

CENTRO ITALIANO PER GLI STUDI STORICO-GEOGRAFICI



*Profumi di terre lontane.
L'Europa e le “COSE
nove”*

Atti del Convegno Internazionale di Studi
Portogruaro 24-26 settembre 2001

a cura di SIMONETTA CONTI

BRIGATI Genova 2006

INDICE

SIMONETTA CONTI e CLAUDIO ROSSIT <i>Presentazione</i>	pag. V
GABRIELLA AMIOTTI <i>Teopompo, FGrHist.75C JAC.: Storie di un altro mondo, storie da un altro mondo</i>	1
STEFANO ANCILLI <i>L'evoluzione e le modificazioni del paesaggio agrario del Lazio causate dalle colture americane dal XVIII secolo ad oggi</i>	7
SIMONETTA BALLO ALAGNA <i>Per una riscoperta della Polinesia: il Journal des Iles di Victor Segalen (1878-1919)</i>	23
FRANCESCA ROMANA CAMAROTA <i>Nuovi profumi e nuovi sapori nella natura morta europea dal XVII al XVIII secolo</i>	37
MICHELE CASSESE <i>Popolazioni indigene e missione ai «pagani» in N.L. von Zinzendorf e i Fratelli Moravi nel settecento</i>	43
LAURA CASSI <i>Toponomastica e Grandi Navigatori</i>	77
MICHELE CASTELNOVI <i>«Non hanno armi»: indios nudi e disarmati. La costruzione di un mito geografico nei cronisti della scoperta dell'America</i>	83

SIMONETTA CONTI

- Un «anomalo» viaggiatore spagnolo nel '700 illuminista:
Concolocorvo ed il Lazarillo de Ciegos Caminantes* 107

ANNALISA D'ASCENZO

- Il Profumo dello zafferano di Navelli* 137

BRUNA DEL FABBRO

- Le Carte nautiche delle Americhe nell'Atlante di Iacob Colom (1668)* 147

ANDREA FAVRETTO e GIANFRANCO BATTISTI

- Il telerilevamento come contributo alla conoscenza del territorio:
analisi di un caso concreto* 153

PAOLO ROBERTO FEDERICI

- La spedizione geodetica francese del XVIII secolo alla linea
equinoziale e lo sviluppo della scienza in sud America* 169

GIUSEPPE FORNASARI

- «I poveri in America latina evangelizzano i gesuiti».
Riflessioni sull'alterità come problema storiografico* 185

RICCARDO FRIOLO

- Lo sviluppo storico-geografico della presenza spagnola-argentina
nell'arcipelago «Falkland-Malvinas»* 205

GRAZIELLA GALLIANO

- Le «caravelle ritornano»: migrazione e movimenti spirituali
dai mondi nuovi al vecchio mondo* 233

ANNA GUARDUCCI

- Le nuove colture americane e le crisi alimentari della seconda metà
del XVIII secolo. Il dibattito tra i Georgofili fiorentini* 243

ALESSANDRA GUIGONI

- Sulle piante dello «scambio colombiano»: pratiche alimentari
e interculturalismo* 263

LUCIANO LAGO	
<i>La memoria culturale del territorio</i>	269
MARIA MONTSERRAT LEÓN GUERRERO	
<i>Las primeras noticias de Filipinas a través de las crónicas de Andrés de Urdaneta</i>	275
PATRIZIA LICINI	
<i>Spazi culturali in byte: caratteri cirillici e cremlini nella Novaja Amerika. Da una Mappa Mundi russa, considerazioni sull'epoca multialfabeta della comunità on-line globale</i>	303
GUIDO LUISI	
<i>Viaggio e cartografia in Puglia nel secolo XVIII</i>	343
MARCO MAGGIOLI	
<i>Federico Guarducci. La fotografia coloniale e la cartografia in Africa (1897)</i>	359
MARIA EMELINA MARTÍN ACOSTA	
<i>Los productos americanos y su impacto en las Islas Canarias</i>	387
FEDERICO MARZINOT	
<i>Ceramica e cioccolato tra vecchio e nuovo Mondo</i>	401
CARLA MASETTI	
<i>Onorato Martucci e «I viaggi all'estremo oriente ed alla Cina»</i>	413
GIOVANNI MAURO	
<i>Le trasformazioni del territorio attraverso l'analisi della cartografia storica, digitale e satellitare</i>	431
RICCARDO MORRI	
<i>La sifilide a Roma: l'ospedale S. Giacomo degli Incurabili</i>	441
MARIO NEVE	
<i>Prima delle «Cose nove». Il sensorium communis di Matthew Paris</i>	453

