

I dieci alimenti di Cristoforo Colombo

written by Rivista di Agraria.org | 15 marzo 2018
di Federico Vinattieri

Voglio scrivere un articolo un po' diverso da quelli che vi aspettereste da me. Difficile che io scriva testi che non hanno niente a che fare con la zootecnia o con la genetica; ma sta volta, un po' per sfida, un po' per divertimento, ho voluto dedicare un mio scritto ad un fatto storico che da sempre mi ha affascinato.

Da sempre mio padre è appassionato di storia, soprattutto ama studiare gli antichi popoli, come gli etruschi, i romani, ecc... ma io lo considero anche un grande esperto di storia contemporanea.

Durante i pranzi e le cene di famiglia, arriva sempre quel momento in cui, per svariate ragioni, cominciamo a raccontarci aneddoti storici, che a tutti noi interessano, appassionano e soprattutto ci incuriosiscono. Quando siamo a tavola in famiglia, una delle vicende storiche più ricorrenti nei nostri racconti è l'importazione degli alimenti dalle Americhe da parte di Colombo. Abbiamo sempre sostenuto che furono **dieci** i prodotti principali, alimentari e anche adibiti ad altro uso, importati da Colombo in Europa dopo la scoperta dell'America, ma ogni volta non riusciamo a ricordarci mai l'elenco completo di questi cibi e prodotti. E' divenuto una sorta di "gioco-rituale" che spesso ci diverte.

Sembra una sciocchezza, ma voi ve li ricordate? Sì parlo a voi... Voi che ogni giorno vi sedete a tavola a mangiare i vostri Spaghetti alla pomarola, o le vostre patate arrosto, e anche voi che mentre leggete questo articolo vi fumate la vostra sigaretta. Lo sapevate che prima della fatidica data della scoperta dell'America sarebbe stato impossibile farlo?

Naturalmente, attribuire a Colombo l'importazione di questi prodotti è puramente simbolico, in quanto si identifica nel personaggio storico di Colombo il passaggio dalla fine dell'Era medioevale all'inizio dell'Era moderna; quindi sappiamo tutti che non fu Colombo in persona, con le sue varie spedizioni, a "scoprire" tutti i prodotti di cui parleremo nell'articolo, ma metaforicamente possiamo dire che fu lui a portarci, direttamente e anche indirettamente, ad avere oggi tutte queste ricchezze gastronomiche, che prima appartenevano solo al "nuovo mondo".

Vi sfido a non leggere quanto segue dell'articolo per qualche secondo, e provare ad elencare, a memoria, i 10 principali prodotti che prima del fatidico 1492 erano completamente sconosciuti a noi abitanti del "vecchio Continente".

1...2...3... tempo scaduto.

Ci siete riusciti? Forse i più bravi di voi sì... ma non preoccupatevi se non ve li ricordate, perché sembra impossibile, ma queste nozioni quasi nessuno le ricorda.

In realtà non sono 10, ma come vedremo sono molti molti di più...Ad ogni modo iniziamo dai più importanti, prodotti che hanno veramente modificato per sempre il modo di vivere, la qualità della vita, la quotidianità e persino la mentalità, di tutti gli abitanti d'Europa e poi, col tempo, del mondo intero.

Parliamo prima di "alimenti" (poi vedremo anche altri prodotti che niente hanno a che fare con la cucina), andiamo qui di seguito ad elencarli, in ordine di importanza direi... e per ognuno daremo una breve descrizione della loro origine e storia.... Pronti? Iniziamo:

1) Patata

Incredibile pensare che questo tubero, oggi onnipresente in Europa, fosse del tutto sconosciuto fino a circa 500 anni fa. Stiamo parlando dell'alimento forse più diffuso al mondo. La patata è originaria del Perù, Messico e della Bolivia, territori dove veniva coltivata fin dai tempi della civiltà azteca e incaica. La leggenda vuole che Colombo la importò in Europa, ma in realtà l'Ammiraglio genovese nei suoi viaggi oltre Oceano non incontrò personalmente la patata, almeno da quanto sappiamo. La sua scoperta viene sovente attribuita agli spagnoli di Pizarro, sulla Cordigliera Andina, solo a metà Cinquecento.

