

LE PIANTE VENUTE DALL'AMERICA

(Stampato su "SUBASIO" n. 4/16 del dicembre 2008, Bollettino trimestrale dell'Accademia Propeziana del Subasio di Assisi)

L'America, che Cristoforo Colombo scopre nel 1492, racchiude numerose piante sconosciute. A partire dal 16° secolo queste si diffondono nella vecchia Europa. Oggi che i gusti culinari si sono ormai fusi ed internazionalizzati, la gran parte della gente ha dimenticato l'origine dei vari prodotti.

"Gli indigeni condiscono il loro cibo con una spezia più forte del pepe, che chiamano **Aji**". Con queste parole **Cristoforo Colombo** registra il sorprendente avvenimento nel giornale di bordo, in occasione dell'esplorazione dell'isola di Hispaniola (Haiti) nel 1493. In effetti egli il primo europeo a scoprire il **Peperoncino**. Nel Messico, a partire dal 1521, i Conquistadores spagnoli, alla ricerca di oro e di argento, si trovano di fronte ad una straordinaria quantità di piante sconosciute: il **mais**, l'**avocado**, la **zucca**, il **fagiolo rosso**, il **pomodoro**, la **vaniglia**, la **patata**, il **cacao** e le **noccioline**; ma anche di frutta quali; l'**ananas**, il **mango**, la **papaia**, la **goiaba**, il "**mamey**" (frutto marrone di forma allungata con la polpa arancione ed un nocciolo centrale) ed il "**corossol**" (grosso frutto tropicale rinfrescante con la buccia ricoperta di spine). Un complesso di circa diecimila piante, delle quali circa duemila per uso medicinale.

Ma non mancano scoperte nel campo dei fiori, degli animali e dei coloranti naturali, come il **carminio** (derivato dalla **Cocciniglia**, insetto dei Coccidi, della famiglia degli Emitteri Sternorinchi).

Il celebre cronista della conquista, **Bernardo Diaz del Castillo**, davanti alla varietà del mercato di Tlatelolco (Messico - Tenochtitlan) nota meravigliato nelle sue memorie: "E' uno dei più grandi mercati al mondo, che può rivaleggiare con quelli di Cina e d'Oriente".

In effetti, gli Spagnoli, oltre a scoprire dei nuovi prodotti, si trovano confrontati

con una vera e propria tradizione culinaria. Gli Aztechi non si sono contentati di raccogliere i frutti delle loro terre: essi hanno elaborato una cucina fra la più raffinate della meso - america. Arrivati per ultimi sull'altipiano dell'Anahuac, dopo i Teotihuacanos ed i Toltechi, essi hanno integrato il "savoir faire" dei loro predecessori, aggiungendovi un contributo diretto attraverso i numerosi prodotti dei popoli vicini, conseguiti con il commercio a lunga distanza. In sostanza all'inizio del 16° secolo gli indiani d'America e particolarmente quelli del Messico godono di un regime alimentare più vario ed equilibrato di quello degli Europei contemporanei. Oltre agli elementi di base (mais, pomodoro, fagioli, zucca e peperoncino), gli Indiani Aztechi si cibavano anche di uccelli, di selvaggina (lepre, pecari e cinghiali), di anatre ed oche selvatiche che cacciavano sul lago di Texcoco. Le riserve d'acqua naturali della valle di Messico erano ricche di ranocchie e di girini; sul lago di Xochimilco pescavano l'"axolotl" (animale acquatico senza squame), un piatto raffinato destinato all'aristocrazia, che cucinavano con pomodori e peperoncino. Si cibavano inoltre di insetti commestibili ricchi di proteine, quali un tipo speciale di **cavallette**, le **cimici di campo** (specie degli insetti emitteri), le uova di formica in ragù ed i vermi alla griglia. Gli Aztechi mangiavano inoltre radici, come il "camote" e tubercoli, fiori di zucca ed alghe, come la spirulina (un'alga blu) che cresceva nelle acque del lago Texcoco, particolarmente ricca di vitamine e minerali. La cucina azteca oltre ad essere varia era anche raffinata: ogni piatto era accompagnato da salse di differente colore (pomodori verdi e peperoncini verdi; pomodori rossi e peperoncino rosso) e da erbe aromatiche tagliate finemente.

