

Paradossi d'erbe d'amore a Cremona, simbologie arcane, rimedi salutari

di giorgio maggi



Levistico o erba dell'amore

L'erba Maggi è pianta officinale usata da secoli in cucina e in erboristeria per le sue molteplici proprietà medicamentose e salutari. Nota anche come diuretico, disinfettante, antidolorifico e lenitivo è definita levistico dal latino “levare”, cioè alleviare, togliere il dolore o dalla deformazione del lat. *ligusticum*, risalente a *ligusticus* ‘ligure’ e *ligustikòn* o *ipposelinon* greco. L'antico lombardo indica l'erbacea con *Cravos*, *Pianta de la salut*. Lo studio dell'erbacea e dei suoi usi e proprietà può rappresentare una chiave di lettura per abitudini, culture e conoscenze locali sfumatesi nel tempo ma ricche di logiche e sapienti tradizioni ancestrali.

Levistico, per amore e per magia

Catalogata tra gli Alessi farmaci, o scaccia veleni il levistico (*Levisticum officinale*) o sedano di monte è per i poeti il **prezzemolo dell'amore** (dal tedesco *Liebstockel*, dall'inglese *loveache*: effetto stimolante per l'«amore») così definito probabilmente per il suo intenso profumo che lo indicava come un potente ingrediente afrodisiaco.

Simone Sirenio. Simon Syrenius (*Szymon Syreński*) (1540–1611) botanico e accademico polacco pre-linneo. Originario di Oświęcim, pubblicò un atlante botanico in cinque volumi

composti da 1.540 pagine che descrivono 765 piante. Lo studioso avvertiva che il potere di questa erba aveva stretti legami con la magia. Era importante per lo studioso non scavare radici di levistico quando la costellazione dei pianeti era sbagliata, in quanto ciò avrebbe potuto causare la irrimediabile perdita della salute.

In alcuni ricettari il decotto di levistico era considerato un afrodisiaco degno di misteriose stregonerie, in alcuni soggetti può infatti avere effetti psicotropi. L'essenza era offerta a giovani spose e come portafortuna per neonati. In Austria l'erba veniva benedetta durante la processione del Corpus Domini perché si credeva servisse ad allontanare spiriti maligni e ... maltempo.

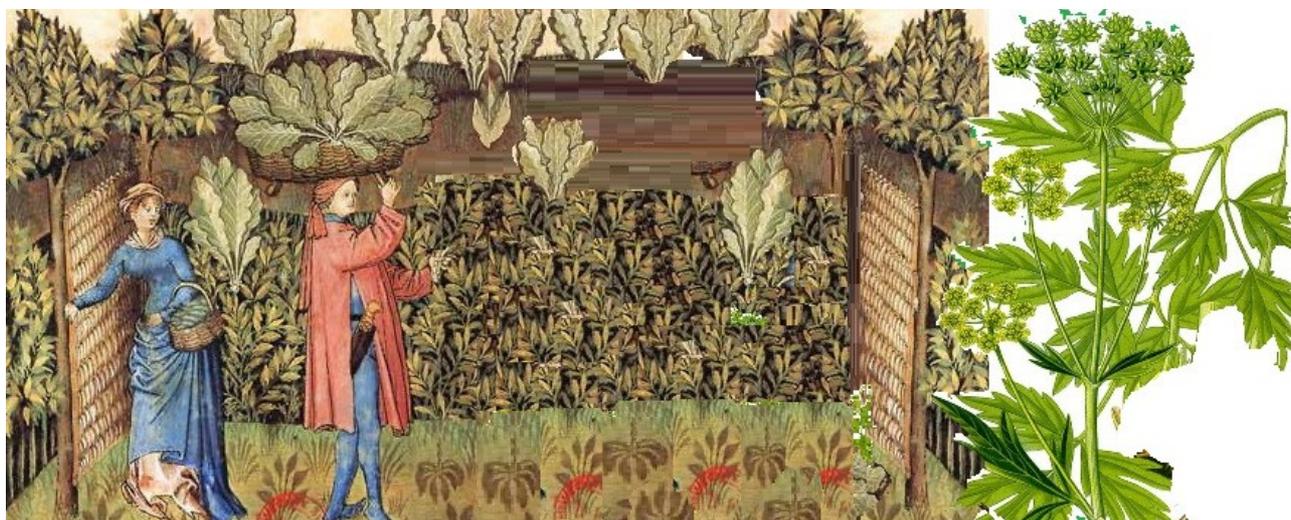
S. Ildegarda, erborista ante litteram, così ne prescriveva l'uso:

“E' di calore temperato. Se l'uomo lo mangia crudo, lo indebolisce ...”