Quale alimento andò a sostituire la patata in Europa? Semplice... la Castagna! All'inizio il suo nome era "papa", ma in Europa venne chiamata "patata" perché confusa con la patata dolce delle aree tropicali americane. Nella

seconda parte del '500 le patate giunsero in Italia grazie ai padri Carmelitani scalzi. Al principio venivano mangiate solo le foglie di questa pianta e i frutti, che inducevano intossicazioni da solanina. Le patate erano considerate vere e proprie "piante nocive".

Dai documenti che ci sono arrivati, abbiamo poi dedotto che fu a causa di una terribile carestia del 1663, che in Irlanda si cominciò a consumare patate per l'alimentazione umana. Si deve all'agronomo francese Parmentier Antoine-Augustin se oggi questo tubero è tanto apprezzato, poiché fu proprio lui per primo ad apprezzarne il sapore ed a divulgarne la consumazione e l'estrema facilità nella crescita.

Negli anni successivi questo alimento suscitò grande interesse. Fu proprio Luigi XVI, il quale, dopo la spaventosa carestia del 1785, impartì l'ordine ai nobili di obbligare i propri contadini a coltivare la patata. La patata divenne il cibo popolare per antonomasia.

In Italia la sua diffusione non fu immediata, ma non appena si comprese le sue potenzialità, questo tubero si propagò in tutto il Paese con estrema rapidità. La sua incredibile versatilità l'hanno resa uno dei prodotti vegetali più importanti e più consumati in assoluto.



Una delle più comuni varietà di Patata

2) Pomodoro

Altro impressionante paradosso per noi italiani... il "re degli ortaggi" non è nostro, ma proviene anch'esso dal "nuovo mondo". La storia del pomodoro nasconde tanti aneddoti e tanti enigmi. Senza alcun dubbio oggi è diventato uno dei prodotti più apprezzati sulle tavole italiane.

Arrivarono in Europa tipologie di pomodori molto differenti da quello odierno, per aspetto, per crescita della pianta. La pianta doveva in qualche modo adattarsi al nuovo clima, pertanto ci volle l'intervento dei botanici, che con la loro selezione idearono moltissime nuove varietà; pensate che solo le varietà italiane di pomodoro sono circa 320.

Ma dove ha origine questo prezioso ortaggio? La sua origine va ricercata in Messico e in Perù, territori dove gli Aztechi e gli stessi Inca lo coltivavano e lo consumavano con molta frequenza. Veniva chiamato "xitomatl", da cui poi ha avuto origine il termine inglese "tomato". Furono proprio gli Aztechi ad inventare la famosa "salsa di pomodoro".

Anche per questo alimento, non fu proprio Colombo ad importarlo, bensì il suo arrivo in Europa si deve al conquistador Hernán Cortés, nell'anno 1540. Al principio furono indicati come frutti velenosi, ma poi fu il Re Sole il promotore indiscusso di questo prelibato nuovo alimento, che iniziò a farlo coltivare persino nella maestosa Reggia di Versailles. Quello che venne poi considerato il pioniere della botanica in Italia, il Dr. Pietro Andrea Mattioli (1501-1577), lo battezzò "*Mela Aurea*", nominativo che fu poi modificato in italiano comune "pomo d'oro".

La sua diffusione "esplose" quando alla pianta vennero attribuite proprietà afrodisiache eccelse. Incredibile quanto sia recente la data della comparsa del pomodoro in Italia, ufficialmente registrata nel 1596, non come alimento, ma come pianta ornamentale nelle Regioni settentrionali; raggiunse il meridione solo nel 1610, dove per ragioni climatiche favorevoli, si coltivò con maggiore facilità. Con le carestie dei secoli XVII e XVIII, la popolazione Europea fu in qualche modo costretta a nutrirsi di questi nuovi ortaggi, che all'epoca erano indicati come veri alimenti alternativi.