L'arrivo degli Spagnoli alla fine del 15° secolo dà inizio ad una autentica miscela culinaria fra Europa ed America. Per poter nutrire i Conquistadores e successivamente anche i coloni che si installano nelle terre conquistate a partire dal 1525, partono dal vecchio continente delle vere e proprie arche di Noé, trasportanti cavalli, maiali, ovini, polli, scorte di cereali (grano e riso) e zucchero. Vengono in tal modo introdotti nel nuovo continente delle nuove colture e nuovi allevamenti animali. L'alimentazione locale ne rimane trasformata. In tale contesto gli indigeni, abituati tradizionalmente a mangiare alimenti seccati al sole, alla griglia o cotti in pentole di terracotta, vengono a scoprire la frittura con il grasso

animale. I prodotti importanti dall'America contribuiscono ugualmente ad arricchire e modificare la gastronomia europea. E' dal porto di Veracruz nel Messico che parte la maggioranza dei vascelli con destinazione Cadice in Spagna. A partire dalla metà del 16° secolo i Conquistadores rientrano in patria con delle nuove sementi, alcune delle quali saranno destinate ad avere un enorme successo. L'esempio più famoso è rappresentato dal **Pomodoro**, frutto originario del Messico e delle alte valli delle Ande peruviane. Il suo nome deriva dal "nahuatl" (lingua degli Aztechi) e si pronunciava "tomatl o Jitomate". La specie più diffusa della pianta era quella selvaggia che produceva piccoli pomodori a grappolo (tipo pachino), ma gli Spagnoli ne scopriranno altre varietà: pomodoro rosso e grande, pomodoro verde e giallo. Gli Indiani lo utilizzano principalmente per le loro salse piccanti, per lo spezzatino e per le "entomatadas" (piadine condite con salsa di pomodoro piccante).

Il pomodoro giunge in Spagna al ritorno di Cristoforo Colombo, ma il suo primo utilizzo è quello di pianta ornamentale. Successivamente giunge in Italia attraverso i porti di Napoli e Genova. Giudicato troppo bello per essere buono, il pomodoro conosce la prima sua utilizzazione culinaria in Italia a partire dalla seconda metà del 16° secolo, dove viene immediatamente chiamato "poma d'oro" (da cui pomodoro). L'impiego del generalizzato del pomodoro in Francia dovrà attendere l'epoca di Napoleone. Infatti dopo la vittoria di Marengo, sembra che il cuoco del 1° Console, abbia improvvisato un piatto con il materiale disponibile (pollo, pomodori aglio olio e pane), chiamandolo appunto pollo alla Marengo.

Un altro esempio significativo è il **Mais**. Il suo nome deriva dalla lingua parlata dagli indiani di Haiti ed era coltivato da lungo tempo sul nuovo continente. Circa mille anni prima di Cristo gli antenati degli Indiani Hopi (sud ovest degli USA) ne coltivavano delle notevoli estensioni con il quale preparavano una pasta che utilizzavano per preparare delle "Tortillas". La maggior parte degli indiani attribuiva al Mais un'origine divina. Il "Popol Vuh" (libro sacro dei Maya) racconta che il primo uomo era costituito di argilla e fu distrutto da un'inondazione; il secondo era fatto di legno e venne disperso da una grande pioggia; solo il terzo uomo è riuscito a sopravvivere, perché costituito di pasta di mais. Nella tradizione azteca il dio Quetzalcoatl si sarebbe trasformato in una formica per andare a

cercare un seme di mais in una grotta per poi donarlo al suo popolo !!! Il mais costituisce, in effetti, l'alimento base di milioni di indiani d'America, mentre l'invenzione del "pop corn" sarebbe attribuita agli Irochesi che, dopo aver fatto scaldare la sabbia in una terracotta, vi mescolano i chicchi di mais fino a quando esplodono. In generale il mais viene a sostituire gradualmente nel sud dell'Europa, a partire dal 1600, la coltura del miglio. Esso viene immediatamente a giocare un ruolo primordiale nell'alimentazione degli animali ed i primi ad impiegarlo nella cucina sono le popolazioni basche.