“Se lo mangia cotto e da solo, senza altri condimenti, il levistico lo rende pesante e triste nella mente e nel corpo. “

“Se lo si fa cuocere e lo si mangia con altri condimenti allora non danneggia chi ne mangia”

“Se una persona ha dolore alle ghiandole del collo, così che le vene del collo sono gonfie, allora prenda il levistico e un po' più di edera terrestre, li faccia bollire nell'acqua allo stesso tempo, dopodiché metta le erbe calde sul collo e verrà guarito”.



Il levistico in cucina

La tradizione della nuova cucina vuole che intorno al XIV secolo, appaia una prima codificazione di involucri commestibili per conservare frutta o verdure deperibili. In un manoscritto di cucina a nome Le Viandier, il cui autore è Guillaume Tirel (anche detto Taillevent) si accenna per la prima volta alla crostata dolce o salata in cui una base di impasto (torta ovvero cibo "attorcigliato, avvoluppato") realizzato con farina, zucchero,

burro ed uova poteva accogliere delicati prodotti locali come ciliegie cotte al latte e profumate alle foglie di levistico e miele nella rustica torta rivierasca del Po.

Le Viandier de Taillevent



La pianta era impiegata in cucina già dai romani. Citata in “De re coquinaria” di Marco Apicio che la chiama "nucatum" se aggiunta di noci e fa riferimento anche a cibi come il prezioso ‘garum’, storico condimento a base d’interiora e pesce salato. Il sapore e profumo del levistico ricordano il mix di aromi sviluppato nel 1880 dallo svizzero Julius Maggi che lo propose come farmaco irrobustente e poi come insaporitore di zuppe e brodi. In cucina le foglie del levistico, simili al sedano, vengono aggiunte come condimenti a misticanza, risotto, tisane e le troviamo impiegate per aromatizzare bolliti, sughi, minestre, frittate, formaggi e pesce ma anche salse, zuppe di pesce, carni e pollame. A crudo possono essere mangiate in insalata per i suoi teneri getti, mentre i semi dal curioso profumo di lievito, possono arricchire pane e focacce.

Il web propone ricette complesse quali quella con baccalà, patate, levistico e nero di seppia. Il levistico sbollentato in bicarbonato, strizzato e frullato, va mixato con olio, albume, limone sino ad ottenerne un emulsione che andrà centellinata come quintessenza preziosa. Una ricetta più semplice è quella della zuppa di patate, abbondante levistico, panna vegetale, carote, pinoli, scalogno, brodo vegetale, olio extravergine d’oliva, sale e pepe q. b

Chimica del levistico

La pianta contiene resine, tannini, zuccheri, vitamine, oli essenziali, cumarine, beta-sitosterolo, carvacrolo responsabile del caratteristico odore della pianta, antiossidanti ad alto contenuto in composti fenolici e antitumorali come il butilftalide. La sua presenza

potenzia fortemente l'attività del GST (glutathione transferasi-potente enzima detossificante e antiossidante) nello stomaco, nel fegato e nella mucosa intestinale riducendo la massa tumorale. La contemporanea presenza di Quercitina, blocca alcuni enzimi, responsabili della crescita delle cellule tumorali (ornitina decarbossilasi, chinasi dei fosfoinositidi).

Si sconsiglia l'assunzione di levistico in gravidanza, allattamento e nella ridotta funzionalità renale e cardiaca

Il levistico in medicina

Il levistico conosce un'ampia diffusione durante il Medioevo Carlo Magno, dall'800 Imperatore dei Romani, scrisse nell'editto Capitulare de villis vel curtis imperii Caroli Magni una serie di regole per la sua coltivazione. Il documento, poi completato dal figlio Ludovico il Pio, si conclude con un elenco di piante mediche che ogni coltivatore dovrebbe avere nel proprio giardino, tra le quali il *Levisticum officinale* di Linneo.

