droghe da fare il vermouth”; dagli antichi medici il coriandolo era ritenuto stomachico, carminativo, digestivo e la sua infusione veniva prescritta nelle malattie degli orecchi. Il coriandolo entrava come ingrediente aromatico anche nella composizione dell’acqua di melissa.

Gallizioli: *C. Sativum* (CORIANDOLO) *Coriandre cultivée*. Stelo diritto, ramoso, liscio. *Fog.* Bipinnate, ineguali ... *Fiori* bianchi, un poco porporini. *Fr.* nell’Estate, *Ind.* dell’Italia.

“L’odore insopportabile di Cimice, che ha questa pianta in vegetazione, può essere molto incomodo per chi la coltiva in grande”: così scriveva Gallizioli, aggiungendo subito dopo però che i semi una volta seccati perdevano questo terrificante odore e acquistavano invece “una fragranza

aromatica” e un gusto “assai soave”. “I lavori di Credenza, le Confetture, e qualche volta la Birra” dovevano il loro buon sapore ai coriandoli che si erano rivelati anche giovevoli in infusione nelle affezioni isteriche e “nelle flatulenze”.

Cumino: “Buono ad allettare i colombi” scriveva Soderini, offendeva però il gusto “sendo di spiacevol sapore”.

Coltivato in quasi tutta Europa e nell’Italia settentrionale, era invece per Antonio Targioni Tozzetti, ingrediente molto usato in Germania ed Inghilterra: mescolato alla farina, veniva messo nel pane, “in certi formaggi, in alcune carni salate e battute, nelle pasticcerie, nelle confetture, ec.; e per farne rosoli”. Assunto al naturale lasciava in bocca “una sensazione di fresco, come fanno le pasticche di menta” (*Corso*).

Gallizioli: C. Cyminum (COMINO) *Camin officinal*. Stelo diritto, liscio, striato, ramoso. *Fog.* simili a quelle del Finocchio ..., ma più piccole, e in minor numero. *Fiori* bianchi, o porporini ... *Fr.* nel Giugno. *Ind.* dell’Egitto.

Era coltivato in gran quantità a Malta ed in Sicilia e da esso si traeva un liquore “vinoso a guisa di Birra” chiamato “*Parst*”, fatto con le foglie fermentate, che costituiva bevanda usuale per le “persone povere della Polonia, e della Russia”; sottoponendo questo liquore ad un’ulteriore distillazione, si otteneva una specie di acquavite.

Ferula: “nasce la ferula nei luoghi caldi di là dal mare, perciò è in Sicilia ed in Spagna per tutte le campagne copiosa”; “gratissimo cibo” per gli asini, si rivelava “mortifero veleno” a “tutti gli altri giumenti” e alle meduse. Così Soderini descriveva questa pianta dalle “foglie simili al finocchio” e dall’unica, profonda radice. Nonostante gli effetti, i pastori ne traevano dalle piante giovani “un certo tenerume di dentro simile a un torlo d’uovo duro, il quale cotto sotto la brace o cenere calda, ben involto in carta bagnata, come s’usa ai rocchj della saliscia, o in pezze line immolate, e mangiato con pepe e sale”, diventava “gratissimo cibo, e convenevole assai ... per fortificare i venerei appetiti”. “Succo amarissimo” contenevano le nere, mentre quello delle bianche era più dolce, quasi da bere.

I “talli ancora” si mangiavano “conditi in salamoia, e mèle” dove a lungo si conservavano. Concludeva Soderini dicendo che le ferule facevano “buona baldoria” e conservavano “acceso il fuoco”; secche, davano “bastoni leggieri più che altro”.

Il Portogallo, la Grecia, i luoghi marini lungo il Mediterraneo, erano la sua patria e un'altra sua varietà era arrivata addirittura dalla Persia. Nessuna qualità alimentare le riconosceva Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso*; ne descriveva però l'odore agliaceo, amarognolo, aspro. Il caule grosso e legnoso, si presentava con moltissima midolla che una volta secca, bruciava “come una miccia”; il tronco, una volta vuotato era ridotto in stecche le quali “per essere leggieri, resistenti e canaliculate” venivano usate “per rimettere le fratture delle ossa lunghe”.

Gallizioli: F. Communis (FERULA) *Férule commune*. Stelo diritto, solido, alto da 3. a 5. Braccia, un poco ramoso ... *Fiori* gialli. *Fr.* nell'Estate. *Com.* nella Calabria, e lungo le spiagge del Mediterraneo.

Nota fin dall'Antichità nella quale i suoi steli erano utilizzati per farne delle torce, era ampiamente apprezzata per la sua leggerezza e Gallizioli al riguardo citando Plutarco, ricordava come Alessandro Magno conservasse le opere di Omero in una cassetta di ferula.

Finocchio: “le sue messe tenere si mangiano in minestra condite come il cavolo” e, proseguiva Soderini, “dalle ciocche di finocchio, così domestico come selvatico, se ne fanno più conserve così in mèle come in zucchero, e quando è secco e spicciolato s'adopra per condimento di quasi tutte le vivande”.

Numerose le varietà secondo Targioni Tozzetti (*Cenni storici*): dal finocchio selvatico, chiamato “dal nostro volgo” finocchio forte, a quello dolce, al così detto “finocchione” tipico di Bologna. Definita pianta “peregrina e nuova”, non conosciuta dagli Antichi, era stata probabilmente introdotta a Firenze nel secolo XVI da Iacopo Salviati nel suo giardino di Via del Mandorlo. “In molte circostanze si fa uso della loro acqua stillata, o del siroppo, o dell'infusione teiforme, ed anche si adoprano canditi”. Questo scriveva lo stesso autore nel suo *Corso* aggiungendo che oltre gli usi medici, grazie al “loro grato sapore” i finocchi si mangiavano spesso “alle tavole”.

Gallizioli: A. Foeniculum (FINOCCHIO) *Anet fenouil*. *Steli* alti anche 3. Braccia, lisci. *Fog.* arcicomposte, grandi ... *Fiori* gialli ... *Frutto* ovato ... *Fr.* sul principio dell'Estate. *Com.* negli orti, ove nasce ancora spontaneamente.

Numerose sono le pagine dei suoi *Elementi* dedicati al finocchio del quale Gallizioli descriveva le varietà, da quello dolce, delicato e piacevole al gusto dal quale in estate si poteva ottenere una bevanda rinfrescante, la così detta *Acqua di finocchio*, a quello forte dal sapore quasi amaro, penetrante, ma anch'esso piacevole. I suoi gambi, proprio perché così aromatici, servivano alla fine del pasto "per ripulirsi i denti". A differenza di quello dolce, il finocchio forte riusciva meglio se cotto nelle minestre o in altre pietanze. In Francia si usava porlo fra le olive indolcite; in Italia si preferiva non unire a queste il finocchio in quanto conferiva loro un troppo acuto sapore.

Gelsomino: non parlava di cucina o di mensa Giovanni Vittore Soderini quando trattava del gelsomino, seppur per l'odore ed il grato aroma, "così il giallo, come il ceruleo e il bianco" risultavano "grati alle pecchie". Trasportato in Italia dalla Spagna, il gelsomino si era manifestato pianta delicata timorosa del freddo e purtroppo spesso periva proprio a causa di questo. Dai suoi fiori spremuti si ricavava un olio che era impiegato nella concia dei "coiami gentili per render gratissimo odore". Questo era il procedimento da seguire: l'olio ottenuto veniva posto "in un fiasco senza veste", ben turato con pece e posto "sotto il monte del letame" dove vi veniva lasciato per venti o trenta giorni dopodiché, sturato "e postogli un panno sottile alla bocca", veniva scolato il "liquore ... odorato e buono". I fiori, che non era stati buttati, essiccati "all'uggia" si ponevano "fra i panni così lini, come lani per fare acquistar loro odore".

Originario delle Indie per Antonio Targioni Tozzetti e da lì, attraverso la Spagna, il gelsomino era giunto fino a noi. Odore soave e grato emanavano i suoi fiori che venivano utilizzati "per aromatizzare le pomate, gli olj, i siroppi, i rosolj, il tabacco da naso, ed alcune polveri di profumeria". A suo giudizio, e contrariamente a quanto asserito diverso tempo prima da Soderini, l'olio non era poi così odoroso e pertanto consigliava nel suo *Corso* di produrlo mescolando i fiori di gelsomino con mandorle dolci pestate e spremere poi il tutto.

Gallizioli: J. Officinalis (GELSOMINO BIANCO, o SALVATICO) *Jasmin commun.* Stelo sarmentoso, debole, con molti rami lunghi, sottili, pieghevoli ... Fog. opposte, alate, con *foglioline* piccole, ovate ... Fiori bianchi, odorosi ... Or. della costa del Malabar. Fr. dal Giugno all'Ottobre.

“Servono i fiori a preferenza delle altre specie a dare odore alle Pomate, al Tabacco, ai Rosolj, allo Zucchero ec. ec.”, così scriveva Gallizioli ed aggiungeva che con i rami, privati della midolla, potevano essere realizzate delle ottime “Canne da pipa”.

Gallizioli parlava anche del gelsomino catalogo, dai grandi fiori, che nasceva spontaneo in America, nell'isola Tabago e del quale i commercianti genovesi facevano largo commercio sia per l'Italia che per la Francia.

Ghiaggiuolo: niente di “esotico” e di “speziato” nel “Giglio azzurro”, come lo definiva Soderini; anzi pianta perenne “nativa dei luoghi montuosi di varie parti d'Italia, ma specialmente dei contorni di Firenze”, come scriveva qualche secolo dopo Antonio Targioni Tozzatti (*Corso*); familiare e consueta al punto tale che Firenze “sulle di cui mura si trova spontanea” l'aveva eletta a simbolo del proprio stemma. E tuttavia, grazie al suo particolare profumo intenso e vellutato, al suo sapore “acre amaricante”, oltre che entrare a pieno titolo “nella composizione di polveri odorose”, nelle miscele dei tabacchi da presa, nella fabbricazione “di certi saponi da tavoletta”, la polvere di giaggiolo veniva utilizzata in Cina, scriveva Antonio Targioni Tozzatti, per “aromatizzare certe varietà di the”. In questo caso dunque era l'accattivante profumo del nostrano giaggiolo che dava aroma e sapore all'esotico te.

Soderini ne aveva ricordato l'uso domestico delle radici che “monde sottilmente della lor buccia, e tagliate in lunghe fette sottili” venivano “poste in macero nella liscia, e dipoi seccate all'uggia rivoltandole in su le tavole spesso”; una volta seccate ed infilzate in un filo, venivano poste “tra i panni lini, e lani per dare a questi odore ed a quelli, e di più difendergli



Iris Florentina.

dalle tignole". "Gran procaccio delle barbe di ghiaggiuolo" erano infine fatte "per le tinte" per le quali venivano prima sbucciate ed essiccate.

Gallizioli: I. Florentina (GIAGGIOLO) *Iris de Florence*. *Rad.* tuberosa, nodosa. *Scapo* che per lo più porta 2 fiori. *Fog.* spadiformi, lisce, più corte dello scapo. *Fiori* che variano dal bianco candido, al celeste, fino al pavonazzo. *Fr.* nella Primavera.

Sul *Magazzino Toscano* era scritto che dai "pavonazzi" macerati e mescolati con calcina, si otteneva un residuo di "un bel color verde, col nome di *Vert d'Iris*" che serviva per miniare "carte, e drappi, tingere fogli, ec."

Grogo: "o Grotrogo", era per Soderini di due specie, "salvatica e domestica" e quest'ultima era quella che comunemente veniva denominata zafferano. Seminato in primavera "in luoghi grassi", sui "ciglioni delle fosse", lungo "i poponaj", ne veniva raccolto il fiore mano a mano che lo si vedeva divenir colorito e cominciare a cadere. Posto su tavole in luogo riparato e salubre, si lasciava ad asciugare dopodiché veniva conservato per "fare officio su le vivande".



4

Originario dell'Asia per Antonio Targioni Tozzetti, era comunque presente in Francia, in Spagna, in Inghilterra, Austria, Italia; fino al XIII secolo era stato coltivato ampiamente anche in Toscana e successivamente era divenuto pianta spontanea. Bellissimo il colore, un giallo carico tale da tingere la saliva masticando i "fili crocei"; forte, inebriante e narcotico l'odore "capace di risvegliare dolore di testa". Considerato in medicina come "sedativo, emenagogo, esilarante", veniva utilizzato negli usi domestici, a detta di Targioni

Tozzetti per "tingere di giallo certe specie di pane, alcune paste, certi formaggi (come per esempio quello detto Parmigiano), alcuni dolci, varj cibi, e molti altri oggetti, e come quasi condimento aromatico, piacendo a taluni quel suo odore". Questo, era quanto scriveva nel suo *Corso* e nei suoi *Cenni storici* Antonio Targioni Tozzetti ne riaffermava la notorietà presso gli Antichi: nella Bibbia, sotto il nome ebraico *Carcon* era ricor-

dato per il suo odore; Omero, Plutarco, Teofrasto, Dioscoride, Lucrezio, Virgilio, Properzio, Ovidio, Marziale, Orazio ed infine Pietro de' Crescenzi ne avevano decantate le virtù e quest'ultimo aveva descritto il modo di piantarne i bulbi e raccoglierne il prodotto. In Toscana era stato particolarmente coltivato nelle campagne di Montepulciano e della Val d'Elsa, dando vita ad un "profittevole ramo d'industria". Decadutane la coltivazione, lo zafferano era stato poi utilizzato per le sue qualità tintorie ed oltre all'impiego già rammentato negli alimenti, era di uso comune presso i tintori di lana e seta.

Gallizioli: C. Tinctorius (ZAFFRONE, ZAFFERANO BASTARDO, GROGO) *Carthame officinal*, *Safran bâtard*. *Rad.* a fittone, fibrosa. *Stelo* alto circa mezzo braccio, diritto, liscio, ramoso ... *Fog.* alterne ... *Fiori* di un giallo-rosso ... *Fr.* dal Giugno al Luglio. *Or.* dell'Egitto.

Gallizioli descriveva contemporaneamente più piante volendo dimostrare la necessità di incentivarne la coltivazione sul suolo toscano; tuttavia riconosceva per primo che la cura di simili piante e la raccolta del loro frutto, richiedendo molto tempo, avrebbero troppo distratto "i Contadini dalle faccende più importanti". Le donne ed i fanciulli avrebbero potuto dedicarsi tranquillamente a queste attività liberando così gli uomini. Era impiegato essenzialmente nell'arte tintoria sia per ottenere il consueto colore giallo, sia un particolare punto di rosa adatto specialmente alle sete, chiamato "*ponsò*" rivelatosi però poco stabile.

[N.d.R.] Vedi anche la voce Zafferano trattata separatamente dagli autori.

Hisopo: "si pone intorno all'equinozio della primavera" scriveva Soderini, senza troppa cura della scelta del terreno grasso e magro che fosse, andava bene comunque. Adatto "su gli argini de' viali di qua e di là posti a dirittura delle strade" era anche utilizzato per fare "lavande de' piedi e delle gambe, a confortar le medesime" e in molti condimenti della cucina.

Originario come scriveva Targioni Tozzetti nel suo *Corso delle montagne dell'Austria, della Siberia e del Levante* aveva "odore grave, non a tutti grato, e sapore caldo, aromatico, un poco canforato, amarognolo". Fin dai tempi degli antichi Ebrei era stato ritenuto pianta sacra e veniva ancora utilizzato in molte funzioni religiose.



5

Gallizioli: H. Officinali (ISOPO) *Hysope officinal* Steli quadrangolari, fragili, ramosi. Fog. opposte ..., lineari-lanceolate. Fiori violetti, a Spiga ... Fr. nell'Estate, Ind. dei monti aridi dell'Europa meridionale. Sempre-verde.

Fra le sue varietà notevole "quella a fiori bianchi, e l'altra con le foglie di Mortella".

"È l'issopo molto odoroso" scriveva il Georgofilo Gallizioli, e fino dai tempi antichi era servito "negli usi religiosi" ed

era ritenuto un valido cordiale per le sue proprietà corroboranti.

Liquirizia: ottima "quella di Ponto e di Cilicia" scriveva Soderini, elencando anche altri appellativi sotto i quali era conosciuta: "Regolizza", "Glicirizza", "Radice dolce per la sua barba di sapore dolce smaccato" che proseguiva l'Autore, "ristucca assai". Ne lodava tuttavia le proprietà grazie alle quali anche "con poco mangiarne" la liquirizia era capace di saziare la fame e la sete al punto che "gli Sciti se ne satollavano d'essa per dieci o dodici dì" resistendo così nel deserto.

Diffusa anche in Europa, ma presente soprattutto a Creta, nel Canada e nella "Cochincina", aveva per Antonio Targioni Tozzetti reputazione di "aperitiva, espettorante, diuretica, edulcorante" e masticandola acquietava la sete. Ridotta in polvere, era utilizzata "per dar consistenza alle masse pillolari, e ad involtarvi le pillole medesime". Il suo succo poi era impiegato "nelle tossi, nelle raucedini". Per decozione veniva ottenuto una specie di estratto denominato "sugo di liquirizia" il quale "seccato e ridotto in maddaleoni o cilindretti della lunghezza di circa sei pollici, e del diametro di un pollice", veniva posto in commercio "in casse d'alloro". Preparato in gran quantità nel Levante, in Spagna, in Russia, era prodotto anche in Puglia e in Calabria, fabbricando in questa regione un tipo "di sapore più grato" detto di "Corigliano o Conegliano" (*Corso*).

Gallizioli: Glycyrrhiza Echinata (LIQUIRIZIA, LIQUIRIZIA DI DIOSCORIDE) e Glycyrrhiza glabra (LIQUIRIZIA DELLE

SPEZIERIE, LIGORIZIA) *Réglisse hérissée* e *Réglisse officinale*, dalle radici delle quali, alla fine del terzo anno di vita, si otteneva "un estratto solido, nero, di un sapore dolciastro e che si conosce col nome di *Sugo di Liquirizia*". Raccomandata da Rousseaux nel suo *Emile* in luogo "di certi corpi solidi, come Avorio, o Corallo, o Vetro" per dare ai fanciulli "onde si strofinino le gengive, all'oggetto di favorire la dentizione, poiché quella avendo un sapore dolce piace ai medesimi, e con maggiore facilità ajuta l'uscita dei denti, oltre il vantaggio di tener lubrico il corpo, cosa molto importante in tale circostanza". Propria dei climi caldi, diversamente "non darebbe che un prodotto insipido".

Macerone: nativo dei luoghi umidi, freschi, incolti d'Europa, e specialmente nelle zone di mare, era stato molto apprezzato, scriveva Antonio Targioni Tozzetti nei tempi passati dai Romani in particolare che lo coltivavano come ora si faceva dei sedani e ne apprezzavano l'aroma nei cibi, ma al suo tempo non era più in uso (*Corso*).