L'**Avocado** si incontra oggi ormai su tutti i mercati europei, sia in estate, come in inverno. Esso era coltivato e consumato in Messico sin dal 5 mila avanti Cristo. Gli Aztechi lo chiamavano ahuacatl (da cui lo spagnolo Aguacate, il portoghese abacate) ed era famoso l'ahuacamolli ovvero la salsa d'avocado. Il dottore spagnolo **Fernando Hernandez** (1517 - 1587), inviato dal Re **Filippo 2°** per raccogliere informazioni sulle ricchezze naturali dei territori conquistati, si entusiasma alla vista di questo frutto miracoloso del quale nota: "Io credo che sia il miglior frutto della nuova Spagna in sapore ed in elementi e proprietà attive. Stimola straordinariamente l'appetito sessuale ed è talmente sano che ne danno ai malati". Nonostante ciò, il trapianto del frutto nel vecchio continente, tentato nella seconda metà del 16° secolo nei dintorni di Roma, si rivelerà un fallimento. Bisognerà attendere gli inizi del 20° secolo perché l'avocado trovi il suo posto stabile in Europa.

Ma passiamo alla **Papaia**. Questo grosso frutto verde dalla polpa arancio, originario del Messico è molto apprezzato sia come frutto, sia per le sue proprietà medicinali: l'uso della polpa, dei semi e delle foglie sotto forma di tisana viene raccomandato per alleviare i problemi digestivi, curare i dolori polmonari e l'asma. Gli Indiani se ne servivano per intenerire la carne. Negli anni 1970 degli scienziati scoprono che il lattice della pianta della papaia, la "papayna", contiene una sostanza capace di ammorbidire le cartilagini ed oggi viene impiegata per la composizione di medicine per la cura della sciatica.

Anche il **Peperone**, pianta erbacea perenne (**capsicum annuum**) appartenente alla famiglia delle Solanacee, è originario dell'America Centrale e viene coltivato in numerose varietà per la raccolta dei frutti. Questi, costituiti da bacche carnose

suddivisi al loro interno da setti vengono consumati come ortaggi nelle sue varietà dolci, mentre altre varietà vengono utilizzate come droghe aromatiche, per il sapore piccante. Fra questi, il **Peperoncino**, da parte sua, ha saputo conquistare i palati del mondo intero, dopo la sua scoperta da parte di Colombo. Nel Messico, da millenni esso accompagna i fagioli rossi ed il mais sulla tavola degli indiani. Gli Aztechi, che lo chiamano "**Chili**", lo fanno arrivare a Tenochtitlan dalle terre calde per un totale di 64 tonnellate all'anno, come tributo di quelle popolazioni Totonachi di Veracruz e Puebla. Gli Spagnoli, sorpresi da questo "fuoco vegetale", lo chiameranno "Pimientas de las Indias" (Pepe dell'India), poi Pimento al maschile, per sottolineare la sua forza. La spezia arriva verso la metà del 16° secolo in Spagna, dove viene impiegata per dare forza al sapore dei pomodori. Dalla Spagna viene quindi portato in Italia dove viene chiamato "corno di corallo" e quindi peperoncino. Molto rapidamente si diffonde nel resto dell'Europa, ottenendo uno spettacolare successo in Ungheria, dove viene messa a punto una miscela più dolce: la famosa "**Paprika**".

La **Vaniglia**, pianta dalla diffusione più lenta, è originaria della regione calda ed umida del golfo del Messico. Gli Indiani Totonachi della regione di Papantla sono i primi a coltivarla, chiamandola "Caxi-xanath": ovvero il "fiore nascosto". Gli Aztechi ne fanno peraltro un grande consumo, profumando il loro cioccolato e la chiamano **tlilxochitl**: il "fiore nero". Il Re azteco **Itzcoatl** lo impone come tributo alle predette popolazioni. Gli Spagnoli la scoprono insieme al cioccolato e gli danno il nome di **vainilla**, per riferimento ai suoi gusci fini ed allungati i vainas. Per più di trecento anni il Messico rimane il solo produttore di vaniglia nel mondo. Dopo un fallito tentativo dei Francesi di trapiantarla in Europa (la pianta fiorisce ma non dà frutto), **Edmundo Albiu**, nel 1841, inventa la impollinazione artificiale ed attraverso questo metodo la pianta si diffonde in tutto il mondo.