Oggi è praticamente impossibile riuscire ad evitare questo ingrediente in qualunque parte d'Europa.



Alcune varietà di Pomodoro

3) Mais

Forse la scoperta più importante, che più ha influito sull'economia, sulle tradizioni e sullo sviluppo dei vari Paesi europei. Noi allevatori sappiamo bene quale importanza abbia il mais nell'alimentazione dei nostri animali, ma anche oramai di noi stessi.

Fu il popolo Maya ad utilizzare questa pianta per primo, ma forse già i popoli precenti ne avevano compreso i valori nutritivi. I Maya si nutrivano dei chicchi essiccati, e anche lessati, e sappiamo per certo che furono i primi anche a macinare i chicchi per creare delle farine, per poi arrivare ad ottenere delle “polente rudimentali”, ma anche una sorta di “tortilles”, e di curiose bevande calde.

La ricchezza di questa pianta è la sua versatilità e la facilità di crescita, anche su terreni rocciosi. Dalle documentazioni arrivate fino a noi, sappiamo che questo alimento aveva un ruolo fondamentale anche nelle cerimonie rituali di molte civiltà meso-americane. Lo stesso famoso imperatore Montezuma consumava questo alimento e lo rendeva coltivabile e disponibile per il suo popolo.

L’etimologia della parola “mais” non è del tutto chiara; una delle ipotesi più accreditate è che derivi da “mahiz”, nome dato dagli indigeni Arahuaço, incontrati da Colombo sull’isola che lui chiamò Hispaniola. Colombo lo importò in Europa, e da subito si capì lo straordinario valore nutrizionale di questa pianta, e i suoi chicchi dorati furono da subito richiestissimi. Il “grano turco”, così viene anche chiamato, divenne il nuovo “oro” commestibile, e già dal 1525 veniva consumato regolarmente in tutto il Portogallo e tutta la Spagna.

Il primato italiano va alla Regione Campania che per prima si adoperò nella coltivazione di tale pianta. Successivamente i coltivatori Veneti e gli agricoltori della Regione Emilia Romagna compresero l’importanza del mais ed iniziarono a dirigere le loro attenzioni su questo frumento. La polenta di grano turco divenne una vera ricchezza. Il mais divenne in poco tempo, una delle più importanti risorse alimentari per uomini e soprattutto per animali.

4) Cacao

Chi di noi non ha mai mangiato una barretta di cioccolata o una merendina al cacao? Io penso di aver mangiato il cacao in ogni sua forma e colore. Anche in questo caso, la storia non è molto nota, ma è incredibile pensare che il cacao, fino a circa 500 anni fa, era totalmente sconosciuto in Europa.

Si pensa che i primi a carpire le proprietà di questa pianta ed a intraprenderne la coltivazione furono i Maya, verso il 1000 a.C.

Questi Maya... dobbiamo a loro molte scoperte; popolo così poco studiato da noi Europei, ma fondamentale per aver notevolmente contribuito, indirettamente, a plasmare una piccola parte della odierna cultura occidentale. Fu Linneo, nel XVIII° secolo, a classificare questa pianta con il nome di “*Theobroma cacao*”, ossia “cibo degli dei”. Perché questo nome così significativo? Perché lo stesso Linneo aveva capito quali fossero le innumerevoli proprietà benefiche del cacao, che erano già state ampiamente comprese dai popoli dell’America centrale. Il cacao da sempre veniva utilizzato nell’alimentazione, nei riti religiosi, nella medicina, ma anche nel sistema monetario, con lo scambio dei semi considerati di gran valore dagli stessi Maya; da quanto sappiamo un singolo seme valeva l’equivalente di ben 4 pannocchie di mais. Il cacao è stato dunque la prima “moneta”.

