

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 <i>Un «anomalo» viaggiatore spagnolo nel '700 illuminista: Concolocorvo ed il Lazarillo de Ciegos Caminantes</i>	107
ANNALISA D'ASCENZO <i>Il Profumo dello zafferano di Navelli</i>	137
BRUNA DEL FABBRO <i>Le Carte nautiche delle Americhe nell'Atlante di Iacob Colom (1668)</i>	147
ANDREA FAVRETTO e GIANFRANCO BATTISTI <i>Il telerilevamento come contributo alla conoscenza del territorio: analisi di un caso concreto</i>	153
PAOLO ROBERTO FEDERICI <i>La spedizione geodetica francese del XVIII secolo alla linea equinoziale e lo sviluppo della scienza in sud America</i>	169
GIUSEPPE FORNASARI <i>«I poveri in America latina evangelizzano i gesuiti». Riflessioni sull'alterità come problema storiografico</i>	185
RICCARDO FRIOLO <i>Lo sviluppo storico-geografico della presenza spagnola-argentina nell'arcipelago «Falkland-Malvinas»</i>	205
GRAZIELLA GALLIANO <i>Le «caravelle ritornano»: migrazione e movimenti spirituali dai mondi nuovi al vecchio mondo</i>	233
ANNA GUARDUCCI <i>Le nuove colture americane e le crisi alimentari della seconda metà del XVIII secolo. Il dibattito tra i Georgofili fiorentini</i>	243
ALESSANDRA GUIGONI <i>Sulle piante dello «scambio colombiano»: pratiche alimentari e interculturalismo</i>	263

INDICE	XIII
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  
*La valle dei Bagni: tracce storiche di attività umane  
in una zona di confine* 471
- CELIA PARCERO TORRE  
*La alimentación en Cuba en el siglo XVIII* 483
- DARIA PEROCCO  
*L'Africa di un cappuccino del seicento: Padre Antonio Cavazzi  
da Montecuccolo* 499
- PINA ROSA PIRAS  
*Il presente e la storia nell'America di Federico García Lorca* 511
- LEONARDO ROMBAI  
*Le migrazioni vegetali nell'Italia del secondo millennio e le loro  
conseguenze sul paesaggio agrario e sulla cartografia* 523
- LUISA ROSSI  
*Il viaggio naturalistico in Suriname di Maria Sibylla Merian  
(1699-1701)* 559
- CLAUDIO ROSSIT  
*Cartografia storica e territorio* 579
- MARIAGRAZIA RUSSO  
*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)* 599
- SILVIA SEBASTI  
*Gli scambi di specie animali fra Italia e nuovo Mondo:  
conseguenze sulla fauna autoctona* 617
- NICOLETTA SERINA  
*Filippo Sassetti e i profumi dell'India* 625

INDICE	XV
EVASIO SORACI <i>Profumi di terre lontane. L'Europa e le «Cose Nuove».</i> <i>Due progetti didattici per la scuola media</i>	641
SANDRA VANTINI <i>L'inserimento del Mais nel paesaggio veneto</i>	653
NICOLETTA VARANI <i>Colonizzazione e canna da zucchero a Mauritius</i>	669
JESUS VARELA MARCOS <i>Sobre las relaciones de los viajes a la tratadística. Plantas y animales del Nuevo Mundo en las Crónicas de la Conquista</i>	685
AMEDEO VITALE <i>Paesaggi del nuovo Mondo percepiti in Europa mediante il cinema</i>	701

NICOLETTA SERINA

## FILIPPO SASSETTI E I PROFUMI DELL'INDIA

Tra i numerosi mercanti-letterati che nel Cinquecento si recarono nei paesi dell'Oceano Indiano, il fiorentino Filippo Sassetti occupa un posto privilegiato nel panorama culturale del tempo, grazie al ricco epistolario, capace di rendere con sapienza e originalità la versatile personalità di un mercante che fu anche membro di accademie letterarie fiorentine, dove venne in contatto con esponenti di primo piano della cultura del tempo.

Proprio grazie all'epistolario, preso in considerazione inizialmente come testo di lingua, e solo più tardi come testimonianza di una esperienza odeporica, il Sassetti, a partire dal XVIII secolo, ha goduto in Italia di particolare fortuna ed è perciò stato in seguito uno dei viaggiatori italiani più noti e studiati<sup>1</sup>.

Il presente studio prenderà in esame l'epistolario del Sassetti solo in quanto strumento di divulgazione di notizie sui «profumi di terre lontane», su quei prodotti orientali cioè che attirarono l'attenzione del viaggiatore al suo arrivo in India e dei quali egli cercò di dare notizia in modo preciso e documentato ai suoi amici lontani.

Come era allora consuetudine, il Sassetti mantenne infatti una ricca corrispondenza con gli amici lontani, tra i quali erano personaggi importanti della cultura e della vita fiorentina, come il filologo e letterato

---

<sup>1</sup> Sulla vita e l'opera del Sassetti si vedano in particolare: E. MARCUCCI (a cura di), *Lettere edite e inedite*, Firenze, Le Monnier, 1855; V. BRAMANTI (a cura di), *Lettere da vari paesi 1570-1588 di Filippo Sassetti*, Milano, Longanesi, 1970; M. MILANESI, *Filippo Sassetti*, Firenze, La Nuova Italia, 1973; AA.VV., *Una giornata di studio su Filippo Sassetti nel quarto centenario della morte*, in «Atti e memorie dell'Accademia toscana di Scienze e Lettere La Colombaria», LIV, (1989), Firenze, Olschki; I. LUZZANA CARACI (a cura di), *Scopritori e viaggiatori del Cinquecento e del Seicento*, testi e glossario a cura di M. Pozzi, tomo I, Milano-Napoli, Ricciardi, 1991; A. DEI (a cura di), *Filippo Sassetti. Lettere dall'India (1583-1588)*, Roma, Salerno Editrice, 1995. A questi studi si rinvia per ogni notizia di carattere biografico e bibliografico relativo ai viaggi e all'epistolario del Sassetti.