Soderini, qualche secolo prima aveva affermato che questa pianta era tenuta in gran pregio, soprattutto dai Siciliani, i quali usavano "in cibo la sua barba di corteccia nera e dentro candida come neve", la quale, raschiata con un coltello, veniva ridotta in bricioli che dopo essere stati spremuti e conditi, si mangiavano in insalata. Tagliata a rondelle, dopo essere stata cotta, e aromatizzata con pepe "la barba" era altrettanto ottima, così come lo era conservata cruda in salamoia. Era a detta di Soderini "il vero Smirnio degli Antichi, detto Olusatro".

Gallizioli: *Smyrnum Olusatrum* (MACERONE) *Macéron commun*, *Grand persil*, *Grand ache*. *Steli* alti più di un braccio e mezzo ... *Fiori* gialli. *Fr.* nella Primavera. *Com.* nei luoghi umidi, e incolti, verso il Mare. Apprezzato anticamente, dalle foglie che venivano mangiate come il prezzemolo, alle tenere messi di cui ci si nutriva dopo averle "imbianchite nella guisa dei Sedani", possedeva nei semi virtù carminative e nelle radici proprietà aperitive.

Maggiorana: "o vera Persa" proclamava Soderini, che ben prosperava "nei vasi, e posta negli orticini a mezzogiorno". Seminata nel marzo, veniva trapiantata a maggio come il basilico, prosperava "in ramelle spiccate

dal cesto con un poco di barba". Si poteva farne impresa diceva Soderini, dando via "del suo seme per abbonar la cervogia a' Tedeschi, e per porre in su le loro vivande, oltre alle nostre salse e saporetti in che s'adopra nei quali condimenti ogni poco".

Originaria del Portogallo e della Palestina come scriveva nel suo *Corso* Antonio Targioni Tozzetti, era pianta perenne coltivata in ogni orto "essendo una delle diverse erbe che servono alla cucina per condimento dei cibi". Una volta usata in molti composti della farmacia, ora non veniva più utilizzata a questo scopo. "Chiamata Persia in Toscana", scriveva Antonio Targioni Tozzetti nei suoi *Cenni storici* perché probabilmente originaria di quel paese, nasceva spontanea anche in Arabia, Egitto, India. Gli Antichi evavano apprezzato e stimato l'aroma di questa pianta e perciò nei tempi passati la sua coltivazione era molto estesa.

Gallizioli: Origanum Majorana (PERSIA, MAGGIORANA) *Origan Marjolaine*. Steli numerosi, diritti, deboli. Fog. piccole, ovate, integerrime. Fiori bianchi, a Spighe rotonde, compatte, pubescenti. Era utilizzato in cucina come condimento a varie pietanze.

Maro: "si ha d'India" scriveva Soderini ed aggiungeva: "è pianta simile alla Persa, e si pianta nel medesimo modo, ha il fiore simile a quello dell'origano, e le foglie sono in sul gambo simili a quelle di maiorana o persa, un poco più sbiancate, e più odorate e più acute di quella".

Odore forte, penetrante che produceva "lo starnuto facilmente", il maro aveva per Antonio Targioni Tozzetti qualità stimolanti, diuretiche, afrodisiache (*Corso*). Ridotto in polvere, ottenuta triturandone le foglie, veniva fatto "tirar su per le narici contro il polipo nasale"; per uso interno, 20-30 grani disciolti in vino ed infusi in una libbra d'acqua avevan lo stesso scopo.



6

Gallizioli: *Teucrium Marum* (MARO)
Germandrée maritime, herbe au chat.
Steli numerosi, ramosi, dritti, biancastri,
 legnosi. *Fog.* piccole, ovato-appuntate,
 intere, biancastre al di sotto. *Fiori* por-
 porini ... *Fr.* dal Giungo al Settembre.
Or. della Spagna.

“Conviene riguardarlo dai Gatti”, con-
 sigliava il Georgofilo Gallizioli, perché
 “compiacendosi del piccolo odore che
 hanno le foglie, lo masticano, e final-
 mente lo guastano”. E proseguiva:
 “Promuove lo starnuto, ed è uno
 degl’ingredienti dell’*Acqua vulneraria*”.

Melensane: dette anche “Pomi d’amore per la bellezza e bontà loro” era-
 no venute “dall’Indie”, scriveva Soderini che le tratteggiava minuziosa-
 mente: “il fiore bianco, le foglie simili a quelle del fico, ma minori ... il
 frutto di grandezza di mèle appiolo rotondo, di colore prima verde che
 dipoi imbianca, ed allora mondo e nettato in fette” veniva cotto “come i
 tartufi”. Conservate in salamoia o fritte similmente ai funghi e condite
 con pepe e sale, erano ottimo cibo, un po’ “duro” a digerire, ma non in-
 grato al gusto.

Originaria d’America, la pianta era accolta negli orti e nei giardini “per il
 grosso frutto polposo pavonazzo, o giallastro” che veniva mangiato in vari
 modi, ma che non aveva gran sapore. Questo era quanto scriveva Targio-
 ni Tozzetti nel suo *Corso* riservando alla melanzana soltanto poche paro-
 le, alla quale tuttavia dedicava più di una pagina nella sua successiva ope-
 ra *Cenni storici*. Qui andava alla ricerca delle lontane terre d’origine di
 questa solanacea giunta in Italia ed in Europa solo dopo la scoperta
 dell’America. Sulla testimonianza di antichi autori, la descriveva presente
 in Asia (“volgarissima nella China e nella Cochincina”), in Africa, oltre
 che in America. Avicenna aveva indicato la melanzana con il nome arabo
bedangian; S. Ildegarda, badessa di Bingen, morta nel 1180, nella sua o-
 pera postuma *Physica* (1544) fra le piante utili ricordava la *megilana*.

Gallizioli: *Solanum Insanum* (PETONCIANO, MELANZANA). *Morelle aubergine, Melongène, Mayenne, Méringane. Stelo* erbaceo, ramoso, frondoso. *Fog.* picciolate, ovate ... *Or.* dell'Indie.

“Convieni osservare che [il frutto] sia maturo, altrimenti ha un sapore acre, che può incomodare”: così scriveva Gallizioli della melanzana ed aggiungeva che veniva cucinata in varie maniere, ma che risultava “sempre insipida”.

Menta: la “salvatica è troppo sapiente ed acuta, la domestica è delicata e gentile”. Così Soderini parlava del sapore della menta, pianta odorosa che nasceva in campagna la prima, negli orti la seconda. Risalendo ai tempi antichi, citava Aristotele e la ricerca da questi compiuta sul senso di un proverbio che interdive sia di piantare, sia di mangiare menta in tempo di guerra ed il filosofo greco era giunto alla conclusione che il senso del proverbio stava nel fatto che questa pianta debilitava i corpi “consumando il seme genitale, ove consiste la forza e la gagliardia”.

Pianta d'Europa, ma anche delle Canarie, dell'America e delle Indie, era nota, scriveva Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* per “l'odore grato” che tramandava grazie ad un olio essenziale che distillato ed unito ad “acqua odorosa” costituiva un ottimo e stimolante cordiale. L'olio era elemento usato anche nella profumeria “per comporre rosolj ed altre confetture, e le così dette pasticche di menta, le quali in bocca danno una sensazione di fresco”. La menta piperita poi era ancora più aromatica della comune e di un sapore molto più piccante e come l'altra veniva impiegata per gli stessi usi, soprattutto in Inghilterra.

In cucina, le foglie più tenere erano usate per confezionare delle insalate particolarmente aromatizzate.



Gallizioli: M. Viridis (MENTHA) *Menthe verte, ou romaine*. Steli numerosi, lisci, ramosi. Fog. sessili, lanceolate, appuntite, liscie, con i denti radi. Fiori rossastri, a Spighe gracili, lunghe. Fior. nell'Estate. Com. negli Orti.

M. Piperita (MENTA PIPERITA) *Menthe poivrée, ou d'Angleterre*. Steli diritti, un poco pelosi, polloniferi. Fog. rotondo-ovate, picciolate, quasi liscie. Fiori rossastri, a Spighe corte, cilindriche, smussate in cima. Ind. nell'Inghilterra. Fr. nell'Estate.

Nell'uso alimentare grazie al suo olio essenziale la menta lasciava in bocca un senso "gratissimo di fresco".

Mortella: domestica e selvatica, "tanto bianca quanto nera", era pianta comune lungo le riviere del mare Tirreno, nelle maremme senesi, lungo il litorale di Genova, nel regno di Napoli. Ma quella dalle foglie "larghissime e fonde", dai frutti "più grossi dell'altre" era a detta di Soderini, quella di Catalogna, "assai più grande, più bella, più vaga, e più odorifera di tutte l'altre". Ma più delicata, infatti "meno di tutte le altre" sopportava il freddo.

Dalle sue coccole veniva estratto un olio che era stato molto grato ai Greci e mescolandovi "acqua e bollendola e schiumandola" si otteneva "un grato vino". A molti altri usi ancora servivano le coccole della mortella; a farne salse ad esempio di cui Soderini forniva con estrema precisione la ricetta:

"La salsa di mortella si fa così: In prima si coglie le coccole di mortella, e come più sarà gran quantità, sarà meglio; poi così asciutte diasi loro il fuoco pianpiano, ed avanti come sia cominciato a scaldare aggiungerai un poco di mosto cotto affinché non si abbronzino e si vada scaldando adagio adagio rimestandole, e girando e sbattendo con una mestola di legno per fin che tutte sian disfatte e cotte bene. Più appresso si passa per stamigna, e per questa colata vi si mette dentro a discrezione gengiovo e cannella, e garofani a bastanza, e si conserva in vaso invetriato per adoprarla all'intinto della carne tuttaviché occorre"

Ancora: "le coccole maturissime ed acciaccate con pestello di legno nel mortaio ... si spremono con tutta la possa dentro allo strettoio, ed il sugo che n' esce senz'altro ponendovene il quinto s'infonde per la mostarda, e le dà sapore, ed odore, e gusto buono". Il vino con le coccole di mortella "si fa bollendole con mèle purgato, e masticato poi con vin buono a di-

screzione". Le coccole seccate "si cacciano nella sapa, e nell'acqua melata a farne bevande".

Oltre gli usi alimentari, le foglie di mortella erano utilizzate dai "Coiaj per conciar le cuoia" e le foglie che erano servite a questo scopo "avendo succhiato del grassume" dal cuoio, costituivano a detta del Soderini un ottimo nutrimento per la terra.

Le bacche di cui gli uccelli erano molto ghiotti, avevano goduto di larga fama presso i Romani che le utilizzavano per condimento dei cibi; ai suoi tempi però, affermava Antonio Targioni Tozzetti nel *Corso*, non godevano più di tanto favore e smentiva coloro che affermavano che spesso in cucina le coccole di mortella tritate finemente sostituivano il pepe. Tuttavia, tutte le parti della pianta erano "odorose aromatiche". Le foglie costituivano l'elemento maggiormente utilizzato a motivo di questo loro odore"; se ne distillava un'acqua aromatica ed astringente utilizzata in molti impieghi medici grazie alle sue virtù toniche, corroboranti, antisetliche. Riconfermava, Antonio Targioni Tozzetti, l'ottima qualità della mortella quale "materia conciante" ed esaltava infine le proprietà cosmetiche dell'acqua "stillata dai fiori" per ridare "tuono ed assodare la cute, e toglierne le grinze". Per questi più che validi motivi era chiamata dai profumieri "acqua angelica, o acqua d'angelo".

Gallizioli: *Myrtus Communis* (MORTELLA) *Myrte commun.* Stelo legnoso. *Rami* numerosi, flessibili ..., frondosi ... *Fiori* bianchi ... solitarj. *Frutti* piccoli, ovoidi, di un colore porporino, quasi nero. *Fr.* nell'Estate. *Ind.* nella maggior parte dei paesi meridionali dell'Europa, nell'Asia, e nell'Africa.

Più apprezzata nei tempi passati che nei presenti, Gallizioli ne esaltava tuttavia "il grato odore, ed il bel verde della fronda oltre la vaga forma dei fiori". Pianta delicata, timorosa dei freddi inverni, era utilizzatissima nei giardini per farne siepi e spalliere, per "adornarne dei Boschetti".

Per distillazione si otteneva dalle foglie e dai fiori un'essenza "ed un acqua odorosa dotata di qualità astringente, e corroborante" e dalle bacche mature, seccate, pestate e lasciate fermentare in acquavite e quindi spremute si otteneva "un sugo oleoso" di molto giovamento nella "rilassatezza della membra impiegato per frizione".

Nasturzio: “grandemente lodato in Babilonia” era, a detta del Soderini, apprezzato oltremodo dai Persiani “per cibo ... masticandolo così fresco col pane”. Erbetta dalle minute “foglie intagliuzzate” e dal “gambo sottile” aveva natura simile a quella della senape e della ruchetta, e “accanto allo spender poco” cibandosene, si rivelava di grande utilità per gli effetti benefici sul corpo, contenendone gli umori. Anche il seme era tal quale quello della senape, ma il suo sapore era, scriveva Soderini, “veemente e mordace”, il suo odore “acuto penetrativo che fa starnutare”. Questo era il nasturzio degli orti e dei prati; quello Indiano, “affatto nuovo in Italia”, vi era stato trasportato infatti da quel lontano paese ed oltre all'utilizzo come alimento, veniva anche impiegato nella cosmetica del tempo; le sue decozioni erano ritenute un valido stimolante del cuoio capelluto e lavandosi il capo con questo infuso si arginava la caduta dei capelli.

Anche Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* parlava di nasturzio dei prati, degli orti, officinale; tutti e tre comunque si caratterizzavano per “un sapore amaro, pizzicante, e leggero odore”; in medicina, le foglie mangiate fresche, avevano proprietà antiscorbutiche e per quel loro gusto piccante erano buone pure nelle insalate. Africa, America, Giappone, oltre l'Europa, “presso le fonti, e nei fossetti nei quali scorre limpida l'acqua” erano le patrie del nasturzio al quale venivano attribuite anche “meravigliose virtù” contro la tisi: a Parigi in particolare, il volgo faceva ricorso a questo rimedio naturale masticandone le foglie nella speranza di debellare la terribile malattia.

Gallizioli: *Lepidium Sativum* (NASTURZIO D'ORTO, AGRETTO) *Passerage cultivée, Cresson alenois, ou des jardins, Nasitor. Stelo* alto poco più di un palmo, ramoso. *Fog.* bislunghe, multifide. *Fiori* bianchi, piccoli. *Fr.* nell'estate. *Or.* della Persia.

Seminato a maggio “nei contorni degli Orti” oltre a mescolarlo nelle insalate, veniva usato “nella cucina per salse”. “Richiede di essere spesso adacquato” scriveva Gallizioli, altrimenti assumeva un sapore molto acre e forse proprio per questa ragione era stato impiegato “come antiscorbutico”.

Nepitella: detta anche “Calamita”, ve ne erano “di tre sorte” scriveva Soderini, di cui una simile al basilico, “di fior rossigno”, che amava i luoghi

montani e ve n'era assai di questa varietà nelle montagne attorno a Gorizia.

“Incisiva per esser calida sottile e alquanto amara” ben si addiceva “nei condimenti delle salse, saporetti, e minestre”, ma più di tutto ben si combinava “con il radicchio trita la sua foglia”. Ottimo rimedio contro la lebbra, lo era altrettanto contro le morsicature delle serpi, postavi sopra ad impacco; infatti il suo fumo e il suo odore respingevano i rettili. Per contro i gatti ne apprezzavano l'aroma e se ne saziavano abbondantemente e se ne facevano giaciglio. L'uomo l'usava alle proprie mense condita in insalata, quale “ottimo cibo ed appetitoso”.

“Tramanda quest'erba un odore non dispiacevole, ma che in troppa quantità diviene acuto e nauseante” scriveva il Georgofilo Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* ed aggiungeva che sovente i contadini la usavano nel cucinare i funghi sperando che le proprietà della pianta togliessero loro “le qualità venefiche”. La Calaminta, altra specie comune nelle colline aride della Francia, della Spagna ed anche dell'Italia, dalle foglie lunghe e fiori “più grandetti” aveva “un odore gratissimo canforato” e perciò veniva usata “come le altre piante aromatiche in bagnoli come tonica”; ebbe anche credito “di stomatica e contro l'asma”.

Gallizioli: Melissa Nepeta (NEPITELLA) *Mélisse parviflore*. Steli deboli, ramosi, biancastri, vellutati. Fog. ovate, dentate, pelose. Fiori bianchi, coi Peduncoli ascellari, dicotomi ... Fr. dal Giugno al Novembre. Dall'odore penetrante, era usata in cucina “per condimento dei Funghi”.

Origano: pianta “di due sorte”, bianco e nero, di cui solo il primo produceva un seme, non era per Soderini indigena; quella dal fiore bianco (che secondo “il Mattiuolo” era il vero origano selvatico) giungeva dalla lontana Candia.

Colto con il fiore ancora aperto veniva lasciato a seccare all'ombra e una volta secco si usava sfarinandolo “sopra i pesci salati, olive, e funghi, e fava infranta cotta”. Le api ne andavano ghiotte gra-



zie al “grato profumo e all’aroma intenso” e perciò Soderini consigliava di coltivare l’origano attorno alle loro arnie. Per rendere “meno acuto” e più piacevole al gusto il sapore del seme d’origano, Soderini consigliava di lasciarlo macerare nel latte e chiudeva la sua nota ricordando una proprietà tutta particolare di questo piccolo seme “buono a far ingravidar le donne”.

Pianta delle colline aride dell’Asia e dell’Europa mediterranea, portatrice di “odore e sapore grato, come di pepolino”, seccata e polverizzata, serviva di condimento per certe pietanze; la sua polvere era usata anche in Russia per medicare le ferite e le escoriazioni nei bambini. Il suo olio era utilizzato contro la carie e il decotto di origano serviva per tinger il lino di “rosso bruno”. Questo era quanto scriveva Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* distinguendo fra l’origano volgare e quello di Candia, il dittamo, reputato tonico, eccitante, forte emenagogo, che entrava anche come componente di “molte preparazioni odorifere della profumeria”. In infusione teiforme ed in decozione, era usato “per vincere le terzane”.

Gallizioli: *Origanum Vulgare* (REGAMO, ERBA DA ACCIUGHE) *Origan commun.* *Steli* numerosi, rossastri. *Fog.* picciolate, ovate ... *Fiori* rossi, o bianchi, in *Spighe* rotonde ... *Fr.* sul principio dell’Estate. *Com.* nei luoghi sterili.

Anche Gallizioli distingueva l’origano di Candia da quello volgare e mentre il primo, grazie ad un olio essenziale “gratissimo” era noto per il profumo di tutta la pianta e per l’uso nella farmacia e nella profumeria, il secondo serviva essenzialmente di condimento a varie pietanze e soprattutto sulle acciughe.