Fra le numerose piante che hanno conquistato l'Europa è necessario evidentemente citare il **Cacao**. Chiamato Xoco-atl ("acqua amara") dagli Aztechi, era la bibita preferita dell'imperatore **Moctezuma 2°** (1502 - 1520), della quale beveva fino a 50 bicchieri al giorno ! Gli Aztechi lo consideravano come frutto sacro e quindi riservato ai più alti dignitari. Secondo la leggenda sarebbe stato il dio serpente piumato Quetzalcoatl a dare agli uomini la pianta del cacao e ad

insegnare alle donne a macinare le fave. All'epoca esistevano due ricette per preparare il cioccolato: una consisteva ad esporre al sole i semi di cacao fino a quando diventano oleosi e quindi a schiacciarli sulla "metate" (pietra da macina). La seconda opzione era quella di abbrustolire i semi, prima di macinarli, in modo da ottenere una pasta alla quale si poteva aggiungere l'acqua; la pasta veniva quindi cotta e successivamente sbattuta con forza fino a diventare cremosa ed infine vi era aggiunto miele, peperoncino, vaniglia per ottenere una bibita da sorbire fredda. Col passare del tempo i religiosi del nuovo mondo trasformeranno la bevanda del cacao in una bibita zuccherata, per calmare gli stimoli del digiuno quaresimale. Le prime manifatture del cioccolato appaiono in Spagna alla fine del 16° secolo e la passione per tale bevanda si diffonde nella nobiltà francese, a partire dal matrimonio di Re **Luigi 13°** con l'infanta **Anna d'Austria**, figlia del Re di Spagna. La bevanda ha un tale successo che i Francesi iniziano nel 1660 la coltura del cacao nei loro possedimenti delle Antille ed in particolar modo nella Martinica.

Anche la pianta del **Tabacco** proviene dalla meso - america. I Maya la consideravano una pianta sacra ed era riservata ai preti, agli indovini ed agli sciamani. La prima testimonianza di un uomo che fuma tabacco ci è evidenziata da un bassorilievo del tempio di Palenque nel Chiapas. La pianta viene successivamente apprezzata anche dagli Aztechi che, oltre a richiederla come tributo, la coltivano nelle loro terre calde. Le foglie vengono essiccate prima di essere fumate con pipe di terracotta. Le foglie del tabacco sono impiegate nei rituali e nella medicina tradizionale per strofinare i muscoli in modo da attenuare i dolori. Cristoforo Colombo, che durante le sue esplorazioni trova il tabacco in una piccola isola dei Carabi, di fronte al Venezuela, nota l'evento nel suo giornale di bordo: "Gli Indiani utilizzano per fumare un piccolo tizzone acceso, composto da una specie d'erba, della quale, secondo le usanze locali, aspirano il profumo". Gli Indiani lo chiamano "Tzibatl". A partire dal 1520 Francisco Hernandez lo introduce in Spagna, perché, a suo parere, il nuovo prodotto è "l'erba che cura tutti i mali". Secondo un'altra versione, la scoperta del tabacco sarebbe da attribuire ai marinai della spedizione di Colombo nell'isola di Haiti (chiamata localmente anche Tobago), che per questo motivo lo chiamarono Tobago (tabacco). Naturalmente il

tabacco si diffonde in tutta l'Europa ed in particolare in Francia, dove **Jean Nicot**, ambasciatore di Francia in Portogallo, lo prescrive a **Caterina de' Medici** per curare le sue emicranie. Inizialmente utilizzato come medicamento l'"**erba Nicot**" che darà poi il suo nome alla Nicotina, viene successivamente venduta dalle farmacia (apoticari) sotto forma di foglie ridotte in polvere. Alla metà del 16° secolo il tabacco risulta ancora coltivato solamente nell'America del Nord, nelle Antille ed a Cuba, a partire dal secolo seguente si diffonde in quasi tutti i continenti ed il suo impiego diventa di uso comune. Nel 18° secolo il fiuto del tabacco è ormai un'abitudine totalmente intergrata nella società dell'epoca, mentre i militari adottano in massa l'uso della pipa ed in tale prospettiva il Ministro francese della Finanze, **Colbert**, sarà il primo a introdurre, nel 1674, il lucroso monopolio statale della vendita del tabacco.