Pier Vettori, il granduca Francesco de' Medici e il cardinale Ferdinando de' Medici.

Com'è noto, la strutturazione postuma dell'epistolario si basa sul criterio geografico della provenienza delle lettere: le 54 *lettere italiane* (1570-1578) riferiscono sulla prima fase della vita del Sassetti trascorsa tra Firenze, Pisa ed Ancona per seguire i traffici famigliari e, in seguito, la passione per gli studi. Le 40 *lettere spagnole e portoghesi* (1578-1583) raccontano la sua partenza dall'Italia e gli anni trascorsi tra Spagna e Portogallo come agente di alcuni mercanti fiorentini.

Le 32 lettere indiane (1583-1588) costituiscono uno degli esempi più importanti della epistolografia odeporica del Cinquecento. Si tratta di lettere molto vivaci, ricche di neologismi e dense di citazioni dai classici greci e latini, ma anche da autori toscani come Boccaccio e Machiavelli, oltre che ricche di iberismi. In esse l'intelligenza vivace di Filippo Sassetti e la sua sensibilità di acuto osservatore lo portano ad analizzare ogni aspetto del mondo naturale e umano di quel paese.

L'epistolario indiano ci restituisce perciò la testimonianza diretta di un mercante colto, che adotta nella scrittura una prosa fiorentina, modellata sui canoni letterari del tempo, alla quale sovrappone una trama fitta di citazioni e riferimenti letterari classici e contemporanei, ma anche scientifici, insieme arricchita da commenti personali e critici della nuova realtà che lo circonda.

Naturalmente, l'approccio a tale realtà si sviluppa inizialmente secondo il consueto schema dei viaggiatori europei in Oriente, snodandosi attraverso la descrizione di ciò che di diverso si presenta agli occhi del nuovo arrivato. Alcune delle lettere sono così lunghe da costituire vere e proprie relazioni di viaggio nelle quali si alternano con varietà di registri e di toni, informazioni di politica, di mercatura, di nautica, di scienze naturali, di astronomia, di osservazioni sul clima, sulle stagioni e su molti prodotti locali, sugli usi e costumi degli abitanti non solo dell'India, ma anche della Cina e dei paesi vicini.

Lo spiccato interesse del Sassetti per il mondo naturale in generale e per la botanica in particolare, è già attestato dai suoi studi nell'Ateneo pisano, dove aveva seguito le lezioni sui semplici tenute da Andrea Cisalpino<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Andrea Cisalpino (1519-1603), Formatosi a Pisa, nel 1555 ricoprì la carica di «prefetto» del Giardino dei semplici pisano e di lettore di materia medica, e dal 1569 al 1592 coprì la cattedra di Medicina. Trasferitosi a Roma, divenne medico di Clemente VIII e docente alla Sapienza. Tra le sue opere più celebri, *Quaestionum medicarum* (1593), *De metallicis* (1596) e *De plantis* (1603).

In India, come tutti gli europei che l'avevano preceduto, egli si impegnò dapprima a cercare di riconoscere gli esemplari che vedeva nelle descrizioni degli autori classici. Poi però, primo tra gli europei moderni, cominciò a indagare nella scienza e nella cultura indiane tradizionali in un modo più approfondito, che gli permettesse di meglio descrivere e interpretare la realtà locale, cimentandosi in un confronto interculturale inconsueto per il suo tempo, soprattutto per il grande rispetto dimostrato nei riguardi dei saggi del Paese che l'ospitava.

Sassetti cita numerosi prodotti e ne descrive ampiamente alcuni attraverso tutte le possibili percezioni sensoriali, dando anche conto del modo in cui la popolazione indigena li impiegava; ad altri prodotti accenna solo brevemente; altri ancora li cita appena. Secondo questa scala di valori, l'attenzione maggiore è dedicata ai prodotti del tutto nuovi o quasi sconosciuti ai suoi conterranei, come l'ananas. Alcune descrizioni dimostrano che egli si preoccupò anche di ritrovare gli elementi di contatto con viaggiatori o trattatisti precedenti, a partire da Marco Polo e Ibn Batuta fino a Garcia da Orta e João da Barros.

Nella prime lettere dall'India, dopo aver parlato degli abitanti del Paese, il Sassetti si sofferma a descrivere la costa e i prodotti che vi si trovano. Essa si presenta ai suoi occhi

«tutta arena, ...ricchissimamente piena di palme alte a dismisura di differenti maniere: perché altre fanno que' cocchi che non senza ragione domandiamo noci d'India, i quali sono la rendita, il campo, gli ulivi e 'l bosco di questa gente; ...»<sup>3</sup>.

I cocchi «quando sono acerbi si chiamano lagne<sup>4</sup> e se ne fa molto conto per essere pieni dentro d'una acqua dolcissima e molto grata al gusto, e particolarmente quando e' sono freschi, che dicono essere sanissimi»<sup>5</sup>.

Secondo gli autori portoghesi del XVI secolo, in particolare Garcia da Orta, erano stati i compagni di Vasco da Gama, dopo essere giunti nel Malabar, a dare per primi il nome *coco* (o *coquo*) al frutto della *Cocos nucifera*, conosciuto anche come «noce d'India». In realtà il termine, probabilmente

<sup>3</sup> Lettera a Pietro Spina, Cochin, gennaio 1584 (BRAMANTI, 1971, p. 407).

<sup>4</sup> Denominazione della noce di cocco acerba, in portoghese, *lanba*, come attestato dal Dalgado che ne spiega l'etimologia dal tamul-malaiala, *il* (tenero) *nir* (acqua), (DALGADO, 1919-21, I, pp. 510-11).