GIGLIOLA ONORATO <i>La valle dei Bagni: tracce storiche di attività umane in una zona di confine</i>	471
CELIA PARCERO TORRE <i>La alimentación en Cuba en el siglo XVIII</i>	483
DARIA PEROCCO <i>L'Africa di un cappuccino del seicento: Padre Antonio Cavazzi da Montecuccolo</i>	499
PINA ROSA PIRAS <i>Il presente e la storia nell'America di Federico García Lorca</i>	511
LEONARDO ROMBAI <i>Le migrazioni vegetali nell'Italia del secondo millennio e le loro conseguenze sul paesaggio agrario e sulla cartografia</i>	523
LUISA ROSSI <i>Il viaggio naturalistico in Suriname di Maria Sibylla Merian (1699-1701)</i>	559
CLAUDIO ROSSIT <i>Cartografia storica e territorio</i>	579
MARIAGRAZIA RUSSO <i>Regali e rapporti diplomatici tra Portogallo e Cina: circolazione, simbolismo e significato politico di Presentes e Mimos durante l'ambasciata di Alexandre Metello de Sousa e Meneses, inviata da D. João V all'imperatore Yonghezeng (1725-1728)</i>	599
SILVIA SEBASTI <i>Gli scambi di specie animali fra Italia e nuovo Mondo: conseguenze sulla fauna autoctona</i>	617
NICOLETTA SERINA <i>Filippo Sassetti e i profumi dell'India</i>	625

EVASIO SORACI

Profumi di terre lontane. L'Europa e le «Cose Nuove».
Due progetti didattici per la scuola media

641

SANDRA VANTINI

L'inserimento del Mais nel paesaggio veneto

653

NICOLETTA VARANI

Colonizzazione e canna da zucchero a Mauritius

669

JESUS VARELA MARCOS

Sobre las relaciones de los viajes a la tratadística. Plantas y animales
del Nuevo Mundo en las Crónicas de la Conquista

685

AMEDEO VITALE

Paesaggi del nuovo Mondo percepiti in Europa mediante il cinema

701

ALESSANDRA GUIGONI

SULLE PIANTE DELLO «SCAMBIO COLOMBIANO»: PRATICHE ALIMENTARI E INTERCULTURALISMO

Coltivare, conservare, preparare e consumare il cibo sono attività fondamentali di ogni cultura umana. In ogni società però l'alimentazione non è soltanto mirata alla soddisfazione del bisogno primario di nutrirsi, ma è anche una forma di comunicazione, attraverso cui un gruppo mette in rilievo la propria identità etnica, sociale, culturale.

L'alimentazione è anche un codice comunicativo attraverso il cui studio giungiamo a comprendere la *Weltanschauung* di una comunità umana: preferenze e disgusti alimentari, riti e miti relativi a determinate piante o pietanze, rituali di consumo di cibi e bevande sono gli strumenti attraverso cui una civiltà comunica la propria essenza, si identifica e si pone nei confronti delle culture «altre». Infatti, come sottolinea anche la sociologa Deborah Lupton, il cibo è «strumentale nel sottolineare le differenze tra le culture e serve a rafforzare l'identità del gruppo».

Nutrizionisti e sociobiologi vedono nel cibo una «medicina», utile a prevenire e curare le malattie, mentre storici, antropologi e sociologi dell'alimentazione sono interessati alle pratiche e ai discorsi intorno al cibo, e si domandano che cosa rappresentino all'interno di una cultura.

La cucina, come insieme di pratiche alimentari codificate oralmente e per iscritto, è un'attività ovvia, banale, se vogliamo, a tal punto che ci si aspetterebbe che il rapporto con essa da parte degli attori sociali sia pragmatico, empirico; invece la cucina presso tutte le culture esprime attraverso il cibo l'intersecarsi di diversi piani di analisi: ecologici, tecnologici, simbolici, sociali, religiosi. Perciò la storia e l'etnografia dell'alimentazione si pongono senz'altro come uno dei mezzi più originali per leggere e interpretare il reale, attraverso le categorie di cibo, cucina, alimentazione analizzate nelle differenti società prese in esame.

Il cibo è storia, e attraverso la storia dei prodotti possiamo comprendere la storia economica e politica del cosiddetto sistema-mondo, unito sin dall'epoca della scoperta dell'America proprio grazie a queste piante, la cui introduzione e diffusione nel Vecchio Mondo ha rappresentato una vera e propria forma di prima globalizzazione:

«La storia umana è cominciata con una diaspora planetaria su tutti i continenti; poi, a partire dai Tempi moderni, è entrata nell'era planetaria della comunicazione di tutti i frammenti della diaspora umana [...] A partire dal 1492 [inizia l'] era planetaria, che mette ormai in comunicazione i cinque continenti nel bene e nel male. La dominazione dell'Occidente europeo sul resto del mondo provoca enormi catastrofi di civiltà, specie in America, irrimediabili distruzioni culturali, terribili schiavitù, lo sfruttamento feroce delle Americhe e dell'Asia... Gli europei importano il mais, la patata, il fagiolo, la manioca, la patata dolce, il cacao, il tabacco venuti dalle Americhe. Portano in America i montoni, i bovini, i cavalli, i cereali, le viti, gli ulivi e le piante tropicali, il riso, l'igname, il caffè, la canna da zucchero [...] il pianeta si è ristretto. » [MORIN, 2000, pp. 66-67].