Pepe: Soderini parlava del pepe, il così detto “pepe nero” solo *en passant*, nel contesto del suo discorso sul “Pepe erbaceo d’India”. Poche parole per dire che il secondo era ottimo a “sostituire su tutte le vivande” il primo in quanto “più risentito, e pungente, ed efficace dell’altro”. Pianta dell’India, anche questa, simile “alle nostre vitalbe” scriveva Soderini, trovava al contrario, sulle pagine del *Corso*, di Antonio Targioni Tozzetti largo spazio nel quale l’autore descriveva le mille varietà di questa pianta: pepe nero, pepe bianco, pepe lungo, pepe cubebe, pepe codato: tutti con un “timbro d’esotico” che conduceva il lettore verso paesi lontani, le ir-

raggiungibili Indie orientali, Giava, Sumatra, il Bengala, il Brasile, “alla Guiana”.



I piccoli frutti rotondi, riuniti in un grappoletto, conosciuti in Persia sotto il nome di *pilpil*, erano posti in commercio dopo essiccati. Sferici, duri, con una buccia nera e grinzosa avevano “odore penetrante”, sapore “forte bruciante aromatico” e proprietà toniche, eccitanti, afrodisiache. Usati come rimedio contro l’anoressia, la debolezza “delle vie digestive”, le scrofole, erano un antichissimo e popolare ritrovato contro le febbri malariche ed allo scopo in Germania ed Inghilterra vi era l’usanza di berne l’infusione nell’acquavite o nel vino. Le così dette “*pillole asiatiche*”, adoperate

contro le affezioni erpetiche erano fatte di arsenico bianco e pepe polverizzato.

“Alcuni ciarlatani”, scriveva Antonio Targioni Tozzetti, spacciavano “come un segreto contro l’idrofobia certe polveri composte di pepe e cantaridi” e “dall’uso imprudente ed empirico delle quali” aveva avuto luogo “di vederne prodotti pericolosi sconcerti”. L’abuso infatti del pepe, sia come condimento che come medicamento poteva rivelarsi pericoloso, provocando infiammazioni, alterazioni del battito cardiaco e numerosi altri “sconcerti gravissimi”.

Il pepe trovava spazio anche nell’economia domestica: polverizzato, uccideva “gli insetti schifosi della testa”, teneva “lontane le tignole dalle pelli, e dalla lana”, Il “suo decotto fatto col latte” era un potente veleno per le mosche e dato da mangiare in chicchi alle galline faceva loro “far più presto le uova”.

Largo ne era il commercio valutato attorno ai “cinquanta milioni di libbre l’anno” e per supplire a questa droga ai tempi del blocco continentale, scriveva l’autore, si era perfino fatto ricorso alle falsificazioni, rivestendo i semi di ramolacci di pasta di farina e spolverizzandoli di un poco di polvere di pepe. A Firenze si falsificava il pepe con i peperoni “mescolati a scorza di pino e pane abbrustolito, il tutto polverizzato” e venduto sotto il nome di *pepe pesto*.

Gallizioli: Piper (PEPE) *Poivre. Rad.* fibrose, nerastre. *Steli* sarmentosi, lisci ... *Frutti* che dal verde passano al rosso, quindi al nero. Cresce nell'Indie, specialmente a Java.

Di pepe nero, di pepe lungo, di pepe cubebe aveva parlato anche Gallizioli dicendone del primo l'uso in cucina e nella medicina, del secondo, venduto nelle "Spezierie", dal quale gli indiani traevano una specie di acquavite lasciandolo fermentare; del terzo al quale veniva riconosciuta "la proprietà medica ... di correggere il cattivo fiato, masticandolo". Pianta dei climi caldi, era coltivabile da noi solo nei giardini botanici con stufe calde ben protette per garantire l'uniformità del calore.

Pepe erbaceo d'India: Giovanni Vittore Soderini descriveva il "pepe erbaceo" che sarà identificato più tardi da Antonio Targioni Tozzetti nei suoi *Cenni storici* sotto gli appellativi di "pepe rosso", "pepe indiano", "pepe di Guinea".

Per il senso del colore, per il cromatismo con cui l'autore cinquecentesco evocava questa pianta se ne riporta l'intera notazione:

"Il Pepe erbaceo d'India è di due sorte; una fa lunghi i baccelli, aguzzi nel fine, e dal loro attaccagnolo assai più grossi, lunghi quanto il dito indice; da prima è verde, poi quando è maturo diventa rosso; l'altro fa certe coccole come giuggiole rotonde della medesima maniera, prima verdi, poi rosse quando son mature; l'une e l'altre colte quando son fatte ... si mettono così fresche in una schiacciata di pan crudo, e con essa incorporate, e dentro nascose, si mette quella schiacciata in forno a biscottare, dipoi si pesta tutto col pestello di legno nel mortaio, e fattone polvere s'adopra come il pepe nero ... Fa il seme dentro a quelle boccie, e si semina di marzo in buona terra nell'aiuole degli orti, e ne' vasi adacquando qualche volta: Ha le foglie simili al Solano, e s'alza due terzi di braccio"

Interessante l'utilizzo culinario descritto da Soderini che dimostra il segno di una minore avversione di quella avuta nei confronti di altre piante provenienti da lontani paesi, come ad esempio si vedrà verso il pomodoro. Le "aiuole" degli orti già ne accoglievano la coltivazione, insieme alle melanzane.

Come fosse giunto in Europa ed in Italia non è, né fu noto; incerta la conoscenza presso i Romani, secondo quanto scriveva Antonio Targioni Tozzetti nei suoi *Cenni storici*, come altrettanto incerta la sua patria d'origine. Illustri personaggi appassionati di botanica erano intervenuti in



10

ra" in quella terra. In Toscana al contrario scriveva il medico Georgofilo era ancora "raro", più coltivato "come una bizzarria per la grossezza e per il colore dei frutti" che per rendimento.

Qualche anno prima nel suo *Corso*, Antonio Targioni Tozzetti aveva descritto alcuni usi alimentari del "pepe erbaceo", il cui sapore "fortemente acre, bruciante, analogo a quello del pepe, ma assai più piccante", veniva smorzato "acconciandolo nell'aceto"; oppure i frutti, una volta maturi e seccati, erano usati per condimento dopo averli ridotti in polvere. Eccitanti e stimolanti, i peperoni venivano impiegati a scopo terapeutico in casi di scarlattina ed uniti alla china, costituivano rimedio "nelle intermittenti, ed affezioni letargiche, nella gotta atonica, nelle dispepsie". La tintura infine veniva utilizzata nei gargarismi contro le affezioni dell'ugola ed un semplice grano di capsicina (scoperta nel 1822 da Witting) sparso in una stanza era sufficiente a provocare lo starnuto e a far tossire chi ne respirava l'aria.

Esisteva anche un'altra specie di peperone con frutti più grossi e di sapore "non pungente", denominata "peperone dolce", o "peperone di Spagna", il quale veniva mangiato crudo "andantemente dal popolo di Napoli".

Gallizioli: *Capsicum Annum* (PEPERONE) *Piment annuel, ou des jardins, Poivre de Guinée, ou de Bresil, ou d'Inde, Corail des jardins*. Stelo poco più di un braccio, angoloso, erbaceo, ramoso. Fog. lanceolate, appun-

questo dibattito: Mattioli, Cisalpino, il "Rumphio", chi assegnando la patria di origine del "pepe erbaceo" alle lontane Indie e "Cochincina", chi facendolo nativo dell'America meridionale. Quanto poi al passaggio in Europa c'era chi lo faceva risalire alla metà del secolo XVI: dalle Indie era stato importato in Inghilterra per supplire al pepe; chi invece affermava che dalle Indie orientali, sua terra nativa, questi era poi passato in America e da qui in Europa.

Targioni Tozzetti ne attribuiva la diffusione nel sud d'Italia al dominio spagnolo, essendo "pianta di una comune coltu-

tate, intere. *Fiori* bianchi *Bacca* rossa nella maturità. *Fr.* nell'Estate. *Or.* dell'Indie.

L'uso di "acconciarli" nell'aceto era noto anche al Georgofilo Filippo Gallizioli, il quale ne descriveva il procedimento: per due o tre giorni, i peperoni erano posti a seccare al sole e quindi collocati "in vasi verniciati, o di vetro, ricuoprendoli di Aceto, il quale dopo 15. o 20. giorni" andava mutato "sostituendovene un altro più forte". Anche Gallizioli citava l'altro impiego di polverizzare i peperoni semi-seccati e adoperarli "per condimento in diverse pietanze". Ricordava infine un'usanza dei "Popoli d'America" che li impiegavano contro la tisi, applicando nel ventre e nella regione lombare dei malati delle spine "immerse nel sugo estratto dalle bacche ben mature". E per chiudere ricordava il gonfiore della labbra se malauguratamente venivano toccate da dita che precedentemente si erano avvicinate ai peperoni.

La storia del peperoncino si colloca tra l'incertezza della terra d'origine e le poetiche evocazioni stimulate dall'appellativo di "corallo dei giardini".

Prezzemolo: secondo Soderini la qualità più pregiata, con "foglia assai più larga e più soda del nostrale" e dal gusto "ancora più saporito" era quello della specie che nasceva in Macedonia, il così detto "pepe Macedonio". Chiamato anche Alessandrino per essere stato trasportato nella città di Alessandria (e da qui in Italia), cresceva "in certe grotte scoscese e fra le crepature delle pietre". Il prezzemolo nostrale, meno pregiato di questo, era tuttavia ampiamente apprezzato e non mancava negli orti.

Soderini descriveva minuziosamente le pratiche per la sua coltivazione e se questa era finalizzata all'utilizzo delle sole barbe "per intingoli e cotte semplicemente con acqua, e condite con olio, e sapa rifritte prima in un pignatto" forniva ulteriori consigli che l'avveduto ortolano avrebbe dovuto rispettare se intendeva ottenere un prodotto discreto.

Le radici erano ampiamente apprezzate, "cotte con la carne l'inverno a rinfrescare il fegato, e le foglie in insalata di mescolanza"; servivano anche per fare una salsa con l'aceto "come sapore con l'agresto a rinfrescar l'estate".

Ritenuta originaria della Sardegna, la pianta era poi stata rintracciata, scriveva nel suo *Corso* il Georgofilo Antonio Targioni Tozzetti anche in Francia, in Grecia, nel Peloponneso ed in Italia ed anch'egli come Sode-

rini decantava la radice di questa pianta “la quale fresca è aromatica, un poco acre e dolciastra” e che una volta seccata diveniva insipida. Era annoverata fra le “cinque radici aperienti maggiori delle antiche farmacie” e vi erano stati anche dei medici che le avevano prescritte in alcuni casi di vaiolo. Le foglie venivano particolarmente usate in cucina dove entravano “in quasi tutte le pietanze” e il sugo che si ricavava dalla pianta era ritenuto da alcuni un ottimo rimedio contro le punture delle zanzare, i tumori “lattei”, le febbri malariche nelle quali veniva prescritto in luogo della china. Tuttavia, c’era per contro chi riteneva il prezzemolo velenoso: alcuni credevano che le sue foglie o i suoi semi fossero capaci di uccidere i pappagalli, altri ritenevano che i semi polverizzati ed impastati con il burro debellassero i pidocchi.

Gallizioli: Apio Petroselinum (PREZZEMOLO) *Persil commun. Rad. fusiforme, fibrosa, della grossezza di un pollice. Stelo erbaceo, liscio, striato ... Foglie alterne ... Fr. nell'Estate. Or. della Sardegna.*

Noto l'uso del prezzemolo in cucina, scriveva Gallizioli per le qualità diuretiche delle sue foglie e della radice. “Si è creduto” – proseguiva l'autore - “che le sue foglie combinate in empiastro con la midolla di pane, guarissero le volatiche, e dissipassero il latte indurito nelle mammelle”.



Rafano: “È il rafano di potentissimo acuto pungente e piccante sapore, che mordica la lingua, e scalda a meraviglia il palato, e lo stomaco”. Così annunciava il rafano Soderini denominandolo “Rafano Tedesco” e ne descriveva ampiamente gli usi alimentari: ad esempio, la radice “grattugiata minuta” e cotta nel brodo, dava “grazioso sapore, ed in qualunque modo cotta con la carne”. Mangiata cruda, dopo il pasto, con aggiunta di sale, aiutava la digestione; il suo sugo infine faceva “ancor buona senza senapa l’acconciatura della mo-

starda" e seccata all'ombra e poi grattugiata e mescolata con "la carne grossa" dava "buon gusto".

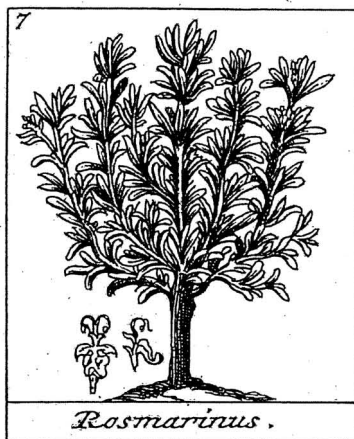
Pianta perenne, nativa dei luoghi montuosi ed umidi dell'Inghilterra, Svizzera, Francia, Germania, Transilvania ed anche Italia, era usata a dire di Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso*, più in campo medicoterapeutico che non culinario. Le foglie, tenere e di sapore piccante non erano utilizzate; si utilizzava esclusivamente la radice (chiamata anche *cren*) che grattata e "intrisa nell'aceto" serviva di condimento ad alcuni cibi.

Al *cren* erano attribuite proprietà diuretiche, stimolanti; in Russia costituiva componente di un rimedio popolare nella dose di due dramme "raspata ed infusa nel vino o nella birra, ed anche nell'acqua semplice, per le soppressioni dei mestruj, e per la clorosi".

Gallizioli: *Coclearia Armoracia* (CREN, BARBA FORTE). *Cocléaria rustique*, *Grand raifort*, *Cren*, *Mostarde des capucins*. Stelo alto un braccio, diritto, striato, ramoso nella sommità. Fog. ... lanceolate ... grandi. Fiori bianchi piccoli, a *Grappoli* ... Fr. nell'Estate. Com. specialmente nell'Inghilterra lungo i fossi.

Pianta resistente ai freddi più intensi, andava particolarmente curata durante la calura estiva, "adacquandola" molto. Coltivata in grande nel nord Europa dove veniva usata la radice sia fresca, grattugiata sulle pietanze, sia combinata con l'aceto per essere adoperata "a guisa della mostarda".

Rosmarino: pianta di "terre calde o temperate" doveva secondo Soderini, essere riparata dai venti ed esposta a "solatio". Rigoglioso lungo "le coste e rive del mare", il rosmarino rifuggiva i luoghi ombrosi ed umidi. I suoi fiori erano ritenuti da Soderini come "cordiali massimamente conditi con zucchero in conserva" e colti e puliti "e in insalata mangiati" confortavano lo stomaco e rendevano "al fiato buon odore". Tuttavia alcuni medici dei suoi tempi, quali



lo Strada, ritenevano che cibandosene spesso, il rosmarino poteva provocare la renella “e la pietra”, ma se le foglie venivano colte con accuratezza, senza la parte legnosa e successivamente fatte bollire nell’olio “ed intrisone e rimenatone bene la pasta”, se ne poteva fare del pane “molto gustevole” capace di “riscaldar lo stomaco mangiato innanzi, e solo bevendovi sopra Greco”; altri ancora usavano abbrustolire le foglie fra due teglie roventi o in forno caldo, poi le pestavano e con aggiunta di olio facevano il pane. Le cime tenere “cotte fra i ceci” accrescevano “la lor grazia” e poste nell’arista “ed in tutte le cose arrosto che grasse sieno” arricchivano il sapore, così come le “cime tenere in piccola quantità mescolate con i tenerumi del cedro”.

Dopo dieci-dodici anni, la pianta doveva essere rinnovata e il suo legno secco bruciato nei focolari rendeva “la fiamma del fuoco chiara, e di se stesso buon odore”.

Italia, Europa, Asia minore: queste le patrie del rosmarino come si legge nel *Corso* di Targioni Tozzetti che da medico sottolineava l’effetto corroborante e stimolante dei fiori in decotto con altre piante aromatiche, così come associato ad altre ancora dava un ottimo aceto aromatico. Nei tempi andati si faceva anche un miele “detto *antosato*” in quanto vi venivano infusi dei fiori detti “*anthos*”, ed una conserva, oltre la famosa “*acqua della regina d’Ungheria*” reputata antisterica e nervina”. Se in Francia ed Italia era usato abitualmente come “condimento per certe pietanze”, in Germania ed in altri paesi del nord Europa era “reputato pianta lugubre e di ornamento per i morti e per i sepolcri”.

Gallizioli: R. Officinalis (RAMERINO) *Rosmarin*. *Stelo* con molti rami muniti di un gran numero di foglie ... di un odore aromatico. *Fiori* ... piccoli, biancastri. *Ind.* crescendo spontaneo nelle colline delle nostre Maremme. *Fr.* quasi tutto l’anno.

“Chi ama tenere le Api dovrebbe abbondare di questa pianta”, scriveva Gallizioli aggiungendo che poteva costituire anche un grazioso ornamento essendo “un frutice sempre verde”. Ingrediente di molte “acque aromatiche, e spiritose”, distillandone le cime fiorite, se ne otteneva l’olio essenziale. Infine era elemento aromatico di molte pietanze.

Salvia: selvatica e domestica, amante dei terreni “magri ed aspri e fra le pietre”, odorosa e accattivante “cotta fra i tordi e sopra la fava infranta”.



13

Queste le parole del Soderini che ricordava anche come era stata denominata la pianta nell'Antichità da Agrippa, "erba sacra" per le sue proprietà di mantenere in salute "le donne gravide". L'acqua nella quale era cotta la salvia costituiva "buona lavanda ai piedi indolensiti", giovava ai nervi "e cotta nel vino e cruda ai denti". *Salvia maggiore*, *salvia di Spagna*, *salvia bengalensis*, *salvia sagitta* e molte altre varietà erano quelle descritte da Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso*. Pianta comune anche in Italia, in alcune sue varietà si trovava al

contrario esclusivamente in paesi lontani: la *sagitta* ad esempio aveva a patria il Perù, la *bengalensis* le Indie, la *leucanta* le Antille: tutte comunque estremamente odorose, tutte toniche, stimolanti, usate dal popolo contro la tosse e le malattie reumatiche. La salvia era denominata anche "*the di Grecia*" per l'uso che ne veniva fatto in quel paese in decozione e con il ramerino ed altre erbe aromatiche, era ritenuta una specie di panacea universale, capace di risultare molto "giovevole" in tante malattie.