<sup>5</sup> Lettera a Francesco Valori, Cochin, dicembre 1583 (BRAMANTI, 1971, p. 380).

di origine locale, era stato usato in precedenza da altri occidentali. Non da Marco Polo, che lo chiama «noce d'India», ma per es., da Ibn-Batuta e Ludovico de Varthema<sup>6</sup>. La maggior parte di questi autori ne sottolinea le molteplici utilizzazioni: come risorsa idrica, specie nei lunghi viaggi in mare, ma anche per la realizzazione di cordami molto resistenti e come copertura per le abitazioni<sup>7</sup>.

Dal Malabar, il Sassetti dà notizia anche di altri frutti mai conosciuti in precedenza in Occidente:

«... altre piante tutte tanto dalle nostre tanto differenti che poca similitudine viene altrui in fantasia per darle a intendere»<sup>8</sup>.

E sebbene tra le «frutte di diverse maniere... nessuna sorte...aguagli le nostre e non le migliori»<sup>9</sup>; ve n'è una che nell'epistolario del Sassetti occupa un posto privilegiato per la ricchezza e la vivacità della descrizione. Si tratta dell'ananas, che il Sassetti è il primo in Italia a descrivere con questo nome<sup>10</sup>:

«... di figura e grandezza d'una gran pina, fatto appunto e prodotto nella sua pianta come il carciofo. L'odore dell'ananas è tale che si sente della via de dentro quando se ne tiene in camera, ma è tanto gentile, che non se ne

<sup>6</sup> Il traduttore di Ibn-Batuta (1330) utilizza il termine *côco*. All'inizio del Cinquecento troviamo attestazioni dell'uso del termine *cocos* in Tomé Lopes (1502), Alvaro Vaz (1504) e Alfonso de Albuquerque (1513) (DALGADO, 1919-21, I, pp. 290-92). Varthema (1510) definisce l'albero con il nome locale di *tenga* e indica i frutti con la voce *cochos*, mentre la prima attestazione del nome italianizzato *cochi* è in Giovanni da Empoli (1514). Antonio Pigafetta (1522) descrive ampiamente «i cochì... fructi de la palma...». Odoardo Barbosa conferma la doppia denominazione «frutto che costoro chiamano tenga e noi altri cochì, cioè noci d'India» (LUZZANA CARACI, 1991, p. 1170).

<sup>7</sup> «E de questo arborio se ne cavano 10 utilità. La prima utilità sonno legna per abbrusare; noce per mangiare; corde per navicare in mare; panni sotili quali, poi che sonno tinti, pareno de seta; carboni in tutta perfezione; vino; acqua; oglio; e zuccaio. E delle foglie sue che cascano, zoè quando casca alcuno ramo, se ne copreno le case; e queste tengono l'acqua per mezzo anno» (Ludovico de Varthema, *Itinerario*, 1510, in LUZZANA CARACI, 1991, p. 344). Anche Giovanni da Empoli, nel 1514, cita il vino di palma (il succo distillato e fermentato della palma da cocco) e i panni di palma (*Ibidem*, p. 415).

<sup>8</sup> Lettera a Francesco Valori, Cochin, dicembre 1583 (BRAMANTI, 1971, p. 407).

<sup>9</sup> *Ibidem*.

<sup>10</sup> Probabilmente il Sassetti conosceva la descrizione di Garcia da Orta (1563): «Aveis de escrever desta fruta, que chaman ananaz, porque certo que he rey das plantas no sabor, e muyto mais no cheiro» (DALGADO, 1919-21, I, p. 38).

sente noia nessuna: e perché in questo e' non è simile se non a se medesimo, non saprei a che agguagliarmelo. Il colore è d'oro, un po' verso il rame. Mondasi e tagliasi per traverso; e quando è maturo bene, è tenero, con aspettare pure il dente<sup>11</sup>. Il sapore è come di fragola e di popone, sugoso, e molto piacevole al gusto e col vino acquista forza mirabile, sì come tra noi le dette due frutte, alle quali io lo propongo»<sup>12</sup>.

Passa poi a descriverne le probabili virtù terapeutiche:

«Dicono questi che danno opera alla sanità che sono mal sani; e adducono per segno che, ficcandosi un coltello la sera e lasciandovelo fino alla mattina, che si trova rosso tutto il ferro. Io, per non gli voler di peggio, non ho fatta questa esperienza. Altri dicono che rompe la pietra nella vescica, che sarebbe ben altro che aver buon odore; e io credo che tanto o quanto giovi o provochi l'orina, perché il sugo è astersivo e se gli sente vigore considerabile. Costa una frutta di queste dua basalucchi che sono uno di questi ventini; e d'uno n'avanza a due o tre moderate persone. Holli fino a qui trovato un difetto che non è piccolo, che è quello di non esser tutto l'anno, come di tutte l'altre frutte, che io non trovo che vagliano niente»<sup>13</sup>.

Nella lettera a Giovanbattista Strozzi del 1586, il Sassetti scrive che il profumo dell'ananas rende

«...un tale odore nella stanza dove si serrano che non si desidera né il muschio né l'ambra, con il sapore della fragola e del zucchero mescolato insieme, fresco e sugoso e di tanta delicata e sutil sustanza, che non si è tosto mangiato che se ne sentono alterar l'estremità delle membra»<sup>14</sup>.

Quanto alla origine della pianta, afferma correttamente che essa «è qui forestiera, venutaci dal Verzino, e condottasi in Portogallo, non visse»<sup>15</sup>. In effetti la pianta, nota in Portogallo come *ananaseiro*, fu introdotta in Asia dai portoghesi, naturalizzandosi perfettamente. In America, prima del Sassetti l'aveva citata Michele Da Cuneo come «facione de pina», Piga-

<sup>11</sup> Anche il Carletti usa la stessa espressione riferendosi alla banana per indicarne la resistenza al dente: «è di sapore dolce et aspetta il dente» (DEI, 1987, p. 69).

<sup>12</sup> Lettera a Francesco Valori, Cochin, dicembre 1583 (BRAMANTI, 1971, pp. 407-408).

