

Comune di Carpi
Assessorato alle Politiche Culturali
Archivio Storico Comunale - Biblioteca Comunale
Scuola Media "Alberto Pio"

ANTICHE SPEZIERIE IN CARPI



Carpi, maggio 2002

Archivio Storico Carpi

Comune di Carpi
Assessorato alle Politiche Culturali
Archivio Storico Comunale - Biblioteca Comunale
Scuola Media "Alberto Pio"

ANTICHE SPEZIERIE IN CARPI

Carpi, maggio 2002

Archivio Storico Carpi

Laboratorio *L'officina della storia*

Da un'idea di: Franca Baldelli

Coordinamento: Emilia Ficarelli e Paola Borsari

A cura della classe II H della Scuola Media *Alberto Pio*

Insegnante: Giovanna Gaddi

Tutor: Lidia Venturini

Copertina: Timbro della Spezieria di Domenico Guizzardi all'insegna del Pomo d'Oro
(Museo Civico di Carpi, Inv. I/19, scheda 31, Matrici lignee).

INTRODUZIONE

La nostra classe, la 2H della S.M.S. "A. Pio", nella programmazione di storia ha riservato ampio spazio alla conoscenza del lavoro dello storico e all'utilizzo delle fonti storiche.

Lo scorso anno in prima media ci siamo occupati delle fonti mute e del lavoro dell'archeologo; siamo stati anche al campo-scuola di archeologia a Cerveteri vicino a Roma dove, grazie a uno scavo archeologico simulato, abbiamo potuto sperimentare i metodi dello storico nel riportare alla luce reperti archeologici.

Quest'anno ci siamo occupati delle fonti scritte, imparando il metodo dello storico tra biblioteca e archivio.

In terza ci occuperemo delle fonti orali, ovvero delle interviste a testimoni, persone che la storia l'hanno vissuta sulla loro pelle.

L'argomento principale di quest'anno è stata l'alimentazione, scelto come attività interdisciplinare.

Abbiamo trattato l'alimentazione nel Medioevo con l'insegnante di Scienze, ma abbiamo affrontato anche l'alimentazione attuale, soffermandoci soprattutto sulla conservazione degli alimenti con l'insegnante di Educazione tecnica.

In questa ricerca di storia ci siamo occupati delle spezie nella nostra alimentazione tradizionale e delle antiche spezierie di Carpi.

Prima di iniziare la ricerca abbiamo imparato cos'è un archivio e soprattutto abbiamo approfondito la storia del nostro.

Siamo stati anche in biblioteca, imparando a grandi linee com'è strutturata e come si fa una ricerca bibliografica.

Iniziata la ricerca, siamo tornati in archivio e al museo etnografico per consultare documenti originali.

L'esperienza più interessante è stata certamente quella dell'utilizzo delle ricette di Agazzani, un manoscritto inedito, che abbiamo dovuto in parte trascrivere e contestualizzare e dal quale abbiamo ricavato alcune ricette curiose.

A scuola ci siamo spartiti il lavoro dividendoci in gruppi che però non abbiamo scelto noi, poi abbiamo trascritto la ricerca al computer.

Un po' emozionati alcuni di noi hanno esposto la nostra esperienza, che è stata molto interessante e coinvolgente, alla giornata di studi dedicata a "L'Officina della Storia".

Da tutto questo lavoro abbiamo imparato come si trovano le informazioni in biblioteca e in archivio e come si fa una bibliografia.

Si sono anche presentate delle difficoltà nella lettura dei documenti, che a volte ci hanno chiuso delle strade che sembravano interessanti e promettenti; a volte però le strade erano troppe e per questo abbiamo dovuto selezionarne solo alcune.

Questa è stata un'occasione che ci ha fatto sentire un po' degli Sherlock Holmes; in conclusione possiamo dire che per lo svolgimento di questo lavoro abbiamo necessitato anche di un po' di fortuna, che ci è stata amica.

La classe II H:

Lorena Abbruzzese
Fabio Arletti
Elena Battaglia
Matteo Bertolani
Simone Bonato
Bernadette Bongiorno
Luna Borsari
Sara Cavicchioli
Manuel Cenci
Davide D'Incerti
Lorenzo De Caroli
Rita Esposito
Davide Galliani
Davide Guerra
Francesco Pio Jalleli
Alex Legnani
Valentina Morgante
Alessandro Pellicer
Davide Oliviero
Marco Quitadamo
Tiziano Raimondi
Fabiana Ruggeri
Tahira Tahzar
Giulia Tangerini
Donato Tanzillo
Alessandro Vuletich

... insieme alla prof. Gaddi e alla tutor prof. Lidia Venturini