Nel Medioevo il Levistico veniva utilizzato per usi esterni: l'erba è citata nell'*Antidotarium Nicolai* volg., XIII ex. (fior.) e nel *Thesaurus pauperum*. Si consiglia di preparare il medicamento "...Item quocce in dell'acqua lo levistico e l'ysopo e l'asenthio e la foglia de la felce insieme e fanne inpiastro " e successivamente "pollo sullo bellico infine ala natura dinanti e di riecto..."

Nel Rinascimento è citato in:

„COMMENTARII IN VI LIBROS PEDACII DIOSCORIDIS ANARZABEI DE MATERIA MEDICA“ VON PIETRO ANDREA MATTIOLI (1501-1577)

In *TEATRO FARMACEUTICO DOGMATICO, E SPAGIRICO ...* nel quale s'insegna una molteplicità d'arcani chimici... Giuseppe Donzelli lo chiama il levistico " Panacea" per le sue ampie virtù salutari.

Noto per usi cosmetici per la pelle ma anche come officinale (antidolorifico diuretico, disinfettante antiedemico, antisettico antispasmodico antireumatico), era nella tradizione monastica dei benedettini (1089-1784) che lo coltivavano nel loro giardino dei semplici



(Hortus Simplicium).

Fu proprio l'Ordine creato da San Benedetto a diffondere l'uso delle erbe officinali per creare medicinali ed elisir secondo la credenza che ogni specie vegetale avesse

particolari virtù influenzate e potenziate dai pianeti.

Si racconta che i viandanti tenessero delle foglie di levistico nelle scarpe sfruttando le sue proprietà per alleviare la stanchezza dei piedi ed eliminare i cattivi odori. Nei paesi anglosassoni, si usa la radice grattugiata come sostituto del pepe e In Svizzera e in Alsazia il suo fusto cavo diventa cannuccia per aspirare il latte caldo contro il mal di gola. Curiosa era l'abitudine ancestrale di strofinare i muli con questa essenza in modo da allontanare tafani e mosche.

Levistico in Erboristeria a Cremona

A Cremona nel sec.XII la tradizione erboristica prende vita dalla fondazione del monastero di San Benedetto a opera dei monaci di Nonantola, sino a giungere a fine Quattrocento alla edificazione del monastero dell'Annunziata. Negli Statuti cittadini di Roberto d'Angiò del 1313 appare, nell'elenco delle Arti cittadine, il Paratico degli Speciali e curiosamente dei Formaggiari (Paraticum Speciariorum et Formaglariorum), uniti evidentemente nella scienza della preparazione e trasformazione chimico alchemica.

I vescovi Offredo e Sicardo già dal secolo XII favorirono la nascita di cenobi femminili dediti alla osservanza, alla preghiera e alla preparazione di salutari. Nasce il monastero delle clarisse di Santa Chiara (1429-1455) e il Corpus Domini, ospitato nel palazzo di Bianca Maria Visconti. La nobildonna, sposa a Francesco Sforza, edificherà nel 1471 il monastero di Santa Monica, abitato da monache benedettine, potenziato da agostiniane provenienti da Piacenza nel 1494 e da religiose appartenenti a nobili famiglie cremonesi e lombarde come la sorella di Ludovico il Moro, Bianca Francesca.

In città fioriscono conventi maschili come quello di San Domenico risalente al 1238, quando con approvazione di Nicolò V i domenicani si trasferiscono entro le mura di Cremona amministrando la cura d'anime nelle chiese di San Domenico e dei Santi Vito e Modesto. Nel 1769 il convento ospiterà cinquantuno frati e verrà soppresso nel 1798, (Soppressione corporazioni religiose, 1 messidoro anno VI).

A Cremona dal 1477 i Gesuati di sant'Ilario, frati laici questuanti dall'allegria fanciullesca tra balli estatici e canti di lode al Signore, con la loro "ordo et forma morum quos et per consuetudines observat congregatio pauperum qui vulgariter Gesuati nuncupantur", si ispiravano ed affiancavano le istituzioni benedettine oltre che nella preghiera, anche nella raccolta e la distillazione delle erbe per la cura dei malati.