<sup>13</sup> *Ibidem*.

<sup>14</sup> Lettera a Giovanbattista Strozzi, Cochin, 1 gennaio 1586 (BRAMANTI, 1971, p. 472).

<sup>15</sup> Lettera a Francesco de' Medici, Cochin, 22 gennaio 1584 (BRAMANTI, 1971, p. 392).

fetta ne parla come «pigne molto dolci», attestandone l'origine nella «Tera del Verzin» (LUZZANA CARACI, 1991, p. 531 e 1074).

Molto meno poetico invece è il giudizio sulla denominazione di *figos de India* con cui i portoghesi indicavano le banane<sup>16</sup>, che il Sassetti paragona a «cornetti»<sup>17</sup>. Egli commenta infatti:

«Nonostante che i portoghesi ne chiamino alcuni (frutti) con i medesimi lor nomi, che non hanno di fico altri che il nome: la pianta fa un sol gambo senza rami e apre in fogli grandi quanto un uomo giusto aprirebbe nelle braccia o più... il frutto è lungo un palmo, grosso come un cetriolo o poco meno; mondasi come il fico da una buccia assai grossa; il frutto in sé è tenero e dolce e scipito»<sup>18</sup>.

Ludovico de Varthema, che aveva viaggiato lungo le coste del Malabar all'inizio del Cinquecento, usa invece il termine locale *melapolanda* e indica tre varietà, delle quali le prime due, *chianchapalon* e *cadelapalon*, paragona ai fichi, rispetto ai quali sarebbero ancora più perfetti nella forma (LUZZANA CARACI, 1991, pp. 343-44).

Alla descrizione dei frutti inevitabilmente si associano le osservazioni sugli usi che ne fanno le popolazioni locali. Così il Sassetti scrive che la

«... arecca che è un frutto che mangiano questi negri, con l'erba betle, non dissimile in figura alla noce moscada»<sup>19</sup>;

Insieme al betel<sup>20</sup> e al *ciunamé*, infatti l'arecca costituiva il componente essenziale di un miscela masticatoria molto diffusa nei paesi dell'Oceano

<sup>16</sup> Le banane erano già state assimilate ai fichi dai viaggiatori medievali e sono indicate allo stesso modo anche da Girolamo Benzoni (LUZZANA CARACI, 1991, p. 686) e da Pompeo Ardizi (*Ibidem*, p. 751). P. Gaspar Afonso precisa che in Guinea si chiamano *platanos*, «na nossa India figos» e in Brasile *bananas* (DALGADO, 1919-21, I, p. 90).

<sup>17</sup> Lettera a Francesco Valori, Cochín, dicembre 1583 (BRAMANTI, 1971, p. 380).

<sup>18</sup> Lettera a Francesco de' Medici, Cochín, 22 gennaio 1584, p. 392.

<sup>19</sup> *Ibidem*.

<sup>20</sup> (LUZZANA CARACI, 1991, p. 337). *L'Areca catechu* è una palma diffusa in Oriente e la noce era anticamente conosciuta come *Avellana indica*. Tagliuzzata e avvolta nelle foglie di betel e masticata con il ciunamé produce un'azione eccitante, provocando anche una leggera ebbrezza. La pratica della masticazione della foglia del *Piper betle* era già nota a Marco Polo. Ne troviamo menzione, prima del Sassetti, anche in Ludovico de Varthema e Antonio Pigafetta (*Ibidem*, p. 1087).

Indiano e frequentemente ricordata dai viaggiatori occidentali<sup>21</sup>. Sassetti continua descrivendo in particolare le qualità dell'erba di betel, che è una

«... erba acuta e tira al pepe...; fa buono stomaco e buono alito, conforta la testa, e lascia la bocca come sanguinosa. Il suo sapore è forte poco meno che il pepe e con questo ha un austero astringente che tiene la bocca asciutta e tignola di rosso come se si sputasse sangue»<sup>22</sup>.

Anche in un'altra lettera al Granduca Francesco I, il Sassetti descrive il betel e si sofferma sulla sua preparazione:

«Pigliano costoro una foglia di questa erba e ci impiastrano su un poco di gesso spento che domandono ciunamé e pigliano un pezzo di quel frutto che chiamano areca e fatto un gran boccone di tutto, sel mettono in bocca e fanno tutto il giorno questo verso»<sup>23</sup>.

Il Sassetti conosceva già il betel per averne «[le foglie] aute in Lisbona, e secche e 'n conserva di zucchero, ma non ritengono né odor, né sapore, né colore»<sup>24</sup>. Sempre molto attento ad informare i suoi corrispondenti d'oltreoceano, promette loro di inviargli un campione che ne conservi al massimo le qualità organolettiche:

«Non so se l'acqua stillata si serberà le due qualità principali, ma in qualunque modo credo che le si sentiranno meglio che nelle foglie stesse e perché questo anno non ho auto né comodità nessuna di poter proveder a Vostra Altezza qualcuna di queste cose; par l'anno che viene penserò di soddisfare in qualche parte a questo obrigo, procurando di farli vedere in qualche maniera la figura di queste frutte con il loro colori o'n cera, o'n gesso, o'n qualch'altra maniera»<sup>25</sup>.

---

<sup>21</sup> Il ciunamé è una specie di calce ottenuta dalla polverizzazione delle conchiglie di alcuni frutti di mare. Prima del Sassetti anche Varthema descrive lo stesso prodotto: «certa calcina de scorze de ostreghe la quale loro chiamano cionama» (LUZZANA CARACI, 1991, pp. 337 e 1100). A. de Albuquerque (1515) lo chiama *Chun\_bo*, secondo l'etimologia malaiala (*chunnambu*), associandolo sempre al consumo di arecca e betel (DALGADO, 1919-21, p. 282).

<sup>22</sup> Lettera a Pietro Spina, Cochin, gennaio 1584 (BRAMANTI, 1972, pp. 407-08).