Anche in questo caso non fu Colombo in persona, o con le sue varie spedizioni, ad importare in Europa questa pianta. Molti autori sono concordi nell’attribuire a Cortés il merito di tale scoperta, ma mancano le prove per confermare questo primato. Si legge però su alcuni testi, che nel 1502 alcuni indigeni offrirono a Cristoforo Colombo, durante il suo quarto e ultimo viaggio, pelli lavorate e semi di cacao; gli venne offerta la bevanda al cioccolato, ma non diede alcuna importanza alla scoperta, forse perché non gli era piaciuto il gusto amaro della bevanda; non vi è però alcuna prova che questo aneddoto sia mai accaduto realmente. Vi è un documento nel quale i Frati domenicani, di ritorno da Verapaz, scrissero di aver importato il cacao nel vecchio Continente nel 1544, sotto forma di bevanda scura chiamata “xocoatl”, derivante da sementi del cacao. Il commercio transoceanico del cacao iniziò solo nel 1585, anno in cui il primo carico di chicchi raggiunse Siviglia.



Il frutto del Cacao (fonte immagine: giardinaggioweb.net)

5) Fagiolo

Siamo in Messico 7000 anni fa... e già questi legumi venivano regolarmente consumati. Noi Europei facemmo la loro conoscenza dopo che Cristoforo Colombo li scoprì nel suo secondo viaggio a Cuba. Furono quindi gli Spagnoli

ed i Portoghesi che li introdussero in Europa nel XVI secolo.

Il fagiolo è dunque l'ennesima importantissima scoperta del "nuovo mondo" che ha in qualche modo rivoluzionato la nostra cultura. La ricchezza proteica di tale alimento è stata da subito compresa, e proprio questo motivo la sua diffusione è stata piuttosto repentina. In Italia oggi viene coltivato praticamente in quasi ogni Regione.

6) Peperone

La "peperonata" è senza dubbio uno dei miei piatti preferiti, e non posso pensare che anche questo alimento ci era completamente sconosciuto fino a pochi secoli fa. Il peperone fu ufficialmente importato in Europa nella seconda metà del '500. Venne battezzato "pepe d'India" e in Italia assunse il nome di "peperone", a causa del suo sapore molto affine a quello del pepe.

Non ebbe una rapida diffusione nella cucina italiana, anche se venne usato nelle ricette napoletane per la pasta, prima di essere totalmente sostituito dal pomodoro. Nella letteratura gastronomica del Seicento troviamo moltissimi riferimenti a questo ortaggio. Nell'Ottocento erano i "peperoni sott'aceto" ad essere molto apprezzati. Napoleone fu uno dei più famosi ammiratori del peperone.

Le proprietà nutrizionali di questo alimento sono sorprendenti e purtroppo poco diffuse, basti pensare che il peperone crudo contiene più Vitamina C di un qualunque agrume.

7) Zucca

Quando parliamo di "Zucca" americana, parliamo di una nuova tipologia di zucca, che venne importata in Europa nel XVI sec. con la scoperta dell'America. Altri tipi di zucca erano già note in Europa, forse arrivata in tempi lontani dall'India, ma questa nuova tipologia era del tutto sconosciuta fino al 1500.

Alimento che ha influito un po' meno nel cambiamento culturale ed economico europeo, ma che comunque ha dato il suo modesto contributo. Utilizzata ed apprezzata da subito, sia nell'alimentazione umana che animale.

8) Tacchino

Avevo detto che in questo articolo non avrei parlato di zootecnia... invece mi sbagliavo, perché non mi ricordavo di un animale che, il nostro amico Colombo, fece giungere fin nelle nostre terre. Il tacchino, "*Meleagris gallopavo*", è un gallinaceo originario proprio dell'America Latina.

Dobbiamo andare fino in Messico, per ricercarne le origini. Antichi reperti risalenti ad un periodo di tempo compreso tra il 200 a.C. e il 700 d.C. sono stati ritrovati appunto in questo territorio. Sembra che già alla corte del famoso imperatore azteco Montezuma, i tacchini venissero allevati in gran quantità. Gli Aztechi apprezzavano molto la loro carne e sovente utilizzavano le loro penne come ornamento.