Il distillato , olio essenziale del levistico serviva per aromatizzare minestre liquori, digestivi, marmellate e dolci ma anche preparazioni come “semplici diversi, erbe, sementi, fiori, radici, acque stilate, stilationi diverse, decottioni de infusioni, elettuari di tutte le sorti, lohochi et lambitivi, conserve condite in zucchero (in mele e cotognate diverse) zuccari, confettioni solide di ogni sorte, spetie aromatiche, polveri, sirobpi et giuleppi, succhi condensati e liquidi, pillole, trochisci di "ritonda confettione", unguenti, cerotti, empiastri, olii, grassi, medicamenti diversi come teriacali ed elettuari” (un bell'articolo del 10 giugno 2021 “Da Soncino a Venezia, il medico della teriaca” di Fabrizio Loffi, storico cremonese, approfondisce l'interessante argomento)

A Cremona fra fine Trecento e inizi Quattrocento appaiono gli “speziali”, venditori di aromi, spezie e preparazioni derivate, detti “aromatari” affiancati dal “fondeghero” o semplicemente droghieri. In Contrada delle Erbe (V.Boccaccino) e in vicolo delle erbe (V.Torriani) era possibile trovare le più disparate erbe a scopo alimentare e spesso blandamente terapeutico mentre diventano sempre più importanti le spezierie cremonesi per l'offerta di prodotti specialistici e inquadrata verso la fine del Settecento grazie al censimento del 1787 . Con l'unificazione amministrativa del Regno d'Italia del 1865 – con la “Legge sulla Sanità pubblica” – verranno sottoposte a sorveglianza anche le drogherie, gli erbolai, le confetterie, la produzione liquori e i prodotti chimici.

Levistico in alchimia

Si attribuisce al domenicano S.Tommaso d'Aquino Doctor Angelicus.(1225-1274), frate e filosofo, il testo alchemico Aurora Consurgens. Nel testo appare il commentario di una traduzione latina de L'Acqua Argentea di Muhammed Ibn Umail al-Tamimi, alchimista arabo del sec.X,. Il santo, illuminato da intensa spiritualità ma curioso dei fenomeni del creato, approfondì qualità e natura delle erbe ma anche di pietre preziose, oro e argento

trova punti di contatto tra scienza ermetica con verità rivelata.

Alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (ms. B.R. 52) si conserva l'*Opera chemica* un codice con splendide miniature, realizzate da Girolamo da Cremona, con la più completa raccolta degli scritti alchemici attribuiti a Raimondo Lullo e Arnaldo da Villanova. Il Libro dei segreti della natura o della quintessenza con un repertorio decorativo ispirato all'uso di materiali preziosi come l'oro o pietre preziose, si apre con la consegna del volume da parte dell'alchimista a un monaco nella veste bianca dei monaci benedettini. Anche i francescani tra gli ordini mendicanti, e vasti settori della chiesa, si interessarono all'alchimia prima che il Concilio di Trento ne stabilisse rigorosi limiti: il francescano, nella didattica del sacrale occulto, si avvale di esempi di povertà e d'**amore**, il domenicano convince con la predica e con la esposizione colta della rivelazione.

Questi testi redatti in realtà nella terza decade del Trecento da un alchimista della scuola di Lullo divennero fondamentali per gli alchimisti italiani del Quattrocento. Questi ultimi vi trovarono una sorta di compendio enciclopedico nella riflessione filosofica, che si completava nella cosiddetta «alchimia teorica» e nella sua parte tecnica ovvero quella dell'«alchimia pratica». La antica e colta tradizione classica ed esoterica individuava nella preparazione di dolci la trasposizione culinaria e simbolica del latte e miele presente nelle offerte votive. La mandorla e l'uovo, significavano il ritorno alla vita mentre l'acqua profumata di fiori ed aromi misterici come il levistico rappresentava il riprodursi e rinnovarsi della natura che si completava nel misterico dono dell'**erba dell'amore**.

Troppo facile forse individuare nel dolce tradizionale di Cremona e nei suoi ingredienti sintesi materica, passioni e spirito dell'antico popolo della valle del Po.



