

Il pepe di Hormuz

Maurizio Corrado

10 Ottobre 2026

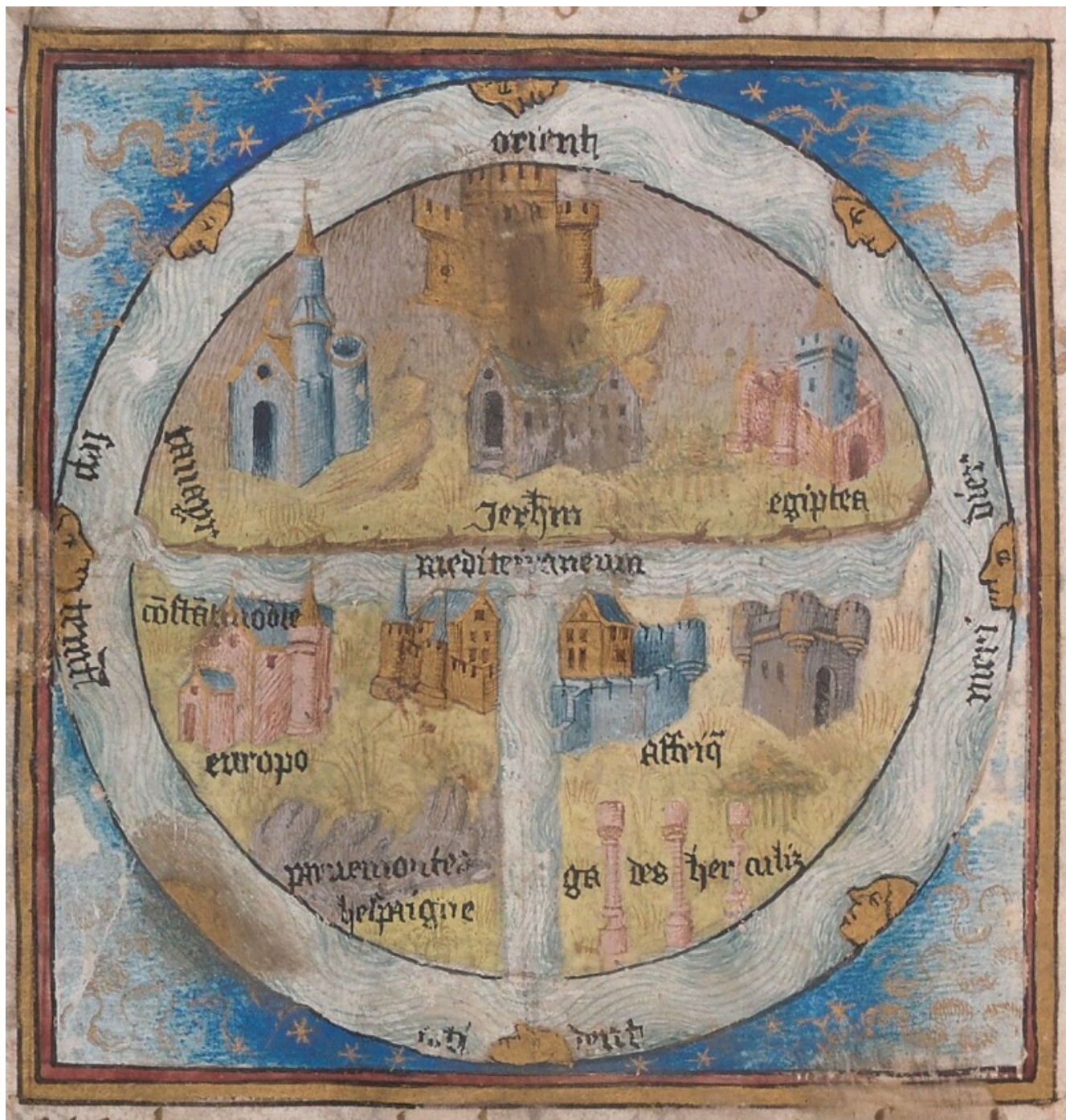
Oggi l'Occidente si trova in una situazione simile a quella in cui si trovò l'Europa nel XV secolo, alla fine del Medioevo. La crisi dello stretto di Hormuz ha reso evidente agli occhi del mondo quanto lo stile di vita dell'Occidente dipenda da forniture che arrivano dall'Oriente, oggi è il petrolio, allora era il pepe e le spezie.