Fra il 17° ed il 19° secolo gli esploratori dell'America scoprono ancora delle nuove piante utilizzate a fini curativi: in America del nord viene individuato il **cedro bianco**, il cui infuso di scorze cura lo scorbuto; nelle Ande viene trovato l'albero, chiamato "**Quina Quina**" dagli Indiani Quechua, da cui si ricava il **Chinino**, eccellente febbrifugo che sarà di grande utilità contro la malattia del paludismo.

Da ultimo conviene parlare della **Patata**, una pianta erbacea perenne, così chiamata dagli Spagnoli per alterazione del nome **Batata** di origine di Hispaniola (Haiti). Questo tubero (*Solanum Tuberosum Esculentum*), della famiglia delle Solanacee, proviene dell'America centro - meridionale ed è stato importato in Europa per la prima volta nel 1533, dopo la scoperta di Colombo. A partire dal 1600 diviene una coltura comune in tutta l'Europa e viene impiegata in massima parte per il nutrimento del bestiame. Nel corso del 1700, per merito degli studi condotti da **Antonio Agostino Parmentier**, agronomo, farmacista francese, che ne scopre le elevate proprietà alimentari, il suo consumo si generalizza sulle tavole di tutti gli Europei. Con il nome di **Patata americana** o **Patata dolce** si indica comunemente la **Batata**, originaria dell'America Centrale. Tubero carnoso, farinoso, ricco di amido e di zucchero. Importato in Europa da Colombo, viene introdotto in Italia all'inizio del 17° secolo dal Granduca **Ferdinando 2° di Toscana**, ma la sua coltura non ha conosciuto nel nostro Paese una grande fortuna. Nel 1610 un monaco italiano, **Giacomo Bosio**, scopre un meraviglioso fiore che era

impiegato dagli Aztechi per le sue virtù sedative e gli attribuisce il nome di "**Fiore della Passione**" o **Passiflora** (pianta delle Dicotiledoni), perché evocante gli strumenti della passione di Cristo (corona di spine, chiodi e martello).

Gli Europei sono altresì sedotti dalla bellezza di fiori ornamentali come la **Dalia Selvaggia** del Messico (Acocotli), la **Cappuccina** del Perù (pianta erbacea rampicante della famiglia delle Tropelacee) o la **Fucsia** dell'isola di S. Domingo (pianta delle Enoteracee)

Pier chiudere il panorama conviene dare un rapido accenno anche alla fauna. L'esempio più significativo è rappresentato dal **Tacchino** (Totolin o Huexolotl), che viveva allo stato selvatico nelle terre aride del nord e nella regione costiera del Tamaulipas e di Veracruz, nel Messico. La sua carne era talmente apprezzata che gli Aztechi ne organizzano l'allevamento in cattività. Essa viene servita tutti i giorni sulla tavola dell'Imperatore Moctezuma. Il Tacchino attira particolarmente l'attenzione degli Spagnoli che lo denominano "Pavone delle Indie" e che nel 1530 introducono nella madrepatria. Nel 1540 il tacchino arriva in Inghilterra, dove, nel 1585, sorge la tradizione del tacchino natalizio, ma in generale nell'Europa dell'epoca la carne di tacchino è in genere riservata alla tavola dei ricchi.

In definitiva, gli Europei, pur senza aver adottato completamente le usanze culinarie e medicinali degli indiani d'America, hanno comunque realizzato una "contaminazione" (1) culturale. Infatti, ispirandosi alla pratica degli indigeni, pur ignorandone le tradizioni religiose annesse, gli Europei hanno importato in maniera massiva i prodotti locali per elaborarne dei nuovi, attraverso una utilizzazione originale, coerente ed integrabile con la loro cultura. Allo stesso tempo, dal lato americano, l'alimentazione è stata, a sua volta, inevitabilmente trasformata dagli apporti di ricette e di prodotti venuti dall'Europa.

NOTA

(1) Nel pensiero razziale e razzista del 19° secolo la parola evoca l'idea di incrocio e di mescolanza di differenti razze, dannosa per la razza bianca, Con l'invalidazione scientifica della nozione di razza, il termine si riferisce ormai agli apporti culturali reciproci legati ai contatti fra gruppi di origini e di tradizioni

diverse, nell'incontro fa esseri, etnie, popoli e culture. Il termine si applica ugualmente alle forme culturali e sociali nate da questi incontri.