Vi è un mistero sulla importazione di questo animale. Perché dico ciò? Perché sembra che anche gli antichi Greci ed i Romani conoscessero ed apprezzassero già la carne di tacchino, che però misteriosamente scomparve dalle cronache per diversi secoli. Il tacchino riapparve solo nell'anno 1525. In quell'anno, Gonzales Fernando di Oviedo, governatore di Hispaniola, cioè l'attuale Repubblica Dominicana, lo descrive minuziosamente nel testo intitolato "*Summario de la historia natural de las Indias Occidentales*".

Alcuni storici ritengono che fu proprio il nostro Cristoforo Colombo a venire a conoscenza di questo animale e che circa nel 1511, e fu importato per la prima volta in Spagna in quegli anni, da lì poi si diffuse poi in tutta Europa. Gli spagnoli e i portoghesi lo chiamavano "*Pavones de las Indias*". In Inghilterra invece il termine "*turkey-cochs*" (poi abbreviato in turkey) deriverebbe dal fatto che furono proprio i mercanti turchi a introdurlo in Gran Bretagna. Da documentazione certa sappiamo che nel periodo di tempo tra il XVI e il XVIII secolo, il tacchino venne considerato in Europa un "cibo da reali". Oggi questo animale è diffuso e allevato in tutto il mondo.

9) Peperoncino

Alimento antichissimo. Non a caso oggi si indentifica il cibo “messicano” con piccante. Il peperoncino deriva proprio da quelle zone. Fu un alimento di straordinaria importanza in tutte le principali civiltà precolombiane Olmeca, Tolteca, Azteca, Inca e Maya. Reperti archeologici dimostrano che il peperoncino era usato già 9.000 anni fa.

In Europa il peperoncino è arrivato sulle famigerate Caravelle di Cristoforo Colombo. Proprio nel suo primo viaggio, il noto ammiraglio incontrò questo alimento, che fu minuziosamente annotato nel suo diario, nella relazione datata 15 gennaio 1493. Nella seconda spedizione nel nuovo mondo, nel 1494, i collaboratori di Colombo, tra cui il Dr. Diego Alvarez Chanca, portarono il peperoncino alla corte dei Reali di Spagna. Ci vollero solo poche decine di anni per far sì che il pperoncino si diffuse in tutta la Spagna, e da lì poi arrivò anche in Italia nel 1568 circa. Pier Andrea Mattioli, noto botanico italiano dell'epoca, lo descrisse molto bene e lo chiamò “pepe d'India”.

Colombo ed i reali di Spagna pensarono di aver scoperto una ricchezza che volevano sfruttare a scopo lucrativo, cercando di custodirla e di non farla espandere, facendo ricadere la domanda di mercato solo su determinate poche persone, ma ciò non funzionò in quanto la facilità di coltivazione ne favorirono una diffusione incontenibile che sfavorirono questo progetto di business. La Chiesa vietò per decenni la coltivazione di questo prodotto, considerato “suscitatore di insani propositi”, dal gesuita Josè de Acosta.

Ma la prelibatezza del peperoncino e il suo irresistibile sapore piccante non poteva passare inosservato, e quindi l'alimento “esplose” ugualmente in tutta Europa, nonostante i divieti della Chiesa.

10) Ananas

Veniamo all'ultimo dei dieci prodotti principali, forse quello che meno ha condizionato la nostra cultura, ma che comunque ha portato qualche piccolo cambiamento.

L'Ananas proviene dai Paesi tropicali e sub-tropicali, con molta probabilità originario del Brasile e Paraguay. Viene prodotta principalmente in Costa Rica, ma anche in Costa d'Avorio e Kenya. L'Ananas è stata coltivata in Sud America e nelle Indie Occidentali fin dai periodi più antichi. Cristoforo Colombo l'ha scoperta durante il suo viaggio in Guadalupe nel 1493 e l'ha introdotto in Europa. Nel vecchio Continente però i vari tentativi di coltivarlo hanno da sempre avuto scarso successo.