Anche l'antropologo Eric Wolf, tra gli altri, ha sostenuto che le varie parti del mondo sono da secoli «connesse», e che sono esistiti importanti *link* tra le diverse civiltà sin dai tempi remoti.

«A partire dall'epoca delle grandi esplorazioni geografiche, all'inizio dell'età moderna, merci, uomini e idee si sono incontrati e scontrati con sempre maggiore frequenza. Un buon esempio sono le piante alimentari americane: pomodoro, patate, mais, fagioli, cacao e peperoncino. Introdotte faticosamente in Europa a partire dal 1500, hanno finito col modificare l'alimentazione occidentale, insieme ad altri prodotti di importazione come il riso, caffè, tè. Si è trattato di un fenomeno globale, che ha investito il mondo intero e ne ha plasmato le abitudini alimentari e la cultura» [WOLF, 1990, p. 40].

Per questo motivo è di particolare interesse il cosiddetto «scambio colombiano», ossia delle piante alimentari che dalle Americhe sono giunte nel Vecchio Mondo, e di quelle piante mediterranee (grano, ulivo e vite *in primis*) che sono state portate dai *conquistadores* nelle Americhe.

Come ci ricorda Fernand Braudel infatti:

«Le piante... le credete mediterranee. Ebbene ad eccezione dell'ulivo, della vite e del grano... sono quasi tutte nate lontano dal mare... Se Erodoto, padre della storia... tornasse e si mescolasse ai turisti di oggi, andrebbe incontro ad una sorpresa dopo l'altra... quante sorprese al momento del

pasto: il pomodoro, peruviano; la melanzana, indiana; il peperoncino, originario della Guyana; il mais, messicano... per non parlare del fagiolo, della patata... o del tabacco. Tuttavia, questi elementi sono diventati costitutivi del paesaggio mediterraneo...» [BRAUDEL, 1988, p. 8].

Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*) con cui si condiscono i diversi tipi di pasta in tutt'Italia è di origine americana, gli Aztechi lo chiamavano *tomatl*; fu introdotto nel Mediterraneo dagli Spagnoli, dopo la scoperta dell'America. L'uso di condire la pasta col pomodoro risale solo alla prima metà dell'Ottocento, ma è diventato il piatto italiano per eccellenza.

La polenta, tipico e tradizionale piatto dell'Italia centro-settentrionale, è fatta con la farina di mais (*Zea mays*), pianta americana, che gli Aztechi chiamavano *centli*; sono state trovate minuscole pannocchie e altri avanzi di cibo risalenti a più di 7000 anni fa a Tehuacán (Puebla, Messico) e queste rappresentano la più antica testimonianza della pianta sul suolo americano.

Nella regione andina il mais era meno diffuso rispetto alla Mesoamerica, visto che non cresce oltre certe altitudini e al di sotto di certe temperature, e veniva perciò considerato un cibo ambito, il cui consumo era appannaggio delle classi egemoni, e cibo rituale e festivo; molti riti e miti mesoamericani e andini erano incentrati sul mais, e sulle sue divinità: si può dire che il mais fosse per le maggiori civiltà precolombiane d'America, Inca, Maya, Aztechi, l'equivalente del nostro grano, o del riso dei Cinesi, dal punto di vista socio-economico.

Il termine italiano attuale mais è derivato dal taino *mahiz*. L'altro termine italiano, granturco, era maggiormente usato in passato e corrispondeva alla credenza popolare che questo cereale venisse da un generico Oriente. Altri termini usati erano *meliga* e *granone*, specialmente sino alla fine dell'Ottocento.

Il mais si è diffuso con fatica nel Vecchio Mondo fino al XVII secolo, ma già nel Settecento era coltivato nell'Italia centro-settentrionale su larga scala e serviva come sostituto del pane di grano sotto forma di polente, frittelle, minestre.

Un'altra prelibatezza delle cucine amerindiane era la cioccolata, ricavata dai semi di cacao (*Theobroma Cacao*), il «cibo degli dei», secondo il nome che gli diede Linneo, che si gustava nell'America indigena con l'aggiunta di un pizzico di peperoncino e di farina di mais.