<sup>23</sup> Lettera a Francesco de' Medici, Cochin, 22 gennaio 1584 (*Ibidem*, p. 393).

<sup>24</sup> *Ibidem*.

<sup>25</sup> *Ibidem*.

Uomo colto e curioso, il Sassetti trova che l'uso masticativo dell'erba betel sia in qualche modo da mettere in relazione anche con la lingua parlata dalle popolazioni indiane, il sanscrito, che egli ritiene molto difficile perché costituito da ben 53 suoni diversi. La masticazione del betel determinerebbe

«una diversa temperatura della lingua, perché mangiando questi ad ogni ora quella foglia di erba tanto eccellente, che domandano betle, che è astringente e disseccativa in gran maniera, con quel frutto che domandano arecca che anticamente chiamavasi avellana indica, e con gesso tutto mescolato, hanno conseguentemente la lingua e la bocca asciutta e veloce, e noi per lo contrario»<sup>26</sup>.

L'attenzione del Sassetti nel provvedere all'invio di campioni si unisce alla sua costante ricerca di semi di alcune piante da inviare agli illustri destinatari, come accade per l'invio al Granduca di un poco di «midollo del cocco di maldiva»<sup>27</sup>, le cui virtù egli trova «più che la bettonica»<sup>28</sup>. Tale premura si inserisce nell'interesse molto vivo nella Toscana del XVI secolo per la botanica, testimoniato dalla competenza espressa dai granduchi in

<sup>26</sup> Lettera a Pier Vettori, Cochín, 27 gennaio 1585 (BRAMANTI, 1971, p. 421). Lo stesso concetto è ripetuto anche nelle lettere al cardinale Ferdinando de' Medici, Cochín, 10 febbraio 1585 (*Ibidem*, p. 444) e a Bernardo Davanzati, Cochín, 22 gennaio 1586 (*Ibidem*, pp. 501-502). È noto che il Sassetti ha il merito di aver dato notizia per la prima volta del sanscrito in Europa (in questo ricordato anche dal Leopardi, Zibaldone, 3018), intuendone la comune origine con le lingue classiche: «Sono scritte le loro scienze tutte in una lingua, che domandano sanscruta, che vuol dire bene articolata... Imparanla come noi la greca e la latina e vi pongono molto maggior tempo, ché in sei anni o sette se ne fanno padroni; con aver la lingua d'oggi molte cose comuni con quella, nella quale sono molti de' nostri nomi e particolarmente de' numeri...». Lettera a Bernardo Davanzati, Cochín, 22 gennaio 1586, (*Ibidem*, p. 502).

<sup>27</sup> Lettera a Francesco de' Medici, Cochín, 22 gennaio 1584 (*Ibidem*, p. 395). Si tratta del *coco-de-mer*, il frutto della palma *Lodoicea maldivica* o *Sechellartm* che si credeva nascesse da una pianta sottomarina a Praslin e in altre isole delle Seychelles. Si riteneva che il cocco di maldiva avesse importanti virtù terapeutiche soprattutto come antidoto ai veleni (LUZZANA CARACI, 1991, p. 911).

<sup>28</sup> Lettera a Francesco de' Medici, Cochín, 22 gennaio 1584 (BRAMANTI, 1972, p. 395). La *Betonica officinalis* è una pianta erbacea diffusa in Europa le cui foglie erano usate nella medicina popolare. «Avere più virtù della bettonica» è un'espressione colloquiale comune, usata più volte dal Sassetti per indicare un medicamento che possiede ottime qualità. Si veda anche la lettera a Lorenzo Canigiani, Cochín, 23 gennaio 1586 (LUZZANA CARACI, 1991, p. 506).

prima persona, i quali, a partire da Cosimo I, avevano introdotto alcuni nuovi alberi da frutta e creato il Giardino dei Semplici, favorendo anche lo studio delle piante esotiche e delle loro proprietà. Il Sassetti, dimostrando di essere molto competente in materia, svolge in tal modo anche una funzione di corrispondente e informatore diretto (DEI, 1995, p. 50).

Costretto, suo malgrado, a fermarsi in India più a lungo del previsto, il Sassetti in un secondo momento acquisterà un pezzo di terra dove coltivare cipolle, cavoli, lattughe e altro «per non morire di mattana l'inverno»<sup>29</sup> e dove coltiverà anche diverse varietà di erbe utilizzate dalla medicina indiana.

L'interesse per la medicina locale è testimoniato in una lettera del 1586 indirizzata all'amico Baccio Valori<sup>30</sup>, nella quale il Sassetti afferma di essere in contatto con un medico locale che gli ha illustrato il valore terapeutico di alcune piante e medicine che inizierà a coltivare nel proprio orto di Goa e i cui semi si premunisce di inviare al granduca Francesco. Egli afferma:

«Ho per questo effetto comprato un orto in Goa, dove disegno di mettere fino ad un centinaio di piante delle più nominate in queste parti, che ce ne sono molte in predicamento di meravigliose»<sup>31</sup>.

Filippo Sassetti approfondirà la conoscenza della medicina indiana, sia sperimentandola su di sé, sia documentandosi a livello teorico, ma sempre premurandosi di inviare i medicinali più efficaci ai suoi corrispondenti d'oltreoceano.

Tra le spezie, non poteva mancare il *pepe*, aroma tra i più conosciuti fin dall'antichità e diffuso in Europa nelle varietà del pepe nero e del pepe lungo. Ampiamente descritto dai viaggiatori in Oriente, per il Sassetti era stato all'origine del suo viaggio in India:

«Il pepe è come la vitalba e come l'ellera, sostenendosi sopra altra pianta, e come l'ellera fa barba per tutto il gambo; il frutto viene a grappoletti lunghi e ciascun grano ha il suo picciolino assai funghetto, differente da quello della piantaggine»<sup>32</sup>.