Gli indios chiamavano questo frutto “*anana*”, ovvero “profumo”, mentre i conquistadores ritenevano che fosse una sorta di “*piña indiana*”. In Europa veniva chiamato “pigna reale”, non solo per il suo gusto, ma anche per il suo eccessivo costo, sopportato solo appunto, dalle famiglie nobiliari. Dall'Europa continentale venne poi introdotto in Gran Bretagna. Il nome ananas, si pensa derivi da “*ain-anas*”, ossia “occhio umano”, per la forma delle scaglie.

Come potete vedere, questi **10 alimenti** sono alla base di tutta la nostra “dieta Mediterranea”, e insieme rappresentano attualmente una “bella fetta” di tutto il settore alimentare mondiale.

Arachidi, Vaniglia, Avocado, Mango, Papaya... questi altri esempi, comuni alimenti di oggi, meno importanti nel panorama generale alimentare, ma che appartengono oramai anche alla nostra cultura, elementi che siamo abituati a vedere quotidianamente sulle nostre tavole e al supermercato vicino casa.

Altro prodotto che ha cambiato, (a mio parere in peggio... ma sono punti di vista) la vita dell'essere umano... Ma quale sarà mai? No, non ci posso credere... eh sì, proprio lui: il **TABACCO**! La più diffusa “droga” a livello mondiale. Il vegetale originario d'oltre Oceano che forse più di ogni altro ha influito sulla civiltà contemporanea. Impossibile pensare ad un Winston Churchill senza il suo sigaro, ad uno Sherlock Holmes senza la sua pipa, o pensare ad un film Western di Sergio Leone senza la sigaretta in bocca ai protagonisti.

La storia di questo “vizio letale” è quindi legata anch'essa alla figura di Cristoforo Colombo. Questo “antico veleno” è stato conosciuto in Europa solo dopo la scoperta dell'America. Il primo europeo a fumare tabacco fu probabilmente un certo Rodrigo de Jeréz, un compagno di Cristoforo Colombo, che fu poi addirittura imprigionato per questa sua singolare abitudine. Nel 1495, dopo la seconda spedizione di Colombo, il frate Romano Pane, che l'aveva accompagnato, rimaneva ad Haiti ed a lui dobbiamo la prima approssimativa descrizione della pianta del tabacco, che gli indigeni chiamavano “cojibà”. Egli credeva che gli Indiani fumassero soprattutto per scacciare i

moscerini e che usassero l'erba come medicinale in alcune malattie.

E in Italia? Nel 1560 Jean Nicot de Vellemain, Ambasciatore di Francia in Portogallo, inviò a Francesco II e Caterina de' Medici dei semi di tabacco, vantandone le virtù curative. Il medico Monardez di Siviglia raccomandava l'uso del tabacco contro i morsi di serpenti e di insetti, contro il mal di testa, i raffreddori e i reumatismi.

Così nel 1584 un dizionario enciclopedico, compilato da Etienne de Thierry, introduce nella seconda edizione la voce Nicotiana, così definita: "erba di meravigliose virtù contro tutte le piaghe ulcere dermatiti squamose e tante altre cose, che il signor Jean Nicot inviò in Francia e di cui prese il nome". Come sapete tutti, oggi il tabacco è uno dei prodotti più diffusi del Pianeta.

Dopo questo "riassuntone" dei vari prodotti importati dalle Americhe, bhè, che dire... dobbiamo ringraziare l'Ammiraglio Cristóbal Colón (come lo chiamano in Spagna) per ciò che ci ha portato? Se ci soffermiamo a pensare solo ai generi alimentari che ci sono giunti da "di là Atlantico", certamente sì!!

Sul fatto se sia stato un bene o un male la "scoperta" dell'America e tutto ciò che ne ha conseguito, non oso esprimermi in questo testo.... questa è un'altra storia!

E ora che avete finito di leggere, bevetevi una cioccolata calda, tanto per restare in tema.

Federico Vinattieri è un appassionato allevatore cinofilo, ornitofilo e avicoltore (titolare Allevamento di Fossombrone - www.difossombrone.it - <http://lupi.difossombrone.it> - <http://ornitologia.difossombrone.it>). [Curriculum vitae >>>](#)