I semi di cacao erano anche utilizzati come moneta corrente, e il cacao nella civiltà azteca aveva, oltre che importanza economica, anche una notevole importanza sul piano mitico-simbolico, poiché le noci di cacao erano

associate nell'orizzonte speculativo *nahuatl*, ai cuori palpitanti dei sacrificati, mentre la bevanda era associata al sangue di coloro che venivano sacrificati in nome delle divinità. Anche per questi motivi di ordine magico-religioso, la cioccolata era una bevanda riservata alla nobiltà azteca, alla classe sacerdotale ed ai potenti mercanti della capitale, Tenochtitlan. Il cacao, giunto in Europa già nella prima metà del XVI secolo, divenne rapidamente una bevanda gradita, prima alle classi egemoni, poi via via anche alle classi popolari.

Come esempio dell'enorme successo del cacao si può rammentare il ricettario settecentesco di Francesco Arisi, dove troviamo il cacao impiegato in mille modi: mescolato a brandy, caffè e tè, incluso nei dolci, grattugiato sulla polenta, sotto forma di salsa per la carne e persino nelle lasagne insieme ad acciughe e noci.

L'agave (*Agave americana*) era di qualche importanza nell'economia amerindiana, che presso i Mexica serviva a molti usi: per ottenere fibre, carta, bevande alcoliche. Costituiva insomma uno dei pilastri delle economie locali. Il *pulque*, bevanda alcolica ricavata dal succo fermentato dell'agave, svolgeva un'importante funzione nelle cerimonie azteche, sia come bevanda rituale che come offerta nei sacrifici.

In Europa l'agave, insieme al ficodindia (*Opuntia ficus indica*), si sono naturalizzate meravigliosamente nel paesaggio mediterraneo; in particolare il ficodindia era utilizzato nel meridione nella preparazione di marmellate, dolci e come nutrimento dei maiali, specie in Sardegna. Ancor oggi costituisce una coltivazione molto importante, sia in Sicilia sia in molte aree del Maghreb.

Le patate, che in alcune regioni d'Europa sono sostitutive del pane, e vengono cucinate in mille modi, sono di origine andina; la melanzana è invece indiana, portata in alcune parti dell'Occidente dagli Arabi nel Medioevo e nel XVI secolo dai Portoghesi.

Peperoni e peperoncino sono americani, e la cosa forse sorprende un poco, considerando che il peperoncino (*Capsicum frutescens*) è tra le spezie più comuni sulla nostra tavola. Insieme all'orientale pepe... il peperoncino è stato patrimonializzato a tal punto che la cucina calabrese sarebbe immaginabile senza questo piccante ingrediente, e così per la gran parte delle cucine meridionali.

La cucina occidentale è interculturale da secoli, da secoli si mescolano ingredienti provenienti dalle più svariate parti del mondo, si creano nuove sorprendenti ricette, si accostano alimenti disparati. L'accostamento di pa-

sta e pomodoro ha dato luogo alla pizza, il prodotto italiano più famoso e diffuso nel mondo; alcune piante che abbiamo citato hanno poi prodotto veri e propri cambiamenti sociali.

Forse ci dovremmo anche chiedere che cosa ne sarebbe delle nostre cucine cosiddette «regionali» o «nazionali», che noi diamo per scontato essere di antica memoria e genuinamente «nostre», se in Europa non fossero mai giunti questi prodotti e sapori dal resto del mondo che le hanno arricchite e trasformate, rendendole in un certo senso migliori.

BIBLIOGRAFIA

- BRAUDEL F., *Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano (secoli XV-XVIII)*, Torino, Einaudi 1982.
- BRAUDEL F. (a cura di), *Il Mediterraneo*, Milano, Bompiani 1988.
- CROSBY A.W., *Lo scambio colombiano. Conseguenze biologiche e culturali del 1492*, Torino, Einaudi 1992.
- GUIGONI A., *Cucine e interculturalità*, «EV», 2001.
- GUIGONI A., *Piante americane in Sardegna. Risultati preliminari di una ricerca tra le fonti sette-ottocentesche*, in «Annali della facoltà di Lettere e Filosofia», Cagliari, a.a. 2000-01, in corso di stampa.
- LUPTON D., *L'anima nel piatto*, Bologna, Il Mulino 1999.
- MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, Laterza 1997.
- MORIN E., *I sette saperi necessari all'educazione del futuro*, Milano, Raffaello Cortina, 2001.
- SENTIERI M., ZAZZU G.N., *I semi dell'eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, Dedalo 1992.
- WOLF E., *L'Europa e i popoli senza storia*, Bologna, Il Mulino 1990.