Le sue foglie secche, a guisa di tabacco, venivano talvolta fumate come un rimedio "per sgravare la testa" e usate in cucina come condimento, venivano talvolta anche utilizzate al posto del luppolo nella fabbricazione della birra. Con esse si aromatizzavano il vino, conferendogli "un odore di moscado", i gelati e le confetture che prendevano l'odore e il sapore dell'uva salamanna.

La puntura di certi insetti talvolta provocava sulle foglie della salvia e specialmente di quella *pomifera* delle escrescenze della grossezza di una nocciola, dette "pomi di salvia o bisogno"; in Oriente, in particolar modo a Costantinopoli, venivano mangiate condite con miele o zucchero.

Gallizioli: molte le varietà descritte anche da Gallizioli, ma quella alla quale dedicava più spazio era l'officinale, *Sauge*, dagli steli legnosi, con molti rami, foglie grinzose, lunghe, fiori a spiga che esplodevano in estate e in autunno.

L'uso consueto era quello alimentare, quale condimento di pietanze d'ogni tipo, ma era utilizzata anche per le sue qualità espettoranti assunta in infusione.

Anche la salvia, come il giaggiolo, viaggiava dall'Europa verso i paesi del lontano Oriente dove veniva utilizzata per comporre una bevanda simile al tè; in particolare "i Chinesi, e i Giapponesi" la compravano "a buon prezzo" dagli Olandesi per questo scopo.

Distillata, dava per sublimazione, la canfora.

Santoreggia: "Satureia", "Timbra", o "Santoreggia" questi i nomi con i quali Soderini denominava la pianta odorosa sia selvatica che domestica simile al timo, di questo però più piccola e più tenera. Era ampiamente apprezzata nei cibi, particolarmente la varietà domestica "per aver più acuto sapore" ed in quanto ricercata anche dalle api, l'autore ne consigliava la coltivazione "intorno alle lor casette".

Niente di esotico in questa pianta comune nei monti sassosi e sterili e negli orti, come scriveva nel suo *Corso* Antonio Targioni Tozzetti, ma estremamente aromatica sia la selvatica che la domestica che erano apprezzate per le loro virtù toniche, diuretiche, antipetilenziali. I contadini infatti, oltre ad usarla come condimento in certi cibi e farne dei "bagnoli" col vino, vi profumavano le stalle in tempi di epizootie.

Gallizioli: S. Hortensis (SANTOREGGIA) *Sariette des jardins, Savorée*. Stelo ramoso, alto appena un palmo. Fog. lanceolate, piccole. Fiori piccoli, rossastri, o biancastri ... Fr. per tutta l'Estate. Ind. in molti luoghi d'Italia, nella Germania.

Assieme a quella montana (la così detta "Santoreggia selvatica" o "peverella") erano apprezzate in cucina e stimate per le virtù diuretiche e stomatiche.

Scalognò: "addotti da Ascalona, Castello della Giudea, d'onde egli hanno ricavato il nome", trovavano spazio "nelle aiuole degli orti di grasso terreno" ed avevano il pregio di poter essere conservati a lungo "appiccati all'ultimo solaio" dopo averli seccati al sole coperti di rena ben asciutta. Si erano rivelati un buon cibo mangiati crudi in insalata, conditi con olio e aceto; ma cotti in acqua bollente, infarinati e fritti "nella padella con

olio" avevano ancora un miglior gusto; altrettanto buoni se lessati nel brodo di carne e particolarmente di castrato.

Per Targioni Tozzetti la patria d'origine dello scalogno era la Siria o l'Asia Minore e come tutte le altre piante "ortensi e bulbifere, dai nostri coltivatori conosciute collettivamente col nome di fortumi", seppure non originarie del suolo italiano, erano da tempo immemore coltivati nei nostri orti (*Cenni storici*).

Gallizioli: A. Ascalonicum (SCALOGNO) *Ail échalotte, Ail sterile. Rad.* composta di molti piccoli bulbi a pacchetti ... *Fiori* porporini, in Ombrella serrata, globosa ... *Fr.* nel Luglio. *Or.* della Palestina.

Piantati nel febbraio o nel marzo, una volta raccolti quando le foglie erano secche, gli scalogni si conservavano "in paniere, o ceste, in un luogo asciutto" e si "combinavano poi in varj modi nelle pietanze", anche se scriveva l'autore, mangiati crudi avevano un sapore troppo acuto.

Senape: "tre spezie" ne esistevano per Soderini, una dalle foglie sottili, l'altra "come fronde di rape", la terza con foglie simili a quella della rucchetta. Selvatica la prima, domestiche le altre ed il seme dell'ultima, meno acuto degli altri, era posto nel mosto bollito per dargli un sapore più dolce e far dei vini gentili che venivano venduti "ai Tedeschi in Alemagna". "Appetitosissime" erano le api dei fiori della senape ed anche gli uomini ne godevano alle mense cuocendone in padella le foglie. La varietà del colore del seme faceva sì che dall'uno si traesse la "mostarda bianca" e dall'altro quella "nera" e Soderini descriveva minuziosamente i vari procedimenti per ottenerla, da quelli più recenti che prevedevano di tenere a macerare per una notte i semi maturi aggiungendovi poi aceto e pestando il tutto successivamente in un mortaio di pietra a quelli più antichi nei quali dopo aver lavato i semi in acqua fresca e tenuti a bagno per due ore, si provvedeva a pestarli fortemente in un mortaio e a chiarificarli sul fuoco con l'aggiunta di "acqua salnitratà". Qualunque fosse il procedimento, ciò che si otteneva era "un condimento acutissimo per intingerla carne" ingentilito talvolta dall'aggiunta di "pinocchj dei più freschi". Un proverbio "usitato appo gli oltramontani" recitava: "*Tu sei più astuto della senapa*" riferito a chi era capace di autoprovocarsi le lacrime "comeché questa con la sua caldezza penetrativa conferiva al piangere, manifestamente facendo comparire le lacrime".

Spontanea in molti luoghi d'Europa, era a detta di Targioni Tozzetti, nel suo *Corso* anche ampiamente coltivata "ad oggetto di supplire all'esteso consumo" dei suoi semi, dai quali, macinati, si otteneva una farina dal sapore amaro, caldo, bruciante. Passata al setaccio ed unita ad aceto o acqua, costituiva quella poltiglia "mezzo liquida" dal sapore piccante con la quale si condividevano i cibi.

I medici riguardavano con particolare attenzione la senape, in particolare l'olio che ne veniva estratto e l'essenza che se ne otteneva in composizione con alcol. Targioni Tozzetti rilevava tuttavia, che l'aggiunta di aceto comprometteva in parte l'azione della senape, cosa che non avveniva in Inghilterra in quanto vi si mescolava anche della polvere ottenuta dai peperoni il cui principio attivo era solubile nell'aceto stesso. Consigliava pertanto, in caso di "pediluvii senapati" di stemperare la farina di senape nell'acqua tiepida, di allungarla poi solo con acqua calda. Ancora: farina di senape "spenta con acqua tiepida" era il rimedio più consono scriveva Antonio Targioni Tozzetti, per rimuovere da qualunque vaso "cattivi e persistenti odori" di trementina, assafetida "o di altra simil materia".

Nel commercio, la più stimata era quella importata dalla Sicilia, ma tanta ne era la richiesta che circolava anche una falsificazione del così detto fior di senape, consistente in un miscuglio di farina di grano, polvere di curcuma per dar colore e polvere di peperoni; anche i semi interi venivano falsificati utilizzando quelli delle rape.

Oltre alla senape rossa e a quella bianca, ne esisteva una terza qualità, immessa di recente in commercio, conosciuta con il nome di "senapa rossa", proveniente da Calcutta, con odore particolarmente rancido che maggiormente si faceva sentire quando veniva ridotta in polvere.

Gallizioli: S. Arvensis (SENAPA SALVATICA, ERBA FALCONA). *Mostarde des champs, Sanve. Stelo* ramoso, liscio. *Fog.* alterne, larghe, quasi semplici, grinzose ... *Fiori* gialli ... *Fr.* dal Maggio al Giugno. *Com.* nei campi.

S. Nigra (SENAPA) *Mostarde noire, Senevé. Steli* ramosi, striati, un poco pelosi. *Foglie* inferiori piccole. *Fr.* dal maggio al giugno. *Com.* nei terreni incolti dei paesi settentrionali.

Dai semi poteva essere estratto un olio di ottima qualità, ma "raramente si coltiva la Senapa dietro una tal veduta" affermava Gallizioli in quanto, "l'uso più comune" era quello di "comporne la così detta *Mostarda*, o *Salsa*" di cui esistevano diverse ricette: occorreva prima di tutto ridurre i

semi in polvere (dall'odore molto piccante), il cui uso era anche diretto verso "l'arte salutare" a formare il così detto "*Senapismo*" costituito da una specie di pasta ottenuta combinando la tritura dei semi con il "fermento di farina" da applicare alle piante dei piedi. Altrettanto utili le frizioni di aceto senapato e il vapore sviluppato dall'acqua in ebollizione nella quale era stata gettata della senape polverizzata era considerato rimedio nelle paralisi.

Solano: "è di più sorte secondoché scrive Mattiolo, ma la più vaga pianta d'esso è quella che fa certe coccole rosse, le quali somigliano al colore quelle del pugnito, ma son più rotonde, ed alquanto più grosse". Così esordiva Soderini quando intendeva descrivere il pomodoro e proseguiva



14

parlando di altra varietà dalle "coccole nere" che dichiarava venefica. Anche quella dalle "coccole rosse", se pure meno pericolosa dell'altra, non era del tutto immune da una certa dose di veleno secondo Soderini ed aveva a suo dire l'effetto di "muovere il corpo con dolori da sballon-zolio".

Ne descriveva minuziosamente la coltivazione, ma non faceva alcun riferimento ad un eventuale uso alimentare.

Per Antonio Targioni Tozzetti, nei suoi *Cenni storici*, il pomodoro era originario della "Cochincina ... dell'isola d'Amboina

... del Perù". In Amboina egli affermava che addirittura oltre che servire da cibo i frutti, anche le foglie venivano utilizzate quale condimento per il pesce.

Ritenuto a lungo velenoso, il pomodoro aveva avuto secondo l'autore una introduzione in Toscana piuttosto recente; infatti Pietro de' Crescenzi non ne aveva fatto alcun cenno e Cesalpino aveva scritto che al suo tempo, il pomodoro era coltivato esclusivamente per la bellezza della pianta e del frutto e non citava l'uso alimentare.

Di "sapore acidetto" aveva scritto il nostro autore Georgofilo (*Corso*) e se pure non graditissimo sulle mense proprio per questa ragione, tuttavia il pomodoro era già abitualmente usato in cucina sia cotto che crudo, come

era costume essenzialmente in quel di Napoli da parte del "basso popolo".

A scopo medicamentoso, venivano usate le foglie pestate per applicazioni sulla pelle infiammata ed il loro decotto era proposto sovente come cura "nelle renelle". Presso alcuni popoli non europei, le foglie venivano anche utilizzate a scopo tintorio, per conferire cioè ai tessuti il colore giallo.

Gallizioli: S. *Lycopersicum* (POMIDORO, POMODORO) *Morelle pomme d'amour, Pomme dorée, Tomate*. Steli fragili, molto ramosi, un poco pelosi nella sommità. *Fog.* pennate dispari, di un odore nauseante. *Fiori* nella sommità dei rami ... *Frutti* rossi, schiacciati alla base, rotondi irregolarmente, più o meno grossi. *Fr.* nell'Estate. *Or.* dell'America meridionale.

"Convieni adacquare spesso il terreno ... quando poi cominciano a comparire i fiori, s'infrascano" così scriveva Gallizioli attestandone da un lato la coltivazione ormai comune negli orti e dall'altro l'uso alimentare "dei frutti nelle cucine sì per il loro sugo, che per mangiarli cotti in diversi modi".

Timo: era di due varietà secondo quanto scriveva Soderini, "il nostrale e quel di Levante, maggiore quest'ultimo d'acutezza e d'odor e di sapore al gusto più pungitivo e sappiente". "Vantaggiosissimo mêle" veniva alle api da questa minuta pianta la cui attenta osservazione da parte dell'apicoltore avrebbe fatto intuire a questi se la raccolta del prezioso prodotto sarebbe stata più o meno abbondante: infatti, se i fiori di timo sfiorivano presto (causa spesso delle piogge), significava sicuramente una scarsità di miele; se invece la fioritura perdurava a lungo, c'era la speranza di ottenerne molto ed ottimo. Il miglior timo d'Italia era quello di Puglia, per Soderini, ma quello che eccelleva su tutti era quello che nasceva a Candia. Pianta amante dei terreni secchi ed asciutti, trovava largo utilizzo in cucina nelle salse, "ponendone poco" però, av-



vertiva Soderini, e nei cibi in genere che “si bramavano acuti”.

Stessa cosa scriveva qualche secolo dopo nel suo *Corso* Antonio Targioni Tozzetti: “serve in cucina all’effetto di aromatizzare certi cibi” e ne annunciava l’odore forte, grato ed il sapore “aromatico caldo”.

Ritenuto tonico, stomachico, emenagogo, veniva utilizzato in Russia in infusione con acqua per medicare le infiammazioni degli occhi; grazie all’olio essenziale che conteneva, era pure impiegato ampiamente nella profumeria “per aromatizzare diversi medicamenti d’uso esterno”.

Gallizioli: T. Vulgaris (TIMO, PEPOLINO) *Thym commun*. Steli diritti, molto ramosi, a cespuglio. Fog. opposte, picciolate ... arricciate in dietro, di un verde-biancastro. Fiori bianchi ... Fr. dalla Primavera all’Autunno. Ind. dei monti della Spagna. Sempre-verde.

“Serve nei Giardini per contorno” aveva scritto Gallizioli esaltandone anche la facilità di propagazione, sia “per mezzo del seme”, sia separando le piante adulte da trapiantare in ottobre o in marzo. “Gratissima è l’essenza di timo”, aveva aggiunto Gallizioli, cosa che favoriva un ampio utilizzo della pianta “nelle cucine per odorare alcune pietanze”.

Zafferano: “il più odorato” era secondo Soderini quello domestico di cui ve n’era grande abbondanza in Italia “verso L’Aquila e fuori d’Italia, intorno a Vienna e in Germania”. Anche la Toscana ne era assai ricca, particolarmente “in quel di Siena” e grande ne era “lo spaccio agli ultramontani” che ne facevano un larghissimo uso. Soderini indicava poi un metodo per verificarne la freschezza: “si mette in su la mano, ed è tale s’ei crepi come le fragole; il lavato e il molliccio cede”. “D’oro odoratissimo” doveva essere lo zafferano per essere fresco e per conservarlo, dopo avere “preso i fili nel mezzo del fiore” e dopo averli lasciati seccare al sole per tre o quattro giorni, si riponevano avvolti in carta in vasi di legno ben turrati.

Il nostro autore metteva tuttavia in guardia contro le falsificazioni mercé le quali veniva spacciata per zafferano la polvere di “gruogo, sapa, piombaggine”.

Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* ne elencava più di una varietà, “zafferano d’Aquila, di Barbaria, di Francia, zafferano di giardino, delle Indie, di Morea, d’Oranges, di Spagna”, la cui origine era ritenuta per tutte la lontana Asia, anche se, scriveva l’autore, la pianta si rintracciava

ormai anche presso Ascoli, in Francia, in Spagna, in Inghilterra, in Austria ed Italia, specialmente nel Regno di Napoli. Fino al XIII secolo era stato coltivato ampiamente anche in Toscana ed era per questo, per l'autore, che spesso lo si trovava spontaneo per le campagne. Come aveva scritto anche Soderini, "il buon zafferano deve essere recente perché vecchio perde di odore, e delle sue qualità ... deve tingere molto di giallo la saliva masticando [i] filamenti, ed avere un odore suo proprio penetrante, e forte, ed un tatto leggermente come grasso, o untuoso, e non rigido, ma cedevole".

In campo medico era stato denominato dagli Antichi *panacea vegetale* in quanto impiegato in molti casi patologici: malattie degli occhi, foruncoli, bruciature; in fumente per la gotta e i reumatismi e per calmare il dolore dei denti.

Nell'economia domestica era ampiamente utilizzato per tingere di giallo certe "specie di pane, alcune paste, certi formaggi, alcuni dolci, varj cibi, e molti altri oggetti, e come quasi condimento aromatico, piacendo a taluni quel suo odore".

Lo zafferano dell'Aquila "è il migliore di tutti", scriveva il nostro Georgofilo, perché "è più grosso ed ha un colore carico"; quello di Spagna è bellissimo, "di buon colore", ma quasi i tutti i fabbricanti di formaggio "così detto Parmigiano" preferivano quello dell'Aquila o di Barberia perché meno untuoso. Quest'ultimo infatti non era granché apprezzato proprio per questa sua untuosità, mentre quello di Oranges, "sottile, e buono" godeva di fama, ma veniva prodotto in poca quantità; quello delle Indie, giunto anche in Toscana dall'Inghilterra, attraverso il porto di Livorno, "sebbene unto, era di buon colore, ed ebbe incontro".

A dire del nostro autore, circolava anche dello zafferano in "panelle", molto adulterato con fiori di zaffrone e calendula, ma scriveva Targioni Tozzetti, un tale prodotto non era oggetto "nel nostro commercio".

Gli Antichi usavano lo zafferano come profumo, e specialmente nei teatri come si rilevava da Teofrasto, Plinio, Lucrezio, Marziale, Seneca.

Emanuele Repetti in una memoria presentata all'Accademia dei Georgofili nel 1840 ne aveva attestata l'ampia coltivazione sul suolo toscano, portando a sostegno statuti, bandi e documenti vari risalenti ai secoli XIII e XIV.

Questo era quanto Targioni Tozzetti scriveva nei suoi *Cenni storici* aggiungendo che lo zafferano era anche usato per tingere di giallo lane e sete, oltre che per dare colore a pietanze, paste, formaggi.

Gallizioli: C. Sativus (ZAFFERANO) *Safran. Rad.* bulbosa, membranosa, compressa ... *Fog.* radicali, strette, lineari ... *Fiori* radicali, ordinariamente violetti-carnacini.

“Nel Levante si coltiva in grande lo Zafferano” aveva scritto Gallizioli, aggiungendo che anche in molti paesi meridionali d’Europa, compresa l’Italia, vi era attestato e che si era diffusa la sua coltivazione in Germania e in Inghilterra. Gallizioli consigliava la raccolta degli stimmi al mattino presto, appena il fiore si schiudeva e dopo averli ben separati gli uni dagli altri e lasciati seccare ad un calore moderato, si dovevano avvolgere in carta e riporre in cassette “ovvero in sacchetti di pelle, e meglio in recipienti di piombo” che dovevano essere poste al riparo di qualsiasi umidità per non guastare il pregiato prodotto.