<sup>29</sup> Lettera a Maria Sassetti Bartoli, 23 dicembre 1585 (BRAMANTI, 1972, p. 455).

<sup>30</sup> Lettera a Baccio Valori, Cochin, 22 gennaio 1586 (*Ibidem*, pp. 488-90).

<sup>31</sup> (*Ibidem*, p. 488).

<sup>32</sup> Lettera a Francesco de' Medici, Cochin, 22 gennaio 1584 (*Ibidem*, p. 392). Il paragone della pianta del pepe con la vite e l'edera è un topos di tutti i viaggiatori in Oriente, a partire da Cosma Indicopleuste, ai viaggiatori arabi del Medioevo e a Niccolò de' Conti (LUZZANA CARACI, 1991, p. 340).

Del pepe il Sasseti parla anche in una lettera a Michele Saladini<sup>33</sup>, al quale spiega la ragione della differenza tra la varietà che giungeva normalmente da Lisbona e quello che arrivava da Alessandria:

«per la differenza che voi dite trovarsi ne' pepi che vengono di Lisbona da quelli d'Alessandria, dirò io a Vostra Maestà: quelli che andavano a Lisbona da quattro anni indietro, uscivano tutti di questo male avventurato Coccino, dandogli questo re a' portoghesi da un pezzo in qua per dispetto, e sempre si caricavano de' nuovi colti innanzi tempo, donde viene il non esser pieni e nel seccarsi fare molta scorza e avere poca sustanza»<sup>34</sup>.

In una lettera successiva, sempre al Granduca, scrive di una varietà di pepe detta «gauro»<sup>35</sup>, di cui indica la provenienza «dall'isola della Giava e da un luogo che domandano la Sunda», da dove veniva inviato al porto di Pacem, sulla costa nord-orientale di Sumatra, sotto controllo arabo. Da

---

<sup>33</sup> «I mori che lo navigano a Mecca, se lo cavano di questa costa (che ne cavano molto), comprano del vecchio e lo nettano; che, come va contra bando, costa molto e non franca la spesa a navigare scorza o polvere; e bene ne cavano di calicut, ov'egli è più sciaguratello che non questo di Coccino assai. Ma la maggior parte di quello che va in Alessandria, che domandano gauro, va dall'isola Samara e quivi viene dalla Giava d'una terra che chiamano Sunda. E nella Samara ha un re moro, il cui regno si dice Dachem, ove vanno i mori della Mecca a caricare il pepe, che è grosso e buono e 'n sua stagione; e questo è, come io vi dico, il pepe gauro e se di Lisbona vi mandassero del pepe di Onor, vedresti che non lo ha tale nel mondo come quello». Lettera a Michele Saladini, [Cochin, dicembre] 1585 (BRAMANTI, 1971, p. 461). Michele Saladini era fiorentino e amico del Sasseti per il quale svolgeva il ruolo di tramite nell'invio di merci in Italia, prima dalla penisola iberica e poi dall'India. Commerciante di professione, coltivava un certo interesse per argomenti scientifici e geografici, come si evince dalle lettere dell'amico (*Ibidem*, p. 465).

<sup>34</sup> (*Ibidem*, pp. 460-61).

<sup>35</sup> È una varietà di pepe che prenderebbe il nome dal porto di Quilon, sulla costa orientale dell'Africa (SORAVIA, 1989, p. 368). In una lettera all'amico Saladini, il Sasseti specifica la differenza tra alcune varietà: «I mori che lo navigano a Mecca, se lo cavano di questa costa (che ne cavano molto), comprano del vecchio e lo nettano; che, come va contra bando, costa molto e non franca la spesa a navigare scorza o polvere; e bene ne cavano di calicut, ov'egli è più sciaguratello che non questo di Coccino assai. Ma la maggior parte di quello che va in Alessandria, che domandano gauro, va dall'isola Samara e quivi viene dalla Giava d'una terra che chiamano Sunda. E nella Samara ha un re moro, il cui regno si dice Dachem, ove vanno i mori della Mecca a caricare il pepe, che è grosso e buono e 'n sua stagione; e questo è, come io vi dico, il pepe gauro e se di Lisbona vi mandassero del pepe di Onor, vedresti che non lo ha tale nel mondo come quello» (BRAMANTI, 1972, p. 461).

qui il pepe veniva spedito, con altre spezie, verso la Mecca e i porti del Mar Rosso. In cambio arrivavano a Sumatra

«grofani, noci moscade e macis, che vi portano i medesimi giavi dalle Molucche e la cannella che dal Zeilon vi portano i mori»<sup>36</sup>.

Prosegue annotando le condizioni nelle quali si trova a lavorare per procurarsi il pepe, non senza una nota ironica nei confronti dei governanti locali:

«... la stanza mia... è parte in Goa e parte qui in Coccino e parte in mare, ché bisogna andare di su e di giù, visitando questi luoghi dove la pimenta si raguna, favellare a questi re di scacchi e dare loro sempre del buono; e si andare consumando la vita sua su per queste fuste, che è, vi prometto, un esercizio da cani»<sup>37</sup>.

Oltre al pepe, Sasseti accenna anche ai chiodi di garofano, che invia alla sorella perché li tenga per il consumo di casa, oppure «per tenere nella cassa tra panni lini, e anche tra lani vi daranno buon odore»<sup>38</sup>.

Anche l'albero della cannella<sup>39</sup> viene descritto nelle sue diverse specie e qualità, definendo eccellente quella di Ceylon mentre quella del Malabar, chiamata dai locali *mattos*<sup>40</sup>, è di una specie selvatica un po' più grossa, anche se in alcuni casi molto buona:

«L'albero o lo sterpo, che così lo possiamo chiamare con più ragione, non è molto grande; getta più vermene dalle radici, e perché le tagliano ogni tre anni per tirargli la scorza, non sono molto grosse; fa poche barbe e quelle non molto a dentro e la scorza delle barbe è due volte tanto cocente e più gagliarda della scorza del gambo. La buccia di fuori è ronchiosa e di più colori,

<sup>36</sup> Lettera al granduca Francesco de' Medici, Cochín, 11 febbraio 1585 (*Ibidem*, p. 447).