1194. Il re di Scozia va in visita a Riccardo I d'Inghilterra. Riccardo per dimostrare in maniera inequivocabile la propria potenza, gli dona 1 kg di pepe e 2 di cannella ogni giorno. Non banale oro o argento, ma spezie, molto più rare, costose e soprattutto dal profumo di paradiso. Per tutto il Medioevo le spezie sono merce pregiata, si usa donarle come i gioielli, vengono ereditate come gli altri beni, a volte il pepe sostituisce l'oro nei pagamenti, come a Roma il sale e per intuirne l'importanza basti ricordare che dal latino *sal* derivano salute, salvezza, sanità e salubrità. In quel periodo la classe dominante si distingueva per il suo gusto per i cibi molto aromatizzati, più è importante il casato, maggiore è il suo consumo di spezie. Ciò che accomuna pepe, cannella, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, zafferano e altre spezie è la loro provenienza dai paesi dell'Estremo Oriente, in particolare dall'India e dalle Molucche. Ma quello che più conta non è tanto la provenienza geografica reale, quanto l'immaginario che le avvolge. Per l'uomo del Medioevo le spezie sono elementi di collegamento con il Paradiso, che era immaginato da qualche parte in Oriente. Ci si immagina che il pepe nasca in una pianura vicino al Paradiso, che zenzero e cannella vengano pescati con le reti dal Nilo che li trasporta direttamente dal Paradiso. L'aroma delle spezie è l'effluvio che dal Paradiso arriva sul mondo dei mortali. Negli autori medievali una delle caratteristiche pregnanti del Paradiso era di essere sempre impregnato dei profumi di cannella, noce moscata, zenzero e chiodi di garofano.

Nella maggior parte delle grandi *mappae mundi* medievali, che sono più una geografia teologica che realistica, il Paradiso terrestre viene collocato in alto nella carta, ai margini dell'Asia, verso l'estremo Oriente del mondo. È una visione che arriva direttamente dalle parole del libro della Genesi 2,8, dove il Paradiso è

situato “in Eden, a oriente”. Nella mappa di Ebstorf del XIII secolo, l'Oriente è in alto e il Paradiso si trova vicino alla testa di Cristo, nella parte orientale della rappresentazione. Nella Hereford Mappa Mundi, realizzata intorno al 1285 da Richard de Bello, il Paradiso è visto come un'isola circolare all'estremità orientale della carta, separata dal resto del mondo dall'acqua e protetta da mura e da un anello di fuoco. Al suo interno sono rappresentati Adamo ed Eva, l'albero della conoscenza e il serpente.

Il ruolo che le spezie dell'Oriente svolgono nella storia culturale del gusto medioevale è parte di un panorama più vasto. Nell'XI secolo inizia ad affermarsi in Europa un interesse nuovo per le cose e maniere più belle e raffinate. Fino ad allora la società feudale occidentale è piuttosto selvatica, non molto diversa dalla cultura contadina. I castelli sono di fatto delle grosse cascate fortificate, il modo di vivere del cavaliere non è molto diverso da quello del contadino, portano abiti simili e non mangiano in modo molto diverso. Poi lentamente il ceto superiore comincia a sviluppare uno stile di vita sempre più differente da quello dei suoi sudditi e l'affinamento dei modi e degli oggetti quotidiani diventa uno dei mezzi più efficaci per evidenziare il distanziamento delle classi sociali.