“Prescindendo dalla vaga figura che può fare nei Giardini”, lo zafferano era a detta di Gallizioli estremamente utile in molte attività umane: i tintori se ne servivano per tingere di giallo le stoffe, anche se il colore così ottenuto, pur se molto bello, non era stabile; i pittori utilizzavano lo zafferano per fare le tinte d’oro; in cucina era adoperato per “dare il colore al Cacio parmigiano, e a molte specie di paste, e lavori di credenza”.

Presso gli Antichi lo zafferano era usato per il “gratissimo odore” che dava alle “mense, ai luoghi e le cose appartenenti alle feste pubbliche”. In medicina si era rivelato notevole nelle affezioni nervose ed isteriche, usato “con moderazione” in infusione.

[N.d.R.] Vedi anche la voce Grogo trattata separatamente dagli autori.

CACAO

Antonio Cattaneo, *Polvere alimentare preparata coi pomi di terra premiata due volte ...* Seconda edizione, Milano, presso la Società degli editori degli Annali universali delle scienze e dell'industria, 1841

R. Misc.132/5

Cioccolata analitica. Manifesto

R. Misc.132/6

Saverio Manetti, *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione ...*, In Firenze, nella stamperia Moëtcke, si vende da Giovacchino Pagani, 1765

R. 584

"Pochi sono i giardini che posseggono questa specie, sebbene ... essa non sia più delicata del caffè, e le convenga perfettamente la stessa coltura". Così il Georgofilo Filippo Gallizioli scriveva relativamente alla coltivazione dell'albero del cacao, "simile" osservava a quello del "ciliegio".

"Né solo l'America possiede questo vegetabile, ma l'Asia ancora, poichè nasce nelle Isole Filippine, dove fu visto dal padre Giuseppe Camelli gesuita e ne' scorsi anni dal sig. Sonnerat" si legge alla pagina 21 del volume primo della *Storia delle piante forastiere le più importanti nell'uso medico, od economico colle loro figure in rame incise da Benedetto Bordiga*, pubblicato a Milano presso Marelli nel 1791. L'opera in quattro volumi stampata dal 1791 al 1794, è costituita da ampie descrizioni delle piante condotta da diversi autori: Luigi Castiglioni, Alfonso Castiglioni, Carlo Onofrio Mozzoni e Paolo Brambilla e le tavole che raffigurano con estrema accuratezza le piante di cui si tratta sono realizzate su incisioni dei fratelli Benedetto e Gaudenzio Bordiga.

Coltivazione un po' complessa presso di noi quella del cacao scriveva Giovanni Targioni Tozzetti nei suoi *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana* (nel seguito *Ragionamenti*), sebbene pianta utile all'uomo: "Per le



16

Firenze, sotto specie di medicamento cardiaco fu uno speziale Tozzetti nella Vigna, a tempo di Ferdinando I°.

Della cioccolata, bevanda corroborante e di gusto delizioso, ma genere di lusso e dunque destinata a non comparire alla mensa dei poveri, offrì la ricetta di un prodotto succedaneo il Georgofilo Saverio Manetti. Di sua mano esistono due redazioni, con varianti l'una rispetto all'altra, di una "specie di cioccolata" i cui ingredienti e modalità di preparazione sono scritti a margine di due delle tre copie di lavoro conservate presso i Georgofili (R. 584) del suo trattato *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione* stampato a Firenze presso Giovacchino Pagani nel 1765, utilizzate per una revisione dell'opera con aggiunte e correzioni autografe, probabilmente in vista di una nuova edizione.

Riportiamo uno dei due testi, per l'altro si rinvia alla scheda n. 83 del volume *In*

medesime utilità, che ci arrecano i semi ... sia lecito anche aggiungere il caffè, il cacao, ed altre che appresso di noi richiedono una coltura assai dispendiosa".

"Aggiungendovi lo zucchero necessario, un pò di cannella, o di vainiglia per aromatizzare, se ne forma la *cioccolata*"; così annotava Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso*. "In Firenze" aggiungeva "se ne deve l'introduzione al Carletti dopo il 1600, e la prima cioccolata fu preparata alla fonderia della corte medica, colla mescolanza di molti odori, per esempio, di ambra, di muschio, di giunchiglie ec. secondo il costume di allora. Dopo la spezieria reale, il primo a manipolare e vendere la cioccolata in

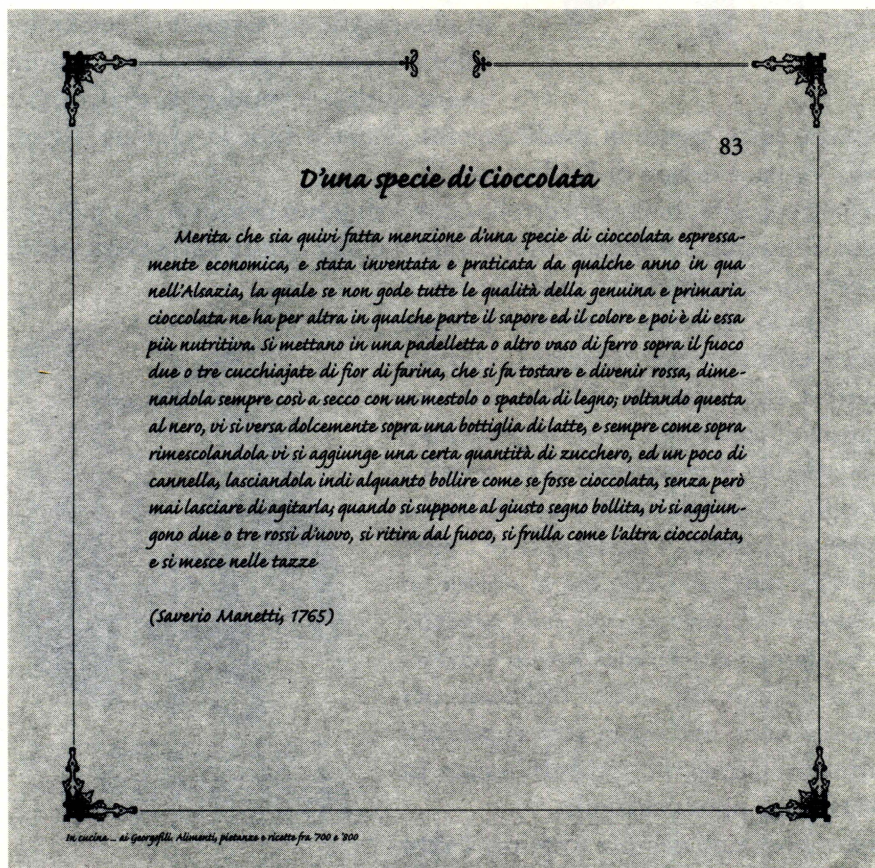


1. Une Casse de Cacao représentée au tiers de sa grandeur naturelle.
2. La moitié de cette même Casse coupée en travers.
3. Une amande de sa grosseur naturelle.
4. La même amande mondée de sa peau extérieure.
5. Petite Casse de Cacao d'un mois.
6. Fleurs de Cacao en boutons et épanouies.


17

cucina ... ai Georgofili ... edito a cura di Lucia Bigliazzi e Luciana Bigliazzi nel 2001:

“Quivi deue esser descritta una specie di cioccolata economica stata inventata e praticata da qualche anno in qua nell’Alsazia, la quale se non ha tutte le qualità della vera cioccolata ella ne ha il colore, qualche specie di sapore, ed è soprattutto più nutritiva. Si mette in un vaso, o padelletta di ferro sopra il fuoco e cucchiariate di fior di farina, che si fa tostare o diuenir rossa così a secco dimenandola sempre con un mestolo, o spatola di legno; quando questa farina volta al nero dolcemente vi si uersa una quantità di latte, come sarebbe di una pinta, rimescolando sempre come sopra tal materia, e vi si aggiunge un poco di cannella, e una certa quantità di zucchero, lasciandola poi bollire preso a poco come la cioccolata senza mai tralasciare di agitarla, e frustarla; quando ella è così fatta, e bollita vi si aggiungono due rossi di uovo, si ritira, e si mesce in tazze come appunto si costuma mescere la cioccolata uera o comune”



Da Milano il Georgofilo corrispondente Antonio Cattaneo trasmetteva all'Accademia fiorentina nei primi anni quaranta dell'Ottocento un suo studio concernente una *Polvere alimentare preparata coi pomi di terra*. Il tema della coltivazione e dell'utilizzo alimentare della patata era come



CIOCCOLATA
ANALETTICA (1)

10
DI POLVERE ALIMENTARE PREPARATA COI POMI DI TERRA

DEL DOTTOR

ANTONIO CATTANEO.

I sorprendenti progressi delle scienze ne' due ultimi secoli, non solamente ci hanno arricchiti di luminose scoperte, ma ci hanno pure agevolata la via a distruggere gli errori antichi, per modo che ad abatterli, bastò solo il poterli riconoscere. Noi avemmo esempli significantissimi e prove non meno forti dell'influenza della vera filosofia e della chimica riguardo ai pomi di terra. L'opinione volgare rifiutava costantemente l'uso di un nutrimento cotanto salubre quanto quello del pomo di terra, ma una filosofica perseveranza giunse a rimuovere gli ostacoli, a vincere le preconcette idee, ed il pomo di terra è ora generalmente coltivato e ricercato come utile e gradito cibo. Mancava un mezzo atto alla conservazione de' tuberi, e con le indagini e le osservazioni, mercè la chimica, si pervenne all'intento. Si spogliano i pomi di terra di tutti gli inutili componenti, e ridotti alla sola sostanza nutriente, possono essi in quello stato essere tramandati alle venture generazioni (2).

Con quella sostanza nutriente ridotta in polvere si compone la cioccolata analettica.

La cioccolata è primieramente confezionata con scelto cacao Caracca, con cannella del Ceylan e zucchero d'Avana, alla massa viene quindi mescolata la farina di pomi di terra.

La polvere alimentare è unita alla cioccolata nella proporzione della quarta parte, talchè una tavoletta di cioccolata del peso di tre oncie contiene tre quarti d'oncia di polvere alimentare.

A preparare una tazza, volgarmente detta *chicchera*, comune di cioccolata, atteso che la polvere alimentare coll'acqua aumenta assai il volume della massa, basta la sola quarta parte di una tavoletta, o siano tre quarti d'oncia di cioccolata.

La cioccolata analettica può essere mescolata al latte, alla panna in quelle proporzioni che si vogliono, ma a d'uopo mantenere la mistura al calore dell'acqua bollente per dieci minuti circa, che è lo spazio di tempo bastante alla perfetta dissoluzione della polvere alimentare.

La cioccolata analettica diluita nell'acqua, coll'indicato modo, può essere mescolata alla tintura di caffè, con la quale compone una bibita graditissima.

Le persone che nulla soffrono, ma che sono abituate a cibarsi di cioccolata, possono usare, preferibilmente, la cioccolata analettica come alimento più nutriente.

Gli usi ai quali è ispecialmente destinata la cioccolata analettica, sono per quegli individui afflitti da debolezza e da malattie di languore; per coloro che soffrono di catarro cronico polmonare: è singolarmente raccomandata una tale preparazione a quelle persone che furono vittime di affezioni acute gravi, onde nutrirle e rafforzarle in tempo della convalescenza.

La cioccolata analettica si vende nella farmacia di Giovanni Battista Cabiati sull'angolo della contrada dei Moroni, corso Porta Romana, n.° 4155.

(1) Analettici chiamansi que' rimedj fortificanti che accelerano i progressi della convalescenza, somministrando de' materiali alla nutrizione, ed eccitando l'azione degli organi digestivi.

(2) Chi bramasse di conoscere tutti i vantaggi che ottenere si possono dai pomi di terra in tal modo preparati, potrà consultare l'opretta intitolata: *Polvere alimentare preparata coi pomi di terra*, del dott. ANTONIO CATTANEO, 2.^a edizione, aumentata, e di un'appendice, e di disegni arricchita, anno 1841, presso l'autore.

noto assai dibattuto fra gli agronomi e Cattaneo in sostanza portava voti a favore di coloro che sollecitavano l'ampio utilizzo del prezioso tubero. La polvere alimentare di cui il Georgofilo milanese trattava nel suo scritto era già stata usata in preparati alimentari e in bevande, come è dimostrato dal manifesto a stampa che reclamizzava una "cioccolata analettica" i cui ingredienti di base erano "cacao Caracca, ... cannella di Ceylon e zucchero d'Avana" oltre a "farina di pomi di terra". La cioccolata analettica per la cui confezione erano date dosi e modalità di unione dei diversi ingredienti poteva essere unita al latte, alla panna ed anche alla "tintura di caffè" ottenendone in questo caso "una bibita graditissima". Gli usi poi cui questa cioccolata era destinata "sono" si legge "per quegli individui afflitti da debolezza e da malattie di languore; per coloro che soffrono di catarro cronico polmonare"; era inoltre raccomandata "singolarmente ... a quelle persone" che erano state "vittime di affezioni acute gravi". Ultima notizia: la cioccolata analettica si vendeva nella farmacia di Giovanni Battista Cabiati sull'angolo della contrada dei Moroni, corso Porta Romana, n. 4155.

Giovanni Targioni Tozzetti, *Ragionamenti del dottor Giovanni Targioni Tozzetti sull'agricoltura toscana*, In Lucca, nella stamperia di Jacopo Giusti, 1759

R. 595

Storia delle piante forastiere le più importanti nell'uso medico, od economico, ... Milano, nella stamperia di Giuseppe Marelli, 1791-1794

R. 765

Vol 1 (1791)

Origine divina questa pianta la cui conoscenza risale al tempo più remoto. Le foglie della piccola pianta che scaturì dalle palpebre abbandonate sul terreno da Darma" terzo figlio di Kasiuwo re degli Indiani che volle punire se stesso per aver mancato al suo voto di vegliare costantemente e ininterrottamente al fine di non cadere addormentato, infusero a questi e ai suoi discepoli allegrezza di cuore, lucidità di mente e così fu possibile proseguire sulla via della meditazione per purificare il proprio corpo e il proprio spirito.

In Giappone era consuetudine coltivare il tè ai margini della campagna e nei giardini ed un'antica tradizione anche letteraria aveva fatto della cura per questa pianta e per l'infuso che da essa si otteneva un vero e proprio rito cui attendevano le donne con quella minuzia e delicatezza di gesti che faceva parte della loro educazione e contraddistingueva il loro operare.

È nota la storia che lo introdusse in Europa soltanto

La terza e più numerosa serie è di quelle piante, delle quali o tutto lo stelo, o le foglie, o l'estremità servono a diversi usi per l'Uomo. Primariamente adunque per uso di cibi, o di condimenti, si coltivano le Lattughe, l'Endivia, la Cicoria, il Crescino, il Ciciarello, lo Spinacio, lo Spinacione, il Cavolo, lo Sparagio, il Gobbo, il Sedano, il Prezzemolo, il Finocchio, l'Acetosa, il Baccici, il Cerfoglio, il Nasturzio, il Crescione, la Porcellana, il Targone, il Basilico, la Borraia, l'Erba Santa Maria, la Salvastrella, l'Erba stella, il Ramerino, la Salvia, il Timo, il Sermolino, la Menta, la Melissa, o Cedroncella, la Santoreggia, la Persia, il Regamo, il Luppolo, e molte altre, che ora non mi sovengono; e le Canne da Zucchero possono ben entrare in questa serie. Secondariamente per uso di diverse arti si coltivano la Soda, il Guado, l'Erba Guada, l'Indaco, la Majolana o Ginestruzza, la Robbia, il Tournesol, il Dillaco o Scardicchio. In terzo luogo, per uso della medicina, il Papavero, la Senna, il Laudano, il Rabarbaro, il Thè, ed il Tabacco, sebbene questi ha uso più generale per il piacere. Finalmente per il solo piacere dell'odore, e per i bisogni della medicina, si tien conto dello Spigo, e di simili altre piante aromatiche, le quali troppo tedioso farebbe il riferire.

all'inizio del XVII secolo grazie alla compagnia olandese alle Indie che ne fece ampio commercio, ma fu solo alla metà del secolo che ne furono esaltate le virtù terapeutiche che ne favorirono la diffusione, dapprima in Olanda e successivamente in Francia e poi in Inghilterra. Portare le pianticelle di tè dal lontano Oriente in Europa non fu certo cosa facile: il lungo viaggio, le condizioni ambientali e gli animali divoratori (primi fra tutti i topi) che infestavano le navi, distrussero molte delle partite destinate ai botanici e studiosi europei; fu Linneo che per primo ne ricevette le piante; da allora tutti i giardini botanici dedicarono spazio alla coltivazione del tè che dimostrò così di poter vegetare senza difficoltà anche nel nostro clima e all'aria aperta. "Se il tè può resistere all'aperto nei climi settentrionali" si legge nella *Storia delle piante forastiere* "più facilmente dovrà reggere sotto il temperato cielo di Lombardia".



Anche Giovanni Targioni Tozzetti nei suoi *Ragionamenti nelle Riflessioni sopra il metodo di studiare l'agricoltura esposte ai sig. accademici Georgofili il dì primo Giugno MDCCLVII* che costituiscono la prima delle sei "operette" raccolte nel volume, aveva scritto del tè annoverandolo fra le piante ad uso medicinale: "In terzo luogo, per uso della medicina, il papavero, la sena, il laudano, il rabarbaro, il thè, ed il tabacco, sebbene questi ha uso più generale per il piacere".

Antonio Targioni Tozzetti nel *Corso* oltre ad offrire un elenco dettagliato delle diverse qualità di tè verde (thè Hyson, Yut-leen, Hyson-Schoulong, Hyson-

Skin, thè polvere di cannone, thè bin o imperiale, thè ton kai) e di tè nero (thè pekoe, Pekoe d'Assam, Orange Pekoe, Hung-Muey, Congo molto usato in Russia, Souchong, Pou-chong, Ning-Yong, Hou-Tong, Campuy, Caper-Schwang-che, Buy), evidenziava le sue "proprietà igieniche e medicinali" soggette sovente come egli stesso rilevava a pareri contrastanti. Avvertiva inoltre che in Oriente era consuetudine di aromatizzare il tè in particolar modo quello destinato al commercio: vi si mescolavano infatti "fiori di *Olea fragrans*, o di *Camelia sesanqua*, o di mugherini, o di aranci, o di *Magnolia Julan* ed anche probabilmente per i tritumi

che vi si trovano mescolati colle foglie di *vitex pinnata*, di *chlorantusi incospicua*, coll'anacio stellato, coll'ireos, colla curcuma ec.”.

