

# LE SPEZIE

➤ **Il regno della varietà.** Occorre ricordare che l'unico termine "spezie" riunisce in sé molti prodotti diversi provenienti da luoghi lontanissimi gli uni dagli altri. I principali luoghi di provenienza delle spezie, sia in epoca antica che in epoca medievale erano l'India, la Cina, l'Arabia e l'Africa orientale. Tuttavia alcune spezie, le cui piante potevano crescere anche in un clima temperato o mediterraneo, iniziarono ben presto a essere coltivate in Europa. Per esempio, lo zafferano, originario dell'Arabia, venne importato in Toscana e le colline senesi divennero il suo luogo di produzione principale nell'Europa medievale. Oggi la produzione di zafferano italiana è concentrata nella provincia dell'Aquila. Il lungo e complesso processo di lavorazione dello zafferano fa sì che il suo prezzo, come il suo colore, sia paragonabile a quello dell'oro.

Ma quante sono le spezie? Eccone alcune abbastanza note:

>> *Lo zenzero.*



>> *La cannella.*



>> *Mercanti di spezie in un codice illustrato dell'XI secolo.*



>> *Miele e spezie, ingredienti base dei dolci orientali.*



>> *La noce moscata.*



>> *La curcuma e il tamarindo.*

➤ **Un commercio di lusso.**

Insieme all'oro, le spezie sono il bene di lusso caratteristico del mondo antico, del Medioevo e dell'Età moderna. Il motivo è semplice: venivano da molto lontano e, prima di arrivare sul mercato, passavano per le mani di mercanti che le rivendevano ad altri mercanti a un prezzo via via crescente.

Le spezie erano anche costose in se stesse in quanto non erano un alimento essenziale dell'uomo antico e medievale, come il miglio o il grano, ma nemmeno un alimento ricco di proteine, come la carne, bensì una sostanza per insaporire (zafferano, senape, pepe, cumino), per curare varie malattie (coriandolo, peperoncino, ginepro) o l'eccesso di alimentazione, o il proprio aspetto, e per conservare la carne (il pepe), privilegi, questi, che solo pochi potevano permettersi.

Nome	Origine storica principale	Continente
Anice stellato	Cina e sud-est asiatico	Asia
Pepe	India Meridionale	Asia
Barbabetola	Africa mediterranea	Africa
Caffè (dal XVI secolo d.C.)	Arabia	Asia
Cannella	Sri Lanka	Asia
Cardamomo	India e Sri Lanka	Asia
Chiodi di garofano	Indonesia / Cina	Asia
Coriandolo	Medio oriente	Asia
Cumino	Africa del Nord e Arabia	Africa
Curcuma	Vietnam	Asia
Fieno greco	Turchia e Medio oriente	Asia
Finocchio	Italia Meridionale	Europa
Ginepro	origine incerta	-
Incenso	Penisola arabica	Asia
Mirra	origine incerta	-
Noce moscata	India e Indonesia	Asia
Paprika	Africa del nord	Africa
Pepe bianco	India e Indonesia	Asia
Pepe di caienna	India e Indonesia	Asia
Pepe rosa	India e Indonesia	Asia
Pistacchio	Siria	Asia
Senape	Mediterraneo	Europa
Sesamo	Grecia	Europa
Zafferano	Penisola arabica	Asia
Zenzero	Cina	Asia

ALUNNO \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

lamaestraenza.it