<sup>37</sup> *Ibidem*, p. 464.

<sup>38</sup> Lettera a Maria Sasseti Bartoli, Cochín, 10 febbraio 1584 (*Ibidem*, p. 411).

<sup>39</sup> Cannella è il nome italiano della corteccia di due specie di cinnamomi, quello cinese già citato dagli autori classici come Plinio, e il cinnamomo d'India, del Malabar e di Ceylon, *Cinnamomum zeylanicum*, la cui produzione sembra avesse avuto inizio in epoca più recente. Tra gli italiani, prima del Sasseti ne avevano parlato Colombo, Vespucci, Giovanni da Empoli e Andrea Corsali (LUZZANA CARACI, 1991, pp. 266, 480 e 1092).

<sup>40</sup> In realtà il termine è portoghese: *canela do mato*, cioè di foresta (*Ibidem*, p. 1092).

la foglia, come quella dell'alloro che, nel sapore, sì come il legno, non ha che far niente con la scorza; fiori né frutti non ho veduti»<sup>41</sup>.

In un'altra missiva informa l'amico Baccio Valori di avere inviato in quello stesso anno a Bernardo Davanzati

«... un poco di discorso sopra certo medicamento che qua usano questi negri: cosa eccellente per la fortificazione dello stomaco e consumo della flemma»<sup>42</sup>.

Si tratta del famoso *Discorso sul cinnamomo* che testimonia ancora una volta del rapporto sempre più approfondito del Sasseti con la cultura indiana unita a quella europea attraverso il passato classico, in questo caso, identificando il cinnamomo degli antichi con la Cannella di Ceylon:

«... sono stato, dalla prima volta in qua che io m'imbarcai, in fantasia di ripescare il cinnamomo in maniera che le note attribuitegli dagli antichi, quanto sia per le proprie qualità, vi si riconoscano tutte; e con molta spesa e travaglio mi pare di averlo rinvenuto, ma mi è giunta la mia certezza, quale ella si sia, tanto sulla spedizione di queste navi che io non ho potuto mettere insieme certi scritti sopra questa materia e mandare el medesimo semplice»<sup>43</sup>.

In una lettera dell'anno successivo ancora all'amico Baccio descrive alcune caratteristiche del cinnamomo con la solita volontà premurosa nel farlo pervenire ai destinatari delle sue lettere (cosa non sempre possibile):

«Io mandai a Vostra Signoria l'anno passato quel mio concetto del cinnamomo, tale egli si fosse... Aveva lasciato qui in Coccino, quando io me ne tornai a Goa l'anno passato, che mi facessero un gran vaso di questo frutto in conserva, sì per poter dare a chi avesse desiderata la vista d'esso, come perché el sapore è aromatico e buono e tira dalla mastice al pistacchio, ma come queste diligenze sono repute da costoro scempiezze, ...non ne fui servito»<sup>44</sup>.

<sup>41</sup> (BRAMANTI, 1971, p. 393).

<sup>42</sup> Si riferisce al noto *Discorso sopra il cinnamomo*, tradotto da un testo della medicina indiana grazie all'aiuto di uno di quei medici gentili con cui entrò in contatto. Cfr. nota 52.

<sup>43</sup> Lettera a Baccio Valori, Cochin, 22 gennaio 1586 (BRAMANTI, 1971, p. 490).

<sup>44</sup> Lettera a Baccio Valori, Cochin, 11 gennaio 1588 (*Ibidem*, p. 546).

Nel gennaio 1586, il Sasseti scrive a Giovanbattista Strozzi una lunga lettera<sup>45</sup>, nella quale descrive dettagliatamente l'andamento e il susseguirsi delle stagioni indiane. L'argomento gli permette di citare alcune altre frutta dell'India:

«... la state... andandosi verso la fine si maturano giornalmente tutti i frutti migliori di queste parti: i giambi, di figura delle pere diaciuole, bianchi e incarnati come rose e latte mescolati insieme, di così lieve sostanza come bambagia, e così bianchi, di sapor di acqua rosata».

«Le marghe che nella grossezza contendono e nella figura e colore gaggiano con le pesche cotogne, e nell'odore e nel sapore, quando sono ben mature e di buona razza, le trapassono di gran lunga, sì che io, quanto sia per il mio gusto, confesso non aver mangiato frutta migliore, e bene se le conosco nel prezzo, avendoci di quelle che si vendono ciascuna un ducato»<sup>46</sup>.

Dell'estate indiana fa parte anche la giava,

«... che matura in quel tempo, grande e ovata come un grandissimo cocomero, e ha la sua scorza a punte di diamanti e ripiena di dentro d'una sostanza non dissimile al popone, il cui seme sono certe castagne che, cotte, sono al gusto dolcissime»<sup>47</sup>.

In quella stagione maturano anche i *cagrù o lagiù*, ovvero gli anacardi, come pare suggerire il portoghese *cajú*; i *tamerindi*, ovvero la polpa dei ta-

<sup>45</sup> Lettera a Giovanbattista Strozzi, Cochin 1 gennaio 1586 (*Ibidem*, p. 471).

<sup>46</sup> Sono i frutti della *Mangifera indica*, ovvero il mango, conosciuto fin dall'antichità e legato al folclore e alla religione indiana. In precedenza era stato citato da Niccolò de Conti e da Giovanni da Marignolli (1349), dal Varthema (1510) e da Garcia da Orta che lo descrive nelle diverse maniere in cui può essere gustato: conserva di zucchero, conserva di aceto, in aceto e sale, con zenzero verde e aglio, *salgadas* e cotta. E pure in *caril*, verdi e secche (LUZZANA CARACI, 1991, p. 342).