Alcune volte notava il Georgofilo si trovava in commercio anche tè colorato artificialmente, particolarmente grazie all'uso “dell'azzurro di Berlino” che in gran quantità veniva esportato verso la Cina; all' “azzurro di Berlino” era unita talvolta anche della curcuma. L'indaco era ugualmente utilizzato per produrre una bevanda colorata; vi era aggiunta anche in alcuni casi polvere di talco. Infine il colore verde con cui si presentavano diverse qualità di tè era ottenuto aggiungendo all'indaco e al solfato di calce il cromato di piombo. Inutile aggiungere che tutte queste adulterazioni provocavano come notava Targioni Tozzetti “sconcerti di salute”. Raccomandazione pertanto ai farmacisti e droghieri affinché vigilassero contro queste frodi.

CAFFÈ

Spirito Costanzo Mannaioni, *Del caffè come succedaneo della china nella cura delle febbri intermittenti*

9 aprile 1820, 18 c.

Busta 66.608

Gaetano Piccardi, *Racconto storico-medico ...*, Napoli, Stabilimento tipografico di Gaetano Nobile, 1845

R. 877

“Arbusto nativo dell'Arabia felice, e dell'Etiopia, e coltivato nelle colonie delle due Indie ... da ciò ne viene il nome di Caffè di Levante; dato a quello che proviene dall'Arabia, il quale è stimato superiore ad ogni altro, in particolar modo se è raccolto all'Yemen da dove giunge per la via di Moka, e caffè di Ponente, ... distingue quello che viene dall'America, e che sebbene sia il più abbondante in commercio ... è di qualità un poco inferiore. Con queste parole Antonio Targioni Tozzetti apriva la voce “Caffè” nel suo *Corso*.



22

Origine che si perde nella storia quella della piantina verde del Caffè e affonda le proprie radici nella leggenda; si racconta infatti che Kaldi un pastore dell'antica Arabia notò che le capre condotte al pascolo vicino ad un monastero si erano nutrite delle bacche di un certo arbusto e che improvvisamente si erano messe a saltare ed avevano mostrato grande irrequietezza. Il pastore spaventato si era rivolto allora ai monaci che ritennero opera del demonio quanto era accaduto alle capre e decisero di bruciare

la pianta. Mentre le foglie abbrustolivano un aroma deciso iniziò a diffondersi nell'aria; incuriositi i frati fecero un infuso di queste

foglie e la bevanda che ne risultò era amara, ma stimolante ed eccitante si da garantire la veglia da dedicare alla preghiera.

Altra leggenda vuole che la pianta sia nata in Abissinia e in quel luogo l'Arcangelo Gabriele avrebbe dato un po' di caffè a Maometto per permettergli di pregare senza addormentarsi. La bevanda era risultata così gradevole e così efficace contro l'offuscamento del sonno che si diffuse velocemente nel popolo arabo. "Vino dell'Islam" fu appunto detto il caffè poiché esso finì col sostituire il vino il cui uso era severamente vietato dal Corano.

La diffusione del caffè, portato in occidente da mercanti veneziani che per primi aprirono caffetterie nella città lagunare, fu ampia anche se non tutti i paesi accolsero col medesimo favore i profumati chicchi tostati (in Germania ad esempio la resistenza al caffè fu forte poiché la predilezione alla birra ne ostacolò l'uso).

Sapientemente utilizzato anche nella farmacopea per le sue virtù: stimolante, febbrifugo, diuretico, antisettico, con profitto fu anche impiegato nella cura delle cefalee, "nelle affezioni soporose, nell'asma periodico, nelle diarree ostinate" e ancora scriveva Targioni Tozzetti nel già ricordato *Corso* "nella pratica degli Egiziani, ebbe credito di emmenagogo". Unito all'agro di limone era inoltre risultato efficace contro le "febbri perniciose".

Del caffè quale sostituto della china nella cura delle febbri scriveva il Georgofilo Spirito Costanzo Mannaioni in una lunga Memoria presentata ai Georgofili nell'aprile del 1820. La china scarseggiava sul mercato da tempo con conseguente notevole aumento del prezzo, ma soprattutto con grave rischio per la salute dell'uomo poiché risultavano essere state messe in commercio pericolose contraffazioni della "corteccia peruviana".

Mannaioni intendeva pertanto con questo suo studio dimostrare le virtù degli aromatici chicchi la cui abbondanza di produzione garantiva ampia disponibilità del prodotto, evitando il destino toccato in sorte alla china. Dopo aver tracciato una succinta storia della pianta passava a descriverne le qualità: "Sarà ciò non ostante sempre vero, che l'uso moderato del caffè corrobora lo stomaco, aiuta la digestione aiuta l'organo addetto alle funzioni intestinali, anima l'azione muscolare, e dispone tutte le molle dei movimenti organici ad una maggiore attività"; ed ancora: "Molto prima che il caffè fosse universalmente ammesso alla materia medica, era stato osservato ch'esso giovava a calmare certi dolori di testa dipendenti dallo sconcerto della digestione, ed era stato riconosciuto vantaggioso

nell'emicrania"; i popoli orientali inoltre avevano consuetudine di assumere caffè per frenare l'uso dell'oppio.



23

Quanto a "riguardarlo come febbrifugo", argomento principale della Memoria, Mannaioni ricordava le esperienze fatte da numerosi medici; citava in particolare il professor Grindel, direttore di una clinica in Russia e i suoi oltre ottanta casi di febbri intermittenti curate con l'uso di "estratto" di caffè ottenuto da "polvere non abbrustolita".

In qualità di medico presso l'Ospedale di S. Maria Nuova, Mannaioni non soltanto ne aveva tentato l'uso, ma aveva anche reso conto agli allievi che periodicamente assistevano alle sue lezioni presso l'ospedale fiorentino, delle felici esperienze fatte da altri illustri medici.

La pianta la cui coltivazione risultava piuttosto complessa nei paesi europei e nella stessa Toscana (e la cui coltivazione risultava anche "assai dispendiosa" come aveva annotato Giovanni Targioni Tozzetti nei suoi *Ragionamenti*), aveva costituito tuttavia oggetto di curiosità da parte dei botanici e molti orti destinati alla sperimentazione avevano ospitato le verdi piantine. Primo ad introdurre il caffè fu l'olandese Winsten che lo portò dall'Arabia a Batavia nell'isola di Giava nel 1690; ben presto fu coltivato in numerosi giardini in Olanda. Da uno di essi all'inizio del Settecento furono tratte alcune piante di cui fu fatto dono a Luigi XIV; in Toscana pervenne nel 1715 come omaggio a Cosimo III. Fu la prima pianta introdotta in Italia e "fu messa nel giardino botanico a Pisa"; successivamente ne fu sperimentata la coltivazione anche in quello fiorentino che fu poi affidato ai Georgofili (1783).

Da queste pianticelle che mano a mano estesero la loro coltura scaturì quel piacere del palato che ha trasformato la "bevanda del diavolo" come la Chiesa aveva definito il caffè, nella corroborante, aromatica, immancabile bevanda da sorseggiare in compagnia, gustando goccia a goccia l'amaro di questo infuso che dà il via alle nostre giornate.

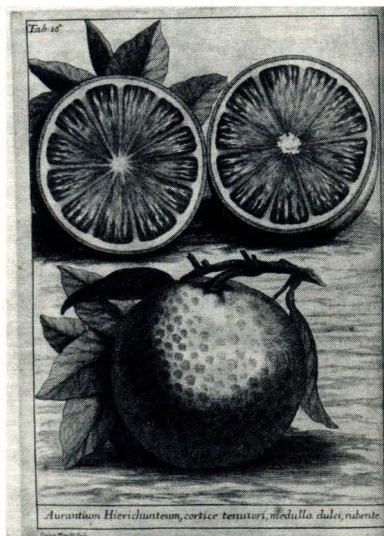
AGRUMI

Giovan Battista Ferrari, *Hesperides, sive De malorum aureorum cultura et usu libri quatuor*, Romae, sumptibus Hermanni Scheus, 1646

R. 38

Gaetano Savi, *Sul Citrus hystrix e sul Citrus salicifolia. Memoria ... letta nell'Adunanza del dì 13 febbraio 1837*

Atti, C. 15, 1837, p. 93-108



“Dico il giallo limon, gli aranci e i cedri”, così Luigi Alamanni nella sua celebre opera *La coltivazione* definiva ed identificava le varie specie che genericamente per il loro “sugo acido” erano chiamate agrumi: il termine agrume sinonimo nell’italiano antico di “fortune”, cioè dal sapore forte, si riferiva negli antichi dizionari a cipolle, porri, cedri, arance etc.

Agli agrumi, Antonio Targioni Tozzetti dedicava l’intero capitolo XIII dei suoi *Cenni storici*: “Veruna delle specie o varietà finora note, è originaria dell’Italia, ma dell’Asia, della Media, dell’Assiria,

della Persia, e delle Indie orientali”. Di queste piante continuava Targioni Tozzetti “la prima e sola qualità conosciuta dal più antico tempo” era il cedro noto ad ebrei, greci e successivamente anche ai latini. In Toscana, notava il Georgofilo “la coltivazione dei cedri risaliva ad un’epoca alquanto remota” poiché numerosi autori dei secoli passati ne attestavano la presenza nei principali giardini, primi fra tutti quelli fiorentini; “tra i cedrati coltivati fin d’allora, merita particolar menzione” scriveva il nostro “quello detto di Firenze, che per il suo grato odore è stimato superiore a tutti gli altri”. Varietà, aggiungeva Targioni Tozzetti formatasi nelle campagne intorno a Pietrasanta e suc-



25

n'è data la figura di grandezza naturale; ed è poi adornata di varie tavole allegoriche e bellissime, disegnate dal Passino, dall'Albano, da Guido Reni, da Pietro da Cortona, ed incise dal Greuter e dal Bloemart".

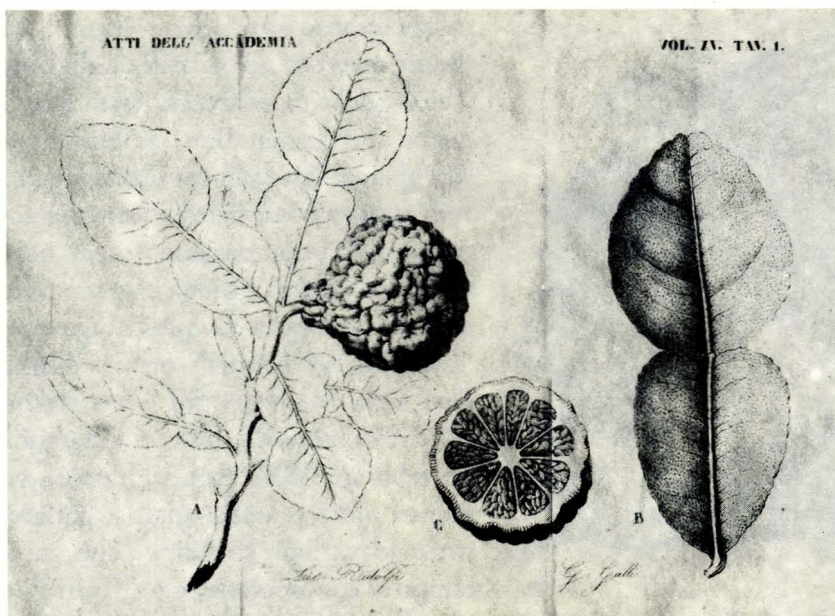
Numerose erano le varietà di cedri coltivate in Italia e molte di esse erano state introdotte in Toscana in epoche diverse dai Medici che le avevano fatte giungere dai luoghi più disparati per adornare i loro giardini. In anni più recenti (1847) una varietà prima non conosciuta era stata introdotta dal livornese Emanuele Rodoconacchi; si trattava del "cedro di Scio", coltivato per il suo "grossissimo frutto" e la cui scorza era particolarmente utilizzata in Grecia per farne canditi e "conserven di gratissimo odore e sapore".

Aranci e limoni erano stati portati in Italia qualche secolo dopo i cedri, grazie agli Arabi che dalle lontane regioni dell'Asia li coltivarono prima in Siria poi in Egitto ed infine in Sicilia ed in Spagna; documenti del secolo XIV ne attestavano la presenza anche in

cessivamente introdotta sotto i granduchi medicei nel Giardino di Boboli. Tale varietà di cedro era stata descritta anche da Giovan Battista Ferrari nella sua opera *Hesperides sive malorum aureorum cultura et usus* identificandola con il nome di "Limon citratus primae notae". Graziose figure a piena pagina tratteggiavano la figura di questo agrume; le "Esperidi del Ferrari" scriveva Gaetano Savi nella Memoria *Sul Citrus hystrix e sul Citrus salicifolia* letta ai Georgofili il 13 febbraio 1837 "sono un'opera veramente classica, nella quale è parlato di tutte le varietà di *Citrus* che in quel tempo si conoscevano, e de' frutti di esse



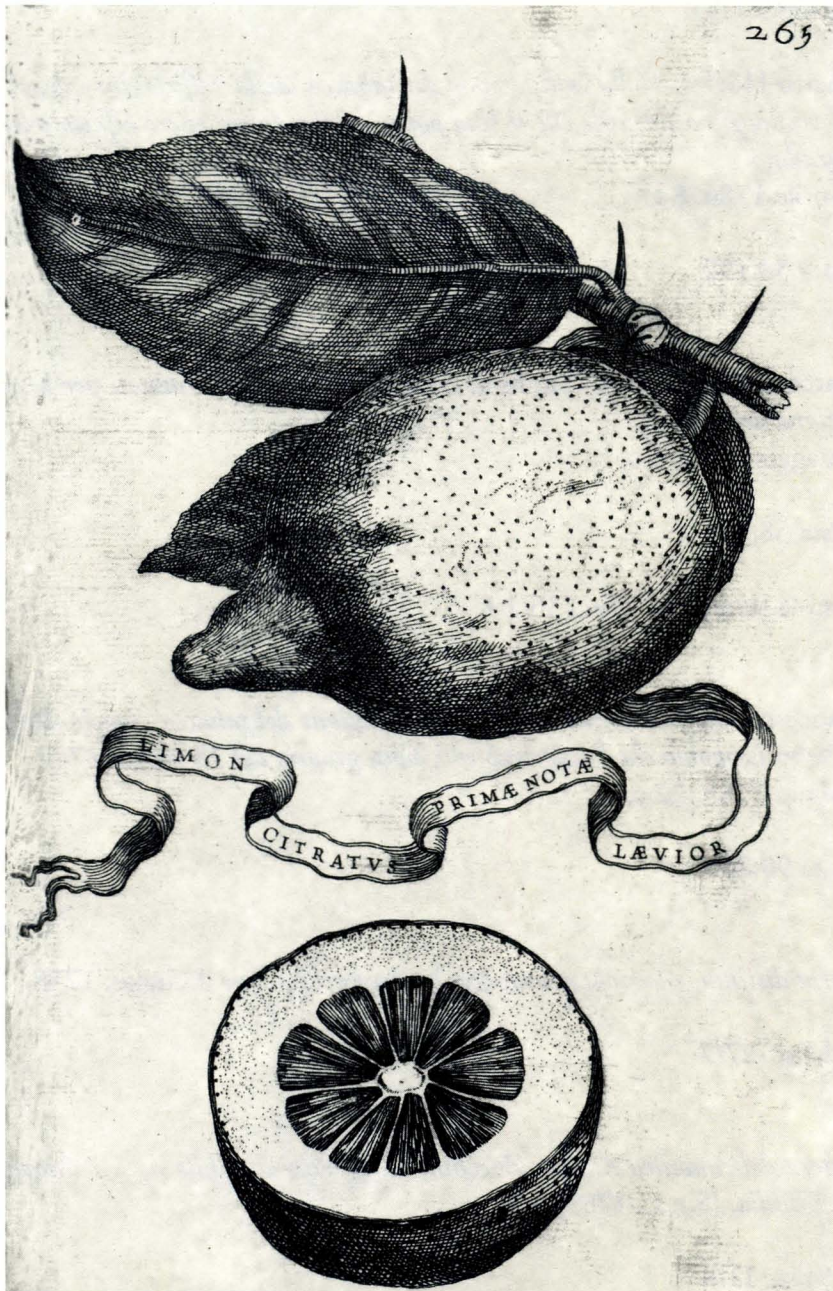
26



27

Toscana, terra dove “la passione per l’orticoltura era grandissima” come testimoniato dai numerosi giardini esistenti a quell’epoca e la cui bellezza e fama era ricordata in numerose opere storiche e letterarie.

Anche Gaetano Savi nella Memoria sopra menzionata ricordava i giardini fiorentini nei quali trovavano luogo anche cedri, aranci e limoni; anzi sovente proprio queste piante costituivano oggetto di omaggio e di scambio fra aristocratici e potenti: “Nel 1627 furono mandate in regalo molte piante di limoni, di cedrati e di lumie, dai giardini di Firenze, all’ambasciatore del Duca di Urbino ... Nel 1660 il G. Duca Ferdinando secondo mandò a regalare al Papa quaranta cedrati bellissimi colti dalle spalliere di Boboli”.



TABACCO

Uberto Hoefer, *Della coltivazione del tabacco, della raffinazione del lino e del vantaggio o sia utile che il lino porge, anche doppo essere affatto usato, e degradato*

5 aprile 1786, 8 c.

Busta 58.190

Marco Lastri, Andrea Zucchini, Adamo Fabbroni, *Istruzioni per la coltivazione del tabacco*

6 maggio 1789, 6 c.

Busta 58.137

Testo a stampa R. Misc. 36/10

Francesco Galera, *Istruzioni per la coltivazione del tabacco. Saggio dedicato a Pietro Leopoldo che l'autorizzò con motu proprio del 18 marzo 1789*

1 luglio 1789, 22 c.

Busta 90.26

Storia distinta, e curiosa del tabacco..., In Ferrara, per il Giglio, 1758

R. Misc. 27/7

Lettera del canonico Andrea Zucchini ... diretta al nobile sig. ... Giovanni Neri Badia, [S.n.t., 1789]

R. Misc. 11/4

Introdotta in Europa solo dopo la scoperta dell'America, il tabacco pianta sacra per le popolazioni di quelle terre insieme a mais, zucche e fagioli, ebbe larga diffusione e fu annoverato, descritto ed illustrato negli erbari cinquecenteschi e nei successivi trattati di botanica.

Sul finire del Seicento e lungo tutto il Settecento l'attenzione intorno a questa pianta, proveniente dalle lontane terre d'oltre oceano, ma anche da quelle più vicine dell'Oriente ("Ne viene ancora una quantità dal levante, e dalle coste della Grecia, e dell'Arcipelago ...", *Storia distinta e curiosa del tabacco*, si mosse l'attenzione di agronomi e proprietari terrieri che ne riconobbero l'alto potenziale come attività economica e commerciale.

Anche l'Accademia dei Georgofili fu sede di questo dibattito e ne sono testimo-



29



30

nianza gli studi conservati nel suo Archivio Storico e i volumi della sua Biblioteca.