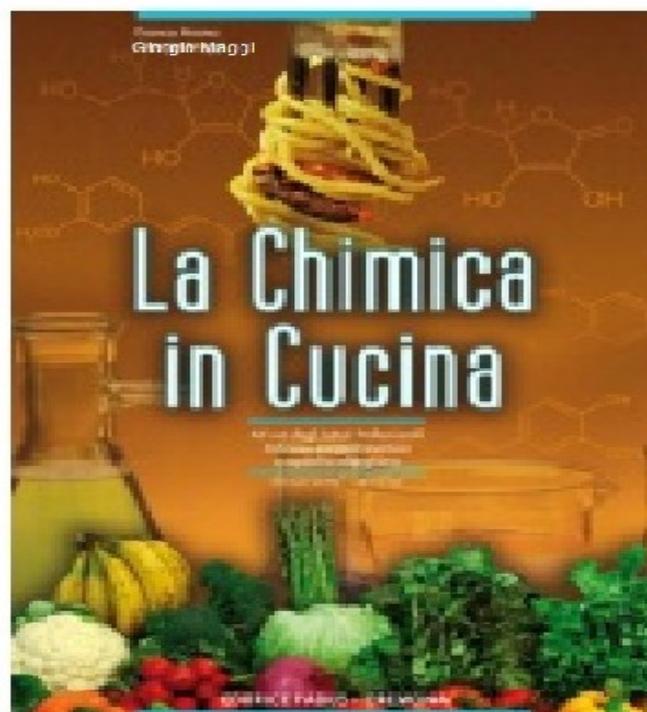
LA CUCINA A CREMONA

testi estratti da *Giorgio Maggi - chimico*



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona
OTTOBRE

http://chimicaecucina.altervista.org/Accademia_Italiana_della_Cucina.pdf



“La Chimica in Cucina” della Padus: libro esaurito da tempo
<https://www.libreriauniversitaria.it/chimica-cucina-esansione-online-scuole/libro/9788886349819>

<https://www.unilibro.it/libro/arona-franco-maggi-giorgio/chimica-cucina-scuole-superiori-esansione-online/9788886349819>

Levistico dal Trentino a Cremona

da invito a cena con filosofo di Franco Bianchi

... levistico e uova costituiscono un perfetto piatto primaverile, con un sapore ben bilanciato tra dolcezza, acidità ... trentina, altoatesina, friulana, cadorina e tedesca sudorientale, oltre che di quella austriaca, ceca, slovacca ...

Parlammo del Trentino e di Cremona, ci affascinaamo nuovamente al racconto della loro storia fatta di persone e di racconti di cibi, ci ritrovammo ancora una volta per gusto d'amicizia.

46 GIOVEDÌ 11 GIUGNO 2015 **CULTURA** La Provincia www.laprovinciacr.it

Touring Club. Al ristorante del Golf Torrazzo la conviviale dedicata al Trentino Alto Adige

Viaggiare per sapere con gusto

Con il ciclo di cene 'Turisti a tavola' l'Italia letta attraverso la gastronomia

CREMONA — *Turisti a tavola*, l'appetito vien viaggiando, l'iniziativa del Touring Club d'Italia, consolato di Cremona con il sostegno della Cassa Padana, ha fatto tappa al Ristorante del Golf Il Torrazzo, a San Predengo. Scopo del tour, che ha ricevuto ampi consensi a livello regionale e nazionale, è far conoscere le eccellenze territoriali della gastronomia italiana. I soci e gli ospiti del Tci cremonese sono stati guidati alla scoperta della cucina del Trentino Alto Adige e delle tre culture di questa regione: la tedesca, la ladina e l'italiana. In questo viaggio ideale sono stati portati per mano da **Pietro Marangoni**, giornalista e console del Touring regionale del Trentino Alto Adige e da **Laura Piovesan**, console Touring di Bolzano. È intervenuto il console del Touring Regionale lombardo **Pino Spagnolo** con la moglie **Pinuccia**, che non sono mai mancati alle cene organizzate dal Tci di Cremona. Ha introdotto la serata il console del Tci di Cremona, **Carla Bertinelli Spotti**, che ha illustrato le finalità culturali delle conviviali tematiche. «Parlare di questa regione — ha detto Bertinelli Spotti — oggi evoca in ciascuno di noi il ricordo degli anni della prima guerra mondiale, combattuta dai nostri avi, in seguito alla quale il Trentino e l'Alto Adige furono annessi all'Italia. Era il 1919. Ma solo dopo la seconda guerra mondiale, nel 1948, le due province di Trento e Bolzano formarono il Trentino Alto Adige, una regione autonoma