<sup>47</sup> Se con giava si identifica il portoghese *goiaba*, questa dovrebbe essere il frutto dello *Psidium guayava*, citata per la prima volta da Girolamo Benzoni alla metà del XV, e in seguito da Oviedo. La descrizione potrebbe però rifarsi anche all'albero del pane, l'*Artocarpus angrifolia*, citato da Varthema con il nome di *ciaccara*: «Una sorte de frutti trovai in Calicut, che si chiama ciaccara. El pede suo è a modo de uno pero grande, e el frutto è longo doi palmi e doi e mezzo, e è grosso come la cossa (coscia) de l'omo... questo frutto se raccoglie del mese de decembro, e quando se mangia pare che se mangi meloni moscatelli,... e tene etiam del sapore de uno melangolo dolce [arancio]. ...E infra le ditte spoglie è un altro frutto, el quale mettendolo nelle brascie del foco e poi mangiarlo direte che sonno perfettissime castagne» (LUZZANA CARACI, 1991, pp. 341-342).

marindi (dall'arabo *tamr hindi*, «dattero dell'India»), che erano usati in medicina e per farne bevande rinfrescanti<sup>48</sup>. Viene indicato anche un frutto non ben identificato, chiamato «ambole e mille altri frutti che con esser comuni a tutto l'anno, in quel tempo danno di sé copia maggiore»<sup>49</sup>.

Nel tempo, venuta meno la meraviglia per le stranezze, il colore delle genti, gli elefanti, le palme, i rinoceronti, Sasseti cercherà di stabilire un contatto culturale più profondo con i nativi, nel tentativo di ricollegare il mondo indiano a quello classico, trovando nessi e derivazioni per poterlo meglio comprendere, come se l'India fosse una sorta di matrice ancestrale dell'umanità, dove «si ritroverebbero le reliquie sparse per tutto questo Oriente d'ogni costume antico»<sup>50</sup>. Alla fine della sua esperienza il Sasseti avrà acquisito un'ampia conoscenza dei testi classici della medicina indiana, soprattutto tramite informazioni di medici locali, cercando sempre le analogie tra l'arte medica indiana e quella greca. La dimostrazione di questo interesse sta nel fatto che egli, per primo tra gli occidentali, arriva a citare un'opera al tempo sconosciuta in Europa<sup>51</sup>.

Filippo Sasseti morì in India nel 1588 mentre progettava di compiere un giro del mondo dalla Cina al Nuovo Mondo per tornare in Europa da Occidente.

<sup>48</sup> Come riferito anche da Marco Polo (DEI, 1995, p. 140).

<sup>49</sup> (BRAMANTI, 1971, p. 368). Questo frutto viene citato una sola volta nell'epistolario sassettiano e non è identificato con alcun frutto in particolare (SORAVIA, 1989, p. 368).

<sup>50</sup> Lettera a Baccio Valori, Cochín, 27 gennaio 1585 (*Ibidem*, pp. 414-15). Nella lettera a Pier Vettori (Cochín, 27 gennaio 1585), dopo aver affermato che «né principi d'astrologia non ha differenza nessuna tra loro e noi, ché vengono gli arabi ad averla insegnata loro; ...oppure da costoro si è diffusa per questo oriente», riferisce di alcune «tavole di rame intagliatevi memorie di tanto migliaia di anni che se la nostra religione non le reprobasse per false sarebbero meravigliose per l'antichità» (*Ibidem*, p. 421), e prosegue ipotizzando un rapporto di somiglianza tra la rappresentazione di Shiva e del dio Apollo: «parmi ricordare che i greci figurassero Apollo con più braccia e con significati grandi» (*Ibidem*, p. 423).

<sup>51</sup> Il Sasseti afferma che un «dottore antichissimo gentile... scrisse in queste parti la materia de' semplici, e chiamassi Niganto». Lettera a Bernardo Davanzati, Cochín, 22 gennaio 1586 (BRAMANTI, 1972, p. 501). Si tratta del *R-j-nighbantu*, un dizionario di materia medica composto da Narahari, nativo del Kashmir, nella prima metà del XIII secolo (LUZANA CARACI, 1991, p. 934).

## BIBLIOGRAFIA

- AA. VV., *Una giornata di studio su Filippo Sassetti nel quarto centenario della morte*, in «Atti e memorie dell'Accademia toscana di Scienze e Lettere La Colombaria», LIV, (1989), Firenze, Olschki.
- BRAMANTI V. (a cura di), *Lettere da vari paesi 1570-1588 di Filippo Sassetti*, Milano, Longanesi, 1971.
- ID. (a cura di), *Lettere inedite di Filippo Sassetti*, in «Giornale Storico della Letteratura Italiana», CXLIII (1996), n. 443, pp. 390-406.
- DALGADO S.R., *Glossario luso-asiatico*, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1919-21, I.
- DEI A. (a cura di), *Filippo Sassetti. Lettere dall'India (1583-1588)*, Roma, Salerno Editrice, 1995.
- LUZZANA CARACI I. (a cura di), *Scopritori e viaggiatori del Cinquecento e del Seicento*, testi e glossario a cura di M. POZZI, tomo I, Milano-Napoli, Ricciardi, 1991.
- MARCUCCI E. (a cura di), *Lettere edite e inedite*, Firenze, Le Monnier, 1855.
- MENDES FERRÃO J.E., *A Aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*, Instituto de Investigação Científica Tropical, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses e Fundação Berardo, Lisbona, 1992.
- MILANESI M., *Filippo Sassetti*, Firenze, La Nuova Italia, 1973.
- SORAVIA G., *Il lessico «indiano» del Sassetti*, in AA.VV., *Una giornata di studio su Filippo Sassetti nel quarto centenario della morte*, in «Atti e memorie dell'Accademia toscana di Scienze e Lettere La Colombaria», LIV, (1989), Firenze, Olschki, pp. 368-379.