"Numerosa, ed interessante riuscì l'Adunanza di questo giorno; nella quale dopo una memoria del sig. dott. Bartolomeo Mesny sopra la potatura degl'alberi da frutto ... fu ascoltato con piacere un utile ragionamento del sig. Uberto Hoefer che verteva sopra i seguenti soggetti. Primo: parlò della maniera più utile di coltivare il tabacco e manipolarne le foglie dopo la raccolta".

Con queste parole il Segretario dei Georgofili, Attilio Zuccagni registrava sotto il dì 5 aprile 1786 l'avvenuta lettura in sede accademica della Memoria sul

tabacco e sul lino di Uberto Hoefer, direttore della reale Farmacia, ascritto fin dal luglio 1784 fra i soci ordinari (AG, AS, *Libro dei Verbalì* 3). La Memoria dal titolo *Della coltivazione del tabacco, della*

raffinazione del lino e del vantaggio o sia utile che il lino porge, anche dopo essere affatto usato, e degradato succintamente esponeva l'importanza della coltivazione della pianta e il metodo da usarsi.

“Tra le produzioni economiche la coltivazione del tabacco, e la raffinazione del lino fanno due grandi occupazioni all'economista”: con queste parole esordiva Hoefer che in quattro brevi paragrafi forniva indicazioni necessarie per la coltivazione e per la conservazione delle foglie, sì da garantirne a lungo l'aroma. “Pretendono alcuni che il tabacco diventi migliore, quando s'imballe fortemente nel mese di marzo in casse, o botte, e vi si lasci così stare uno o più anni acciò venga a perdere quel suo spiacevole odore e sapore”.

Più diffusamente scrivevano sul medesimo argomento Marco Lastri, Andrea Zucchini e Adamo Fabbroni nella Memoria presentata ai Georgofili nel maggio successivo (*Istruzioni per la coltivazione del tabacco*).

La coltivazione del tabacco era in corso di sperimentazione presso l'Orto agrario affidato ai Georgofili: le diverse varietà della pianta erano note e sicuramente quelle da preferirsi, poiché di maggior pregio e migliore qualità, erano quelle a foglia larga e “senza picciuolo”.

Gli autori consigliavano di rinnovare i semi, anche se potevano conservarsi a lungo, così come pure le foglie “senza patire”. Allo scopo “si consiglia” scrivevano “far venire” nuovo seme “dalla Virginia, da Salonicco, dalla Caramania in vicinanza del Seno Persico, dall'isola di Malta, da Montbeliard, o da que' tali luoghi che da noi godono buona riputazione”. Strutturata in capitoli, la Memoria trattava “del semenzaio”, della “preparazione del campo”, “della trapiantazione”, della “coltura delle piante tenere”, della “coltura delle piante adulte” ed infine “della raccolta”.

Quest'ultima era operazione da eseguire quando le piante “pigliavano un colore più oscuro”, le foglie inclinavano verso terra e piegandole si frantumavano con facilità emanando un gradevole aroma. Le foglie “più belle e mature” dovevano essere le prime ad essere raccolte e riunite in mazzetti di otto, dieci o dodici, dovevano essere dapprima lasciate ad asciugare al sole e successivamente portate in luogo chiuso e ben areato e appoggiate alle pareti. L'esposizione all'aria e al calore dei camini dovevano assicurarne la totale asciugatura; particolare raccomandazione era fatta affinché le foglie fossero tutte al coperto prima del tramonto. Le operazioni sopra descritte dovevano essere ripetute mano a mano che le foglie lasciate sulla pianta giungevano a maturazione.

La Memoria ricevette l'approvazione del Corpo accademico e l'autorizzazione alla stampa. La pubblicazione uscì priva del nome dell'autore e di note all'edizione è costituita da un opuscolo di otto carte in 4° e recepisce le correzioni ed aggiunte apportate al testo manoscritto presenti nell'originale conservato nell'Archivio Storico dell'Accademia.

Ma già nell'aprile di quello stesso 1789 il canonico Andrea Zucchini, direttore dell'Orto sperimentale aveva pubblicato in forma di lettera indirizzata al vicepresidente dei Georgofili Giovanni Neri Badia un saggio sul tabacco delineandone la storia e dando indicazioni per la sua coltivazione. La lettera elaborata sull'eco del *motu proprio* granducale del 18 marzo 1789 e altro del 18 giugno che avevano sancito la libertà di coltivazione e di commercio del tabacco, voleva essere una sorta di guida intorno alla "pratica di seminare, coltivare, raccorre, e fermentare le foglie del tabacco". L'avvicinarsi del mese di maggio, a partire dal quale la nuova legislazione entrava in vigore, obbligava Zucchini a sintetizzare quanto avrebbe invece voluto trattare assai più diffusamente; riservava però alle lezioni da lui tenute presso l'Orto sperimentale momenti per approfondire l'argomento ed assicurava che non avrebbe trascurato la sperimentazione delle diverse varietà di tabacco "dell'Avana, della Virginia, della Luigiana, della Slesia, di Turchia &c."

Anche Francesco Galera dallo Stato Pontificio plaudiva alla nuova disposizione granducale e trasmetteva ai Georgofili una sua Memoria sul tabacco e la sua coltivazione (*Istruzione per la coltivazione del tabacco*); lo scritto, un grazioso libretto di 22 carte preparato con cura calligrafica, con testo incorniciato da tratti a penna ed arricchito da disegni, era presentato in Accademia il 1° luglio 1789. Galera che possedeva una "fabbrica per la manipolazione delle foglie" si dichiarava pronto a contribuire alla diffusione in Toscana di tale attività con il fornire semi di qualità eccellente già ampiamente sperimentati nei territori dello Stato Pontificio.

Strutturata in otto Articoli, l'*Istruzione* forniva informazioni sui "generi di piante del tabacco":

"Cinque sono li generi delle piante del tabacco. Il primo con foglie larghe, e lunghe come quelle de' tabacchi d'Olanda &c. Il secondo con foglie strette, e lunghe come quelle di Virginia &c. Il terzo con foglie tonde, come quelle del Brasile &c. Il quarto è di foglie larghe puntute, che si chiama Regina simile all'Ungheria &c. Il quinto con foglie larghe e quasi tonde, che si chiama Spadone simile al Seghedino"



Trattava poi delle "Qualità de' terreni", del "Piantumario", della "Trapiantazione", "Scacchiatura", "Raccolta" ed infine della "Fermentazione" e "Imballatura".

Particolare raccomandazione era fornita per questa ultima operazione la cui corretta esecuzione avrebbe garantito un buon aroma al tabacco che sarebbe stato ricavato dalle foglie: "Deve osservarsi nel far le balle sudette, di non mettervi dentro qualche mazzetto di foglie, che non sieno bene asciutte anche nel fusto, poich  essendovi qualche poco di umido potrebbe render cattiva tutta la balla, con farla ammuffire, e dare in conseguenza un pessimo odore al tabacco, che se ne fabbricherebbe".

Quanto alla qualit  del tabacco anche il libretto uscito a Ferrara nel 1758 privo del nome dell'autore *Storia distinta e curiosa del tabacco* sopra menzionato indicava la seguente regola:

"Ad oggetto, che la pianta non vada in cima, cio  in semente, e che non produca troppe foglie; il che pregiudicherebbe estremamente alla qualit  del tabacco, tagliesele la testa, quando   arrivata ad un grado convenevole di altezza; per conoscere per  questo grado fa d'uopo notar due cose:

1 . Se la bont  del terreno pu  sostentare la qualit  del tabacco in piante ben cariche di foglie

2 . Se si vuol far del tabacco gagliardo, o del tabacco leggiero. Per istabilir qualche cosa su questi due punti,   ben riferir quanto praticasi nella Virginia. Se si vuole avere del tabacco, che sia gagliardo, e bello in una buona terra, non vanno lasciate alla pianta pi  di 12. Foglie, e in un terreno debole non si lasciano che 6, od 8. Foglie al pi . Quando per lo contrario vuolsi fare del tabacco leggiero, si possono lasciare alla pianta fino 18. Foglie in un buon terreno, e in un mediocre non pi  di 14"

Nel *Corso* Antonio Targioni Tozzetti segnalava che un tabacco assai leggero poteva essere prodotto anche da una pianta che vegetava spontanea non soltanto in America, ma anche in Europa "e specialmente nel levante, e nel Veneziano": detta volgarmente "tabacco brasile, o monoscos", era pianta "erbacea, annua, pelosa, viscosa, di odor grave"; utilizzata in medicina era adoperata in Turchia, per la preparazione del tabacco turco; i botanici la descrivevano con il nome di "giusquiamo giallo".

PIANTE E SEMI DALL'EGITTO E DA ALTRI LUOGHI

Antonio Targioni Tozzetti, *Rapporto delle osservazioni botanico-agrarie fatte nel Giardino dei semplici nell'anno 1830*

26 settembre 1830, 10 c.

Busta 71.887

Nuove osservazioni sopra l'albero chiamato acazia tradotte dal francese. Date dalla Segreteria della r. Azienda in Parma 1764, [Parma], per Filippo Carmignani, [1764]

R. Misc. 11

Il *Rapporto delle osservazioni botanico-agrarie* presentato ai Georgofili il 26 settembre 1830 da Antonio Targioni Tozzetti rispondeva alla consuetudine di illustrare anno per anno i risultati ottenuti nella coltivazione e sperimentazione effettuate nel Giardino affidato a tale scopo all'Accademia fiorentina.

La Memoria costituita da dieci carte conserva nella sua parte finale alcune osservazioni relative a piante provenienti dall'Egitto, raccolte e consegnate ai Georgofili da Giuseppe Raddi di cui quello stesso 26 settembre Ferdinando Tartini Salvatici tesseva l'elogio funebre.

Alcune fra le piante portate dal botanico erano già state messe a coltura e cominciavano a dare i loro frutti, per altre occorreva ancora del tempo, ma certo la lista che compare alla carta 7 della Memoria del Targioni Tozzetti ne testimonia la rilevante quantità.

"Il *bamia* ossia l'*hibiscus esculentus* detto ancora *gombo* si è appena mantenuto, ed ora soltanto dopo le piogge à ripreso a vegetare ed a produrre dei fiori". Questa pianta scriveva Targioni Tozzetti, "però è molto tempo che conoscevasi nei giardini ed è qualche anno che è venduto il tenero ed erbaceo frutto a Livorno dove si coltiva negli orti come erbaggio da cibo, e dove si mangia comunemente da quella popolazione, condizionato in differenti maniere, come da tempo assai remoto costumano in Egitto, alle Indie orientali, e nelle regioni meridionali dell'America".

Del *gombo* aveva scritto anche Filippo Gallizioli negli *Elementi botanico-agrari* e nel volume terzo sotto il n. 901 così si legge “Fra noi si coltiva nella stufa, e si propaga per seme. Tanto i frutti teneri, quanto i semi vengono mangiati dagli indiani, che gli cuociono in varie guise, e gli ritrovano di buon sapore”.

“Le altre specie di semi pervenute egualmente dall’Egitto della raccolta Raddiana” scriveva Targioni Tozzetti, grazie al clima favorevole avevano germogliato ed era stato possibile “riconoscerle e nominarle”, benché nessuna di esse avesse stretta relazione con l’agricoltura. Fra queste segnalava la “Acacia Raddiana” così denominata da Gaetano Savi in onore e memoria dell’Amico scomparso; Savi intendeva inoltre secondo quanto scriveva Targioni Tozzetti fornire di questa pianta, come dell’ “Acacia Seyal” e della “Acacia albida”, “descrizione e figura” poiché del “tutto nuove”.

Di altra pianta dalle origini lontane scriveva a conclusione del suo scritto il direttore dell’Orto sperimentale, la “Sophora Japonica” che in quel 1830 aveva avuto finalmente dopo alcuni anni di scarsa produzione una straordinaria fruttificazione.

Della “Sophora Japonica” o “Robinia del Giappone” anche Gallizioli aveva scritto: “Si moltiplica per seme, ovvero per margotti, i quali per altro sono molto difficili a barbicare. Richiede una terra poco sostanziosa, e quasi sassosa, altrimenti *va in troppo rigoglio*; e siccome è sensibile ai freddi conviene situarla a un’esposizione soleggiata, o ripararla in inverno. Acquista la forma di un albero di media grandezza, ed è di bella apparenza”.

La “bella apparenza” di questa pianta ne favorì la sua diffusione: molti i giardini che si adornarono di essa e comparve poi anche lungo le strade e i viali delle città, contribuendo così a creare nuove e più leggiadre immagini dei nostri agglomerati urbani.

Di un altro albero destinato ad abbellire giardini e viali, l’ “acazia”, dava conto il piccolo libretto stampato per cura della reale Azienda di Parma intorno al 1764 privo del nome dell’autore.

Pianta che giungeva dall’America e conosciuta solo da qualche decennio anche in Europa, primo paese fra tutti la Francia.

“Molto cresce in altezza; e nella primavera mette fuori una quantità grande di fiori bianchi d’un odor gratissimo, che si fa sentire da lontano senza offendere”; ed ancora scriveva l’anonimo autore: “L’acazia getta un’ombra assai bella, la quale cresce sempre dalla primavera fino al mese d’agosto; di modo che le foglie si vestono ogni mese d’un verde nuovo, e

si raddoppiano da quel che erano in maggio". Sicuramente l'ombra di questa pianta non era da mettere a confronto con quella dei tigli e dei castagni, ma il legno che da essa si otteneva era risultato "duro, e forte quanto quello di quercia" da utilizzare se non per travi, almeno per costruire "travicelli, o *travetti*" e anche assi e pali.

L'autore per propria esperienza ne illustrava il metodo tenuto per ottenere una discreta piantagione e perorava che la bella pianta dai profumati fiori (che essiccati e in infuso fornivano una bevanda ottima e sostitutiva del tè) fosse utilizzata per abbellire strade e viali; cespugli e siepi di acacia lungo le strade di campagna o sul limitare dei campi avrebbero dato non solo "vaghezza" all'ambiente, ma anche costituito riparo dai venti.

PIANTE DAL BRASILE

Giuseppe Raddi, *Dell'araucaria del Brasile*
2 maggio 1824, 10 c.

Busta 67.688

Giuseppe Raddi, *Plantarum Brasiliensium nova genera et species novae, vel minus cognitae*, Florentiae, ex typographia Aloisii Pezzati, 1825

R. 711

Ferdinando Tartini Salvatici, *Elogio dell'accademico Giuseppe Raddi, letto ... nell'adunanza solenne dei 26 settembre 1830*
Atti, C. 8, 1830, p. 304-309

Il 26 settembre 1830 Ferdinando Tartini Salvatici presentava ai Georgofili l'*Elogio* dell'accademico Giuseppe Raddi che improvvisa e "fiera" malattia aveva rapito a Rodi sulla via del ritorno verso la Patria.

Nato da famiglia di modeste condizioni economiche, Raddi aveva mostrato fin dalla più giovane età curiosità verso il mondo vegetale e presso Ottaviano Targioni Tozzetti, insieme all'amico Gaetano Savi, aveva appreso gli elementi della scienza botanica; e Targioni Tozzetti i due giovani, "più amici che discepoli ... seco li conduceva erborizzando per la Toscana, e nella sua scelta e ricca biblioteca permetteva che ampliassero la loro istruzione". Raddi, "concesso in aiuto" come nota Tartini Salvatici "al Zuccagni direttore del Giardino Botanico ... , secondando il proprio genio" aveva tratto dai suoi viaggi per la Toscana e nello Stato Pontificio numerose varietà di piante "aggiungendo notizie importanti a quanto già si sapeva circa ai vegetabili" che in quei luoghi si trovavano.

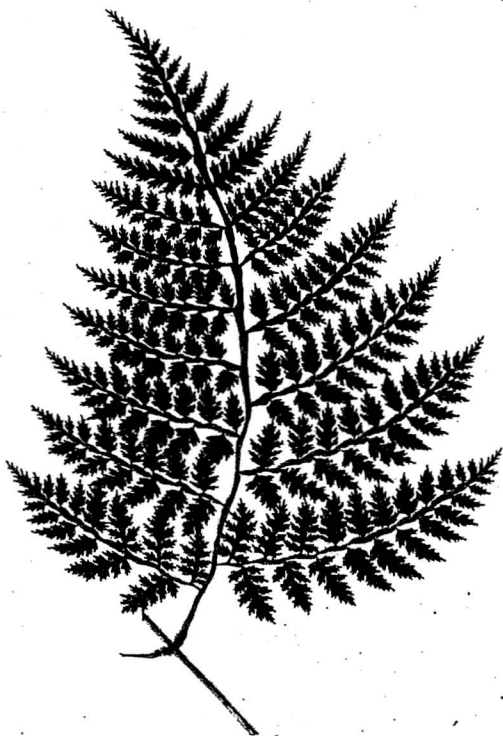
L'Archivio dei Georgofili così come gli *Atti* testimoniano gli studi del Raddi; Tartini ricordava particolarmente la Memoria sull'araucaria del Brasile "da lui distinta meglio che non dai botanici suoi predecessori". "La qual pianta" aggiungeva "di leggiadre forme e gigantesche, sempre

verde, capace di vivere all'aria aperta" avrebbe voluto Raddi "che fosse estesamente coltivata, alla prerogativa della bellezza quella accoppiando dell'utilità: poiché il suo frutto può servir d'alimento, il suo legno è ottimo per costruzioni, e pregevolissimo un umor resinoso che da essa trasuda".

R. 744

104 L. 1111

T. 25



32

Raddi che fu poi chiamato a svolgere il ruolo di conservatore al Museo di Storia naturale di Firenze abbandonò successivamente tale incarico per seguire il corteo reale che accompagnava una principessa austriaca verso il lontano Brasile per convolare a nozze con l'imperatore di quella terra. Con la curiosità e la passione che lo contraddistinguevano egli esplorò "quelle contrade non abbastanza conosciute ai naturalisti" e "privando se

stesso fin quasi del necessario e tutto dando alla scienza, con gravissime fatiche raccolse abbondanti scientifici tesori” che studiò e descrisse una volta fatto ritorno in Patria.

“Delle felci comparve in luce una separata e più accurata descrizione in un’opera che onorando egualmente l’autore e gli editori fu a cura degli amici ed estimatori del Raddi pubblicata in Firenze e arricchita di molti disegni litografici: dei quali fu in buona parte debitore ad alcune dame fiorentine nobilmente sollecite di associare le loro geniali occupazioni ai severi studi di così illustre concittadino”.

Con queste parole Tartini Salvatici ricordava il volume *Plantarum Brasiliensium nova genera et species novae, vel minus cognitae*, frutto delle ricerche botaniche in terra brasiliana.

Le belle litografie che adornano l’elegante volume in folio focalizzano lo sguardo del lettore sull’accuratezza della descrizione iconografica di rami, foglie e piante che suggeriscono l’immagine della lussureggiante e variegata natura brasiliana.