A fare gli onori di casa Bertinelli Spotti Ospiti Marangoni e Piovesan che hanno illustrato le caratteristiche culturali e culinarie della regione e di Bolzano

nella diocesi di Cremona che condusse per 6 anni. Altro legame con il Trentino Alto Adige è attraverso il duomo di Bolzano e quello di Cremona, entrambi dedicati alla Madonna Assunta la cui ricorrenza cade il 15 agosto. A Bolzano, ha spiegato Spotti, il Conservatorio porta il nome di Claudio Monteverdi, richiamato ogni anno a livello mondiale in occasione del prestigioso concorso pianistico Ferruccio Busoni. Un altro legame tra le due realtà territoriali è attraverso il Comune di San Genesio, situato sopra Bolzano, che è il santo patrono della chiesa parrocchiale e che è lo stesso raffigurato in due affreschi della chiesa di Santa Maria Maddalena a Cremona. A Bolzano, padre e figlio che avevano lo stesso nome, Mattia Albani, nel XVII secolo esercitarono la liuteria dopo essere stati allievi di Jacob Steiner che studiò a Cremona nel 1644. Infine, nelle nozze di Massimiliano d'Asburgo con Bianca Maria Sforza, Cremona viene evocata perché la sposa è nipote di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti le cui nozze si tennero in pompa magna nella chiesa di San Sigismondo. Evocati i legami, l'entusiasmo per il Trentino Alto Adige emerge ammirando i laghi, i paesaggi, i musei, le chiese, i monumenti e i castelli le cui immagini sono state proiettate nel corso della serata e commentati dal giornalista Pietro Marangoni che ha indicato i luoghi irrinunciabili da visitare.

REPRODUZIONE RISERVATA

Carla Bertinelli Spotti e Pietro Marangoni

Un'immagine dell'incontro del Touring Club di Cremona al Ristorante del Golf Il Torrazzo

a statuto speciale in cui si fondono, salvaguardando le rispettive caratteristiche etniche e culturali, popolazioni di lingua tedesca, ladina e italiana. Sono i ricordi legati alla storia, ma anche alle belle località alpine, mete preferite dai cremonesi per le loro vacanze estive e invernali. Abbiamo scelto di presentare i piatti di questa cucina per i legami di Cremona con Trento e

Mara Bellometti con Pino Spagnolo

Bolzano, portati alla luce grazie all'acume di **Antonietta Bordini** e **Giorgio Maggi**. Il menu, studiato dalla responsabile del Ristorante del Golf, **Clara Bottini** e dallo chef

Laura Piovesan

Chiodelli, ha proposto il meglio della tradizione gastronomica trentina e altoatesina. Come antipasto sono stati serviti speck dell'Alto Adige e salame di cervo con gurgelen. Il

Passeggiando per la campagna cremonese ho trovato erbe spesso usate curiosamente sia da fattucchieri e alchimisti che da cuochi e artigiani ...

Celidonia



Proprio il colore aureo della sua linfa, fece includere il *Chelidonium majus* nel novero delle piante utili per la ricerca della mitica pietra filosofale e di ciò resta traccia nel battesimo tedesco "Goldwurz".

Questo curioso utilizzo non è però rimasto l'unico perché, secondo le raccomandazioni di Alberto Magno, portare sui petto foglie di *Celidonia* assieme ad un pezzo di cuore di talpa, rendeva praticamente invincibili

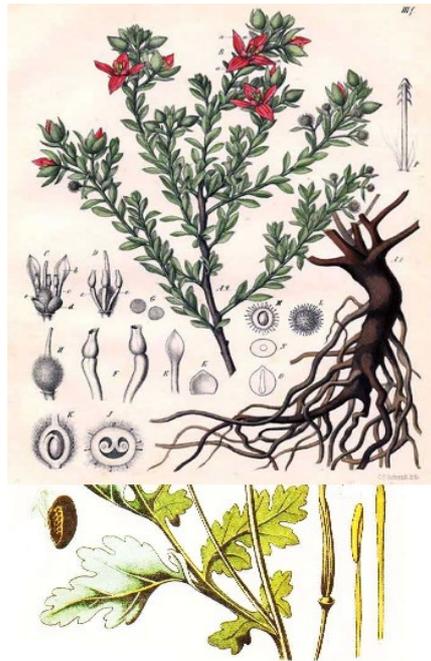
Alle analisi chimiche la *Celidonia* contiene nel suo lattice molti alcaloidi fra i quali la chelidonina, l'emochelidonina, la cheleritina, la sanguinarina, la chelidoxantina oltre a mucillagine, sostanze resinose e minerali. Fanno parte di questo nutrito lotto di componenti anche due alcaloidi ad azione anestetica e narcotica molto simile a quella della morfina: la protopina e la allocriptopina.

