

Storia, scienza e economia

Il commercio delle spezie

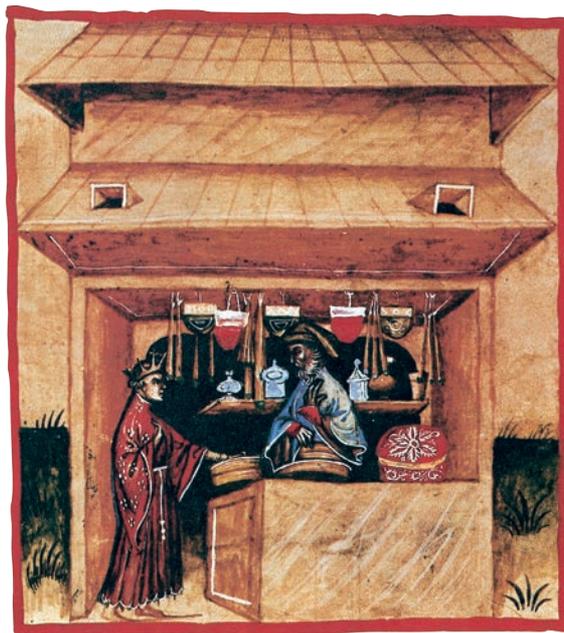
Nei libri contabili dei mercanti medievali con il termine “spezie” si indicavano oltre duecento prodotti, provenienti per lo più dall’**Oriente**, o comunque da terre lontane dall’Europa. Fra questi troviamo una vasta gamma di profumi, coloranti, frutti esotici, estratti a uso farmaceutico, condimenti con funzione di conservanti. Questi prodotti giocarono un ruolo decisivo negli scambi commerciali tra Oriente e Occidente. Sostanze come il pepe, i chiodi di garofano, la cannella, lo zenzero, lo zafferano, il cardamomo divennero fondamentali nella preparazione e anche nella conservazione dei cibi; per poterle commercializzare nei mercati occidentali le città marinare italiane strinsero **accordi** con i mercanti delle regioni più lontane (Cina, India, Asia centrale) e aprirono **scali sulle sponde orientali del Mediterraneo**.

Per comprendere l’importanza di queste merci occorre soffermarsi su due aspetti. Da un punto di vista commerciale le spezie erano prodotti molto allettanti per i lauti guadagni che si potevano ricavare dalla loro compravendita: poco ingombranti e molto richieste, garantivano agli intermediari che le commercializzavano **guadagni elevati** a fronte di **spese di trasporto esigue**. D’altro canto, le spezie attiravano una domanda molto sostenuta, assicurata dalle crescenti richieste provenienti dalle tavole dei ricchi. Fino al IX e X secolo le spezie erano state utilizzate a scopo prevalentemente farmaceutico e quindi avevano avuto una diffusione limitata. Da un certo momento in poi è invece attestata la presenza sui mercati occidentali di una grande quantità e varietà di spezie, che servivano a insaporire le pietanze di una cucina più sofisticata e variegata in termini di sapori rispetto a quella romana. Ed è proprio nel **sistema simbolico dell’alimentazione medievale** che vanno ricercati i motivi più profondi dell’uso generoso di tali condimenti, che raggiunse livelli elevatissimi tra XIII e XV secolo, al punto che si è parlato di una vera e propria **“folia delle spezie”**. Verosimilmente, l’abbondante uso di spezie rispondeva, oltre che a esigenze di conservazione e di mascheramento di sapori talvolta sgradevoli, a esigenze prevalentemente ostentatorie. Le spezie erano merci **alla portata dei soli ricchi**, visto il loro costo elevato; la loro profusione in cucina serviva a manifestare

La vendita della canfora, XIV sec.

[da un manoscritto del *Tacuinum Sanitatis* in medicina; Österreichische Nationalbibliothek, Vienna]

La canfora, ricavata da un albero che cresce in Cina e in Giappone, era solo una delle numerose spezie importate dall’Oriente che si potevano trovare nei mercati delle città europee.



ai commensali il grado di opulenza del loro ospite, aristocratico o borghese che fosse. Non stupisce, quindi, che gli esponenti del mondo ecclesiastico muovessero forti critiche contro quelle dispendiose e superflue abitudini alimentari: alcuni riformatori monastici giunsero a proibire il consumo delle spezie nei monasteri (con l'unica eccezione delle scorte a disposizione della farmacia), mentre i predicatori puntavano sempre drasticamente il dito contro gli sprechi di denaro impiegato per l'acquisto di poche manciate di spezie, spesso consumate nel corso di un solo banchetto.