Le spezie e gli speziali

Il "Centro di cultura Italia-Asia" ha organizzato in collaborazione con la "**Casa della Cultura**" - nell'ambito di "**EXPO in città**" - una serie d'incontri dedicati all'alimentazione**-**

Quinto appuntamento

ore 14.30 **Guido Corradi e Monica Scaccabarozzi** - *Le spezie delle Molucche: la loro storia e le proprietà terapeutiche*

abstract
All'interno del vasto arcipelago indonesiano si trova un gruppo di piccole isole che, a loro volta, costituiscono un più piccolo arcipelago il cui nome richiama, come pochi altri, il mondo delle spezie: le Molucche, denominate anche, a buona ragione, le isole delle spezie. Da qui hanno origine i chiodi di garofano e la noce moscata. Intorno a questi minuscoli lembi di terra e in nome di essi si sono mosse navi, eserciti, avventurieri. si sono combattute sanguinose guerre e si sono stipulati trattati e accordi fra le grandi potenze coloniali. Parliamo, quindi, di questo piccolo arcipelago di terra, mare e fuoco e delle spezie che in esso hanno trovato la loro origine: chiodi di garofano e noce moscata. Si tratta di due fra le più note e diffuse specie di spezie, che da tempi assai remoti sono utilizzate dalle genti del mondo per arricchire il gusto delle pietanze, per consentire la conservazione del cibo e per le funzioni terapeutiche che sono state loro riconosciute da subito. Proprio di queste ultime proprietà intendiamo proporre una lettura in chiave terapeutica volta a sottolineare le specifiche qualità di queste due spezie.

ore 15.10 **Beatrice Nicolini** - *Spezie e percorsi mercantili*

abstract
Nella storia delle relazioni tra il Mediterraneo e l'Oceano Indiano, numerose furono le talassocrazie commerciali lungo le coste dell'Africa orientale, del Golfo Persico/Arabico e dell'Asia sud-occidentale. Gli elementi compositivi della caratterizzazione sincretistica di tali aree, ove l'intersecarsi di popoli, di merci e di culture diede vita a numerose civiltà costiere, furono il traffico di schiavi, il commercio di avorio, la coltivazione e la diffusione delle spezie, e la crescita economico-commerciale dei litorali dell'Africa orientale. Durante il 1700 e il 1800 si delinearono i percorsi sia terrestri sia marittimi lungo la famosa via all'India britannica e le nuove gerarchie di potere entro gli scenari regionali. I commerci avvenivano attraverso l'Arabia diretti in India e in Cina, di ambra, zafferano, pelli di leopardo per la fabbricazione delle selle, gusci di tartaruga e di avorio. Se dall'Arabia provenivano datteri e pesce essiccato, le mangrovie venivano esportate dall'Africa per la costruzione di soffitti e tetti in Arabia, oltre a grano, coppale, incenso, cannella, avorio e schiavi.

ore 15.50/16.00 **domande**

ore 16.00/16.20 **intervallo**

ore 16.20 **Donatella Dolcini** - *Mohandas Karamcand Gandhi, uno speziale prestato alla politica*

abstract
M. K. Gandhi, appartenente alla casta degli speziali, porta nella politica una linea diversa da quella fondata sulla tradizione brahmanica, ossia aperta a un pubblico assai più vasto e impreparato: il popolo. Perché esso diventi moralmente e fattivamente responsabile del bene pubblico, gliene appare necessaria un'educazione che sia rivolta prima di tutto ai singoli individui che concorrono a formare appunto la massa. Di qui l'accento posto anche sui costumi alimentari sia come scelta del tipo di nutrimento, sia come capacità di autolimitazione, sia come strumento di persuasione morale e politica (digiuno).

© Copyright Centro di Cultura Italia - Asia 2014

Privacy Policy

ore 16.20 **Maria Angelillo** - *Le spezie in India: non solo alimentazione*

abstract
Chiunque abbia fatto una qualche esperienza di cucina indiana avrà ben presente l'imprescindibilità in essa del ricorso alle spezie: ogni preparazione, dal dolce al salato, dal tè al pane, contempla, in misura minore o maggiore, l'utilizzo di una o più spezie. Pepe, cardamomo, curcuma, peperoncino, cumino, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, etc. non si limitano, tuttavia, ad assecondare le sole esigenze culinarie: le spezie assolvono una molteplicità di funzioni e il loro uso caratterizza numerosi ambiti della cultura e della tradizione indiana. L'incontro ne descriverà precisamente la quotidiana versatilità, osservandone, spiegandone e giustificandone l'impiego nell'ambito alimentare innanzitutto, ma anche in quello cosmetico, rituale, devozionale, medico, terapeutico e apotropaico. Nel contempo si offrirà anche un'analisi delle proprietà e delle caratteristiche riconosciute e attribuite dalla tradizione indiana alle spezie maggiormente e più significativamente adoperate nei diversi contesti.

ore 16.20 **Giuseppina De Nicola** - *Antropologia del gusto: Le spezie in Corea come esperienza emotiva, sensoriale e terapeutica*

abstract
Le spezie hanno da sempre ricoperto un ruolo fondamentale nella costruzione del gusto e nell'arricchimento delle peculiarità culinarie. Ma esse spesso sono fondamentali anche nella creazione di una memoria archeologica che mantiene vive emozioni e sensazioni attraverso le quali una cultura si identifica. La Corea possiede una rilevante tradizione culinaria nell'uso delle spezie come ingrediente di gusto ma soprattutto di "anima". Le spezie sono anche considerate vere e proprie "essenze" di vita. Ancora oggi l'idea filosofica che la salute dell'essere umano viene preservata solo quando la fisiologia umana mantiene una propria armonia con il cibo è ampiamente adottata. Questo rende l'esperienza del cibo coreano una pratica per il corpo e la mente.

ore 18.20 **domande**

Data: Sabato, 30. Maggio 2015 - 14:30
Sede: Casa della Cultura – Via Borgogna 3, Milano MM1 San Babila
Ciclo: Tradizioni alimentari in Asia
Relatori: Guido Corradi
Monica Scaccabarozzi
Beatrice Nicolini
Donatella Dolcini
Maria Angelillo
Giuseppina De Nicola
Area: Asia generale

© Copyright Centro di Cultura Italia - Asia 2014

Privacy Policy

© Copyright Centro di Cultura Italia - Asia 2014

Privacy Policy