CHELIDONIUM/CURCUMA è anch'esso un fitoterapico a base di estratti delle due piante che la compongono. La chelidonia era già segnalata dalla teoria delle Segnature dell'alchimista rinascimentale Paracelso per la similitudine tra il suo lattice giallastro, che si può notare anche solo spezzando il gambo di una foglia, e la bile. Oggi sappiamo che l'azione della chelidonia è dovuta anche ai fermenti proteolitici contenuti nel suo lattice. La curcuma longa, spezia di origine asiatica utilizzata per la preparazione del curry, è caratterizzata dal suo particolare rapporto con il calore e con l'intensa azione di sintesi nei confronti dei carboidrati. Questo rimedio stimola, attraverso la propria azione sul processo biliare, la digestione dei grassi, favorisce e stimola la secrezione biliare, combatte la litiasi biliare.

Ratania



...



La radice di **ratania**, dalle spiccate proprietà astringenti e lenitive , è utile per preparare un oleolito riflessante e come **colorante** naturale

La ratania è un arbusto di poche pretese. Nella montuosa regione d'origine, le Ande, cresce fino a un metro di altezza su pendii sabbiosi per lo più sterili. I suoi rami coperti da peluria non vanno verso l'alto ma si propagano sinuosamente a poca altezza dal terreno. Per poter sopravvivere in questo ambiente avaro, la ratania sottrae acqua e sostanze alimentari ad altre piante. Non essendo molto esigente utilizza come ospiti diverse piante. In questi casi si parla di semiparassitismo. Semi- perché la ratania ha bisogno solo parzialmente di una pianta ospite: infatti effettua la fotosintesi autonomamente.

Sui rami ci sono foglioline dalla peluria bianco giallognola e di forma ovale con punta, lunghe circa un centimetro. Nelle ascelle delle foglie si formano fiori di quattro petali che esternamente sono coperti da peluria grigia mentre all'interno sono rossi. I petali circondano tre stami appariscenti. L'aspetto straordinario dei fiori è che per attirare gli insetti non producono nettare ma formano un olio inodore e per questo sono chiamati oleiferi.

Il nome della ratania proviene dal quechua, una lingua della popolazione indigena del Perù e significa qualcosa come "pianta che striscia sul terreno", una descrizione molto appropriata del suo modo di crescere. Il nome scientifico di *Krameria* è stato dato a questa pianta perché fa parte della famiglia delle *Krameriacee*. Questa famiglia ha ricevuto a sua volta il nome dal botanico svedese Pehr Löfling (1729-1756), un allievo di Linneo, ovvero Carl von Linné (1707-1778), che così volle rendere omaggio a Johann Georg Heinrich Kramer, un medico militare nell'accampamento ungherese del principe Eugenio (1663-

1736). Una delle opere a cui Kramer dedicò la sua vita è il libro "Medicina castrensis", apparso nel 1735, nel quale descriveva rimedi collaudati contro le malattie imperversanti fra i soldati sul campo e nella guarnigione. L'aggettivo triandra, aggiunto al nome scientifico della ratania, proviene dal latino tri = tre e dal greco andros = uomo e sta ad indicare i tre organi maschili del fiore ovvero gli stami, situati al centro del fiore della ratania.

Il medico e botanico spagnolo Hipólito Ruiz López (1754-1815) e il botanico spagnolo José Antonio Pavón y Jiménez (1754-1844) scoprirono la ratania durante le loro escursioni nell'altopiano peruviano. Ruiz, osservando donne che pulivano i denti con bastoncini ottenuti da radici di ratania, ne riconobbe l'utilità come pianta medicinale.

Durante la cottura la corteccia delle radici emette un colorante rosso con il quale si possono tingere il cotone e il lino. Tinge di colore rosso anche le labbra e in Portogallo lo si usava un tempo per tingere il vino di Porto. (da <https://www.drhauschka.it/dizionario-delle-piante-officinali/ratania/>)