PIANTE TINTORIE

Attilio Zuccagni, *Memoria sopra l'indigofera tinctoria e sua cultura, stata tentata in vari luoghi della Toscana*

4 aprile 1781, 8 c.

Busta 57.65

Biagio Bartalini, *Memoria sopra il carthamus tinctorius di Linneo*

5 agosto 1789, 10 c.

Busta 58.141

Antonio Targioni Tozzetti, *Memoria sulla dastica cannabina, pianta dell'Asia Minore e sulle sue qualità tintorie*

12 giugno 1836, 8 c.

Busta 74.1028

Antonio Targioni Tozzetti, *Memoria sul Polygonum tinctorium*

2 giugno 1839, 12 c.

Busta 75.1094

Anche *Atti*, C. 17, 1839, p. 117 – 130

“La nostra Toscana può più d’ogni altro paese far mostra di piante straniere felicemente allignate nel suolo mercè l’attitudine e proprietà dei suoi terreni, e del suo clima per la sussistenza e propagazione delle piante de’ climi più caldi, e mediante la continua cura dei suoi abitatori, che non mancarono di trasportarle in ogni tempo dai climi i più remoti. Quell’immenso numero di squisite frutta, e di piante culinarie, che noi godiamo quasi tutte indigene dei più caldi paesi dell’Affrica, e le molteplici specie di agrumi, che con poca custodia si conservano nei nostri giardini, benché indigene dell’Asia, e dell’Indie Orientali, sono una prova ben convincente di tal verità”. Con queste parole Attilio Zuccagni si apprestava ad introdurre nella *Memoria sopra l'indigofera tinctoria* letta ai

Georgofili nell'aprile del 1781 la pianta dalla quale si ricavava "una fecola che Indaco comunemente si appella". La pianta, nota anche ai più antichi botanici era stata spesso confusa con altra, il guado per la "somiglianza del colore, che queste due piante" somministravano "nell'arte tintoria". Linneo ne aveva stabilito invece un nuovo genere e ne aveva descritte quattordici specie. La pianta che vegetava spontanea "in tutti i Paesi situati fra i Tropici" era poi stata estesamente coltivata in Asia, Africa e in America dove l'indaco e la canna da zucchero costituivano in molte



33

regioni le due sole coltivazioni. "La nostra Europa" proseguiva Zuccagni "è la sola parte del mondo dove la pianta non sia coltivata, salvo piccole piantagioni nell'isola di Malta". I risultati ottenuti da Carlo Ginori nelle sue tenute in Maremma e soprattutto quanto lo stesso Zuccagni aveva verificato nell'Orto sperimentale agrario di Firenze avevano lasciato ben sperare al punto che egli aveva tentato "la cultura in grande in tre lunghe areole dello stesso Giardino". In pochi anni dai semi ottenuti nell'Orto agrario avevano avuto avvio ampie coltivazioni nei dintorni di Firenze e non soltanto: "presso la porta Pinti dal tintore Sorelli, nei contorni di Pisa dal dottore Gio. Lorenzo Tilli, nei campi del guado presso Monterchi dal dottor Guadagni, e finalmente era stata coltivata nell'Agro Cortonese cotanto celebre per la coltura delle piante tintorie" grazie alle cure del Georgofilo Zucchini "a cui deve la ... Patria il ristabilimento della cultura della robbia nel suo territorio".

Di altra pianta tintoria scriveva Biagio Bartalini nel giugno del 1789 presentando la sua Memoria sul *carthamus tinctorius*, pianta originaria

dell'Egitto e nota da tempo ai botanici i quali ne avevano esaltato assai più le virtù medicinali che non l'utilizzo in altri campi. Volgarmente nota come "grogio, zaffrone; e zafferano bastardo", l'olio che da essa si estraeva veniva largamente utilizzato per confezionare dei preparati purgativi; il nostro Georgofilo aveva voluto tentarne la coltivazione ai fini dell'utilizzo nell'arte tintoria. Avviata con pochi semi fin dal 1786 egli era riuscito in pochi anni ad ottenerne diverse piante i cui fiori consegnati ad un abile artigiano avevano dato vita ad una tinta nella quale erano state immerse "matasse di seta, lino e cotone". Il risultato era sotto gli occhi dei Georgofili poiché Bartalini aveva consegnato all'Accademia i filati colorati; la qualità della tinta rossa ottenuta grazie all'utilizzo della potassa e resa vivace dal succo del limone (il cosiddetto "rosso di cartamo"), era tale da auspicare e perorare la diffusione della coltivazione del *carthamus* sul territorio toscano. Sulla qualità del colore espresse opposto parere molti decenni più tardi Antonio Targioni Tozzetti che nei suoi *Cenni storici*; notava che le "piccole panelle" provenienti dalle Indie, la tinta proveniente dalla Spagna ed anche quella "di Persia, di Levante e di Egitto", benché "dai tintori riguardati inferiori", superavano invece e di molto in qualità quella indigena.

Anche nell'Orto sperimentale dei Georgofili era stata tentata dal canonico Zucchini la coltivazione del *carthamus tinctorius*.

In quegli stessi anni Bartalini aveva dato avvio nelle sue terre senesi alla coltura di altra pianta, la robbia, nota da tempo remoto in Italia dove vegetava abbondante anche spontanea ed era ampiamente utilizzata per colorare di rosso filati e tessuti. L'alto costo del prodotto indigeno aveva orientato però i tintori verso la robbia che proveniva dal Levante, nota sotto il nome di *alizzari*. "Nel nostro commercio" notava Antonio Targioni Tozzetti nel *Corso* "si distinguono gli *alizzari di Smirne e di Cipro*, che sono in frammenti più sottili e più ricchi di bel colore, ed i migliori di tutti: quelli di *Barberia* e di *Tripoli* sono i più comuni, più grossi, ma danno meno colore, perché hanno meno scorza". La robbia indigena era stata poco alla volta trascurata a vantaggio di quella estera anche se Cosimo Ridolfi attorno alla metà degli anni trenta dell'Ottocento ne aveva riattivata la coltivazione a Meleto, così come era avvenuto nelle terre del Grossetano e nella campagna livornese.



34

Il 12 giugno 1836 Antonio Targioni Tozzetti presentava ai Georgofili la Memoria sulla *Dastica cannabina*; originaria della Grecia la pianta era stata trovata per la prima volta dallo speziale Silvestro Todeschini che l'aveva portata in Italia e fatta conoscere a Prospero Alpino, il celebre botanico che l'aveva descritta sotto il nome di "Cannabis lutea fertilis et sterilis exotica cretica" nella sua opera *De plantis exoticis*. Nota ai botanici del Cinquecento (si ricorda ad esempio Kaspar Bahuin che la nomi-

nò *luteola* richiamandosi al suo colore giallo) in realtà essa era stata scarsamente utilizzata e addirittura relegata nell'oblio.

Targioni Tozzetti che intendeva incoraggiarne la coltivazione, aveva tentato in diverse occasioni di colorare i tessuti con la tinta ricavata dalla pianta e in occasione della lettura della Memoria presentava ai Georgofili della seta di un giallo luminoso ottenuto dalla "decozione" della dastica. L'ottimo risultato confermava la qualità della pianta ad uso tintorio e questo avrebbe risolto i molteplici problemi derivanti sovente dalla scarsità di materie coloranti:

"Se nella scarsità in cui talvolta si sono trovati i tintori di erba guada o luteola, e di ginestrella per produrre i gialli di cui abbisognano per servir di piede ai verdi che si fanno col vagello, ossia tino d'indaco, la dastica

potesse essere introdotta, tanto più che ... le esperienze fatte in Francia han mostrato dare un colore superiore a quello della *Reseda luteola* o erba guada, gli agricoltori renderebbero sicuramente un gran servizio all'arte, e gli speculatori troverebbero ricompensate dal guadagno le loro premure; nel tempo stesso che l'arte tintoria saprebbe loro buon grado per averla arricchita di una droga, che in certo modo potrebbe dirsi nostrale"

Targioni Tozzetti passava poi a descriverne la coltivazione individuando nelle ampie terre di Maremma il luogo più adatto allo scopo; trattata infine delle "di lei qualità medicinali": "Sappiamo essere stata trovata utilissima contro le febbri intermittenti" come dimostravano i risultati ottenuti da tre noti medici dell'epoca, Gualtieri di Parma, Marsili di Padova e Rubini che ne aveva pubblicati nel 1794 i "felici risultamenti" che addirittura superavano quelli ottenuti con l'uso della china. Altro medico, il ravennate Sebastiano Fusconi aveva consigliato un composto di polvere di dastica e genziana per la cura delle febbri intermittenti, rimedio questo efficace, ma potente e perciò sconsigliato ai "soggetti deboli e nelle donne isteriche o delicate". Anche l'infusione e l'estratto si erano rivelati ottimi rimedi.

Una visione a trecentosessanta gradi quella che Targioni Tozzetti proponeva nella sua Memoria: storia, coltivazione ed uso di una pianta di cui egli auspicava una rinnovata coltura dalla quale era possibile trarre come aveva ampiamente dimostrato, "un qualche profitto a vantaggio delle arti e della salute".

Del *Siao-lane*, cioè "piccolo azzurro scriveva sempre Antonio Targioni Tozzetti nel giugno del 1839 presentando ai Georgofili la Memoria che si conserva manoscritta nell'Archivio Storico dell'Accademia e che fu poi pubblicata negli *Atti* con il titolo *Brevi notizie sul Polygonum tinctorium o Saraceno indigifero*.

La pianta originaria della Cina dove era stata "da immemorabil tempo coltivata per l'uso stesso cui ora" Targioni Tozzetti richiamava gli agronomi toscani, cioè quello di "fornir materia" da utilizzare nell'arte tintoria, era stata introdotta in Europa dal padre d'Incarville e aveva trovato accoglienza nei giardini botanici, primo quello di Parigi e successivamente quello di Londra, come oggetto di curiosità, "senza cercare nelle di lei proprietà quell'utile che oggi giorno si procura ritrarne". Questa scarsa attenzione alle proprietà della pianta aveva provocato il decadimento e l'abbandono della coltivazione. Fu solo all'inizio dell'Ottocento che il rinnovato interesse verso le piante indigifere (testimonianza del modo

ormai diverso di avvicinarsi, interpretare i prodotti della natura, cioè non più come “oggetti” di gusto letterario o di costume, bensì come conoscenza di essi e loro utilizzazione per migliorare la vita dell'uomo), riaprì un nuovo capitolo nella storia del *Polygonum tinctorium*: dalla Russia ne giunsero dei semi in Francia e una parte di essi pervenne al Georgofilo corrispondente Matteo Bonafous, direttore dell'Orto agrario di Torino; da questi ne fu fatto dono anche all'Orto sperimentale di Firenze.

Della coltivazione nell'orto fiorentino Targioni Tozzetti forniva minuziosa descrizione e appoggiandosi ai tanti studi condotti su questa pianta che ne avevano dimostrato l'alto contenuto di indaco, affermava che essa era da considerarsi “preferibile ad ogni altro vegetabile ... non escluso ... il guado stesso”.

Dal Giardino della
Società Toscana di Orticoltura

Fu in seno ai Georgofili che ebbe vita la Società Toscana di Orticoltura istituita all'inizio del 1853.

Il *Giornale Agrario Toscano* già fin dal 1846 ne aveva propugnato la nascita sull'esempio di molte città straniere ed anche italiane, prime fra tutte Modena e Parma: "La cultura dei fiori è in onore laddove il popolo è ricco e nel tempo stesso industrioso e morale, e quindi essa diviene oggetto importante economicamente considerato, e sommamente interessante dal lato della civiltà ... Che se dai fiori si volgesse a far le medesime riflessioni sugli erbaggi e sui frutti, si troverebbe motivo anche più forte per desiderare, che una Società di giardinaggio in tutta l'estensione del termine, e sulle norme delle Società straniere di orticoltura, sorgesse e prosperasse anche fra noi".

Di lì a pochi anni, ed esattamente nel 1858 si concepì di dotare la giovane Società di un orto e di un giardino sperimentale allo scopo di stabilire, come segnalava nuovamente il *Giornale Agrario Toscano*, "oltre ... la sede fissa per l'ordinarie esposizioni ... ancora il mezzo di poter esperimentare delle culture di piante esotiche, piante da orti pregevoli, pomi i più ricercati; di moltiplicare quelle maggiormente utili per offrirle poscia con sicurezza al commercio ed all'industria onde se ne giovassero".

Il *Bullettino* cui la Società Toscana d'Orticoltura dette vita rese conto di questa attività e fornì con estrema accuratezza magnifiche illustrazioni delle piante e dei fiori più belli e più rari nati nel suo "giardino".

STAPHYLEA COLCHICA.



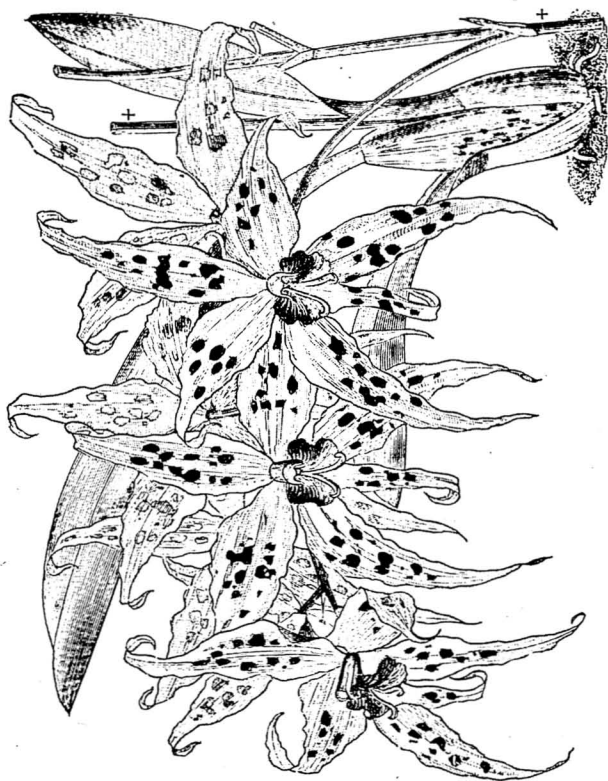


(Arvensis P. Stroobant. Gard. Polytechn.)

NERINE.

1. N. PUMILA. — 2. N. HUMILIS. — 3. N. PUDICA.





ODONTOGLOSSUM CIRRHOSUM

Indice delle illustrazioni

- 1-15, 22: N. Lemery, *Dictionnaire, ou Traité universel des drogues simples* ..., A Amsterdam, 1716
- 16, 21, 23, 34: *Storia delle piante forastiere* ..., Milano, 1791-1794
- 17: D. de Quélus, *Histoire naturelle du cacao, et du sucre*, A Amsterdam, 1720
- 18: *In cucina... ai Georgofili*, Firenze, 2001.
- 19: *Ciocolata analettica*. Manifesto, [184.]
- 20: G. Targioni Tozzetti, *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana*, In Lucca, 1769
- 24: M. Tilli, *Catalogus Horti Pisani*, Florentiae, 1723
- 25, 26, 28: G. B. Ferrari, *Hesperides, sive De malorum aureorum cultura et usu libri quatuor...*, Romae, 1646
- 27: G. Savi, *Sul Citrus hystrix e sul Citrus salicifolia*, Atti, C. 15
- 29: B. Stella, *Il tabacco*, In Roma, 1669
- 30: J. Neander, *Tabacologia* ..., Lugduni Batavorum, 1626
- 31: F. Galera, *Istruzioni per la coltivazione del tabacco*, 1 luglio 1789
- 32: G. Raddi, *Plantarum Brasiliensium nova genera et species novae, vel minus cognitae*, Florentiae, 1825
- 33: G. Negri, *Nuovo erbario*, Milano, 1979

Indice delle Opere esposte

Archivio Storico

Busta 57.65
Busta 58.137
Busta 58.141
Busta 58.190
Busta 66.608
Busta 67.688
Busta 71.887
Busta 74.1028
Busta 75.1094
Busta 90.26

Biblioteca

1160
1665
R. 33
R. 38
R. 105
R. 175a
R. 468
R. 480
R. 584
R. 595
R. 711
R. 732
R. 765
R. 877
R. Misc. 11
R. Misc.11/4
R. Misc.27/7
R. Misc.132/5
R. Misc.132/6
Atti, C. 15
T.IV,1

Indice

Presentazione	p. 3
Introduzione	5
<i>Da GIOVANVETTORIO SODERINI,</i> <i>Della cultura degli orti e dei giardini ...</i> <i>ora per la prima volta pubblicato,</i>	
In Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1814	9
Cacao	52
Tè	57
Caffè	60
Agrumi	64
Tabacco	68
Piante e semi dall'Egitto e da altri luoghi	74
Piante dal Brasile	77
Piante tintorie	80
<i>Dal Giardino della Società Toscana di Orticoltura</i>	87

AROMATICÆ ARBORES.

Q PIPER.

A Sinis Hu cyao. Dicitur, & æstimatur, in Junnan & subiectis Insulis illorum Imperio nascitur, & præcipuè in Iava, & Borneo Malabarûmque sylvis, serpit instar sarmenti, & nodos sicut vitis habet. ex quibus singulis producit folia, & à parte interiore obscura, & à parte exteriori viridia. Si mastigentur, mordicant linguam; ferunt sexum in pipere reperiri: folia quæ distantes fibras in ordine æquali habent, fæminam repræsentant, quæ verò in ordine inæquali masculum. Differentiam prædictam sexus & foliorum diversitatem in vno eodemque sarmento spectare licet. In sylvis aliud, aliud in hortis nascitur, & cinere fimoque bouum impinguatum, in tantum excrescit, in quantum & arbor cui innititur. Radix Piperis exigua in terræ superficie hæret, ex quolibet folio ejicit vnum racemum, maximus continet quinquaginta grana, minimus triginta. Viride dulce est, nam interius melleo liquore illitum est. Incolæ necdum maturum, sale & aceto conditum comedunt. Longum Piper oculorum morbis, & contra venena inservit. Nigrum ab albo differt, quod folium tenerius, meliorisque saporis habeat, verumtamen nigri piperis folia, dolores colicos, & ventris frigidos morbos si applicentur cum oleo decocto abigere possunt. Semper Piperis racemi in sarmento virent, Decembre vel medio Ianuario maturescunt, collectique in Sole denigrantur. Si aliquis Piper immaturum colligat, citius corrumpitur. Grana racemorum, simillima sunt Iuniperi granis. Piper est calidum, provocat vrinam, digerit, resolvit, clarificat visum, morsibus ferarum medetur, extirpat mortuum fetum, cum Iulepe sumptum tussim sedat, cum melle squinatiam; cum folijs lauri torsiones ventris tollit, cum aceto autem apostema & duritiem Lienis, & si sumatur cum uvis passis, suaviter purgat capitis phlegma. *Descriptionem radice Chinae, vide sub littera I Columna 2.*