La cosa interessante è che questo nuovo stile di vita non è un prodotto locale, ma viene importato e il fornitore è lo stesso che fornisce le spezie, che diventano le principali ambasciatrici di un processo di civilizzazione e rinnovamento completo della cultura della classe dominante. Come le spezie, anche gli altri articoli che caratterizzano la nuova cultura dei signori provengono dall'Oriente e nell'Alto Medioevo l'Oriente si identifica con la cultura araba. Gli europei entrano per la prima volta in contatto su vasta scala con gli arabi durante le crociate. L'influenza della cultura araba per lo sviluppo dell'Europa di quel periodo può essere paragonato a quella esercitata dall'ellenismo sulla repubblica contadina dei Romani. Solitamente ricordiamo che a loro si deve l'adozione del sistema

numerico, grazie al quale fu possibile perfezionare la contabilità e con essa le forme di organizzazione capitalistica moderna e le conoscenze astronomico-nautiche che permisero di fatto i grandi viaggi di scoperta del XV e XVI secolo.

Ma c'è un'influenza più sottile che riguarda l'introduzione di un nuovo stile di vita che inizia a permeare la quotidianità delle classi più agiate. Dalla cultura araba arrivano il tappeto, il sofà, il baldacchino e soprattutto tessuti come la seta, il velluto, il damasco, il taffetà con cui i ceti superiori cominciano a vestirsi e distinguersi dal popolo che usa tessuti rozzi. Ci si veste con quei tessuti, si arredano le stanze in maniera nuova e si aromatizzano all'orientale anche i cibi. Quei piatti oggi li avvicineremmo più a una cucina arabo-indiana che a una occidentale. I cibi sembrano essere un veicolo per le spezie. I vini assomigliano più a infusi aromatizzati, simili a quelli dell'antichità classica, vengono prima fatti bollire con le spezie preferite e poi serviti nelle coppe. Sulle tavole particolarmente eleganti le spezie vengono servite a parte, durante il pasto o alla fine circolano su di un vassoio d'oro o d'argento con diversi scomparti. Si gustano pepe, cannella o noce moscata allo stesso modo con cui oggi noi prendiamo un dolce, un amaro o un caffè. Ma tutto ciò che serve alla nuova moda deve essere importato. L'Occidente viene a trovarsi in una condizione di totale dipendenza dall'Oriente e dai suoi fornitori. Così come oggi il petrolio è la materia prima indispensabile alla produzione di energia per le nazioni industrializzate, altrettanto le spezie, con il pepe al primo posto, sono il nucleo intorno al quale si raggruppano tutti i prodotti di lusso essenziali per lo stile di vita delle classi superiori europee del Medioevo. In entrambi i casi, l'Occidente dipende dall'Oriente e da fornitori senza i quali tutto si blocca.

Poi durante il Quattrocento qualcosa si inceppa. Gli intermediari arabi portano le spezie e le altre merci dalle Molucche e dall'India fino in Siria e in Egitto, qui vengono acquistate da mercanti italiani, principalmente veneziani, e trasportate via mare a Venezia, principale centro di smistamento europeo. Ma l'aumento della domanda, le tecniche di trasporto che si rivelano lente e gravose e soprattutto l'aumento delle dogane dovute ai cambi politici dei paesi di attraversamento fa triplicare i prezzi e il sistema va in crisi. E in questi casi si cercano soluzioni alternative, vie d'uscita. Oggi sono cambiate le merci, le dogane si chiamano dazi, ma la storia sembra ripetersi. Come allora si cercano alternative e l'idea fissa del XV secolo, come fu il passaggio a nordovest via mare a metà Ottocento, è cercare vie commerciali alternative, più economiche, che permettano di arrivare alla terra delle spezie, le Indie. Questo è il terreno su cui fioriscono e trovano finanziatori le idee di Colombo e degli altri avventurieri: cercare una nuova via al commercio delle spezie. I grandi viaggi di scoperta,

l'arrivo sulla scena europea del Nuovo Mondo, l'inizio dell'era moderna, tutto ciò è strettamente collegato all'appetito degli europei per il pepe e il suo immaginario. La speranza è che questa crisi, come quella di allora, possa essere l'occasione per una nuova apertura di orizzonti.

Per approfondire:

Schivelbusch W. 1999 (1980) *Storia dei generi voluttuari*, Bruno Mondadori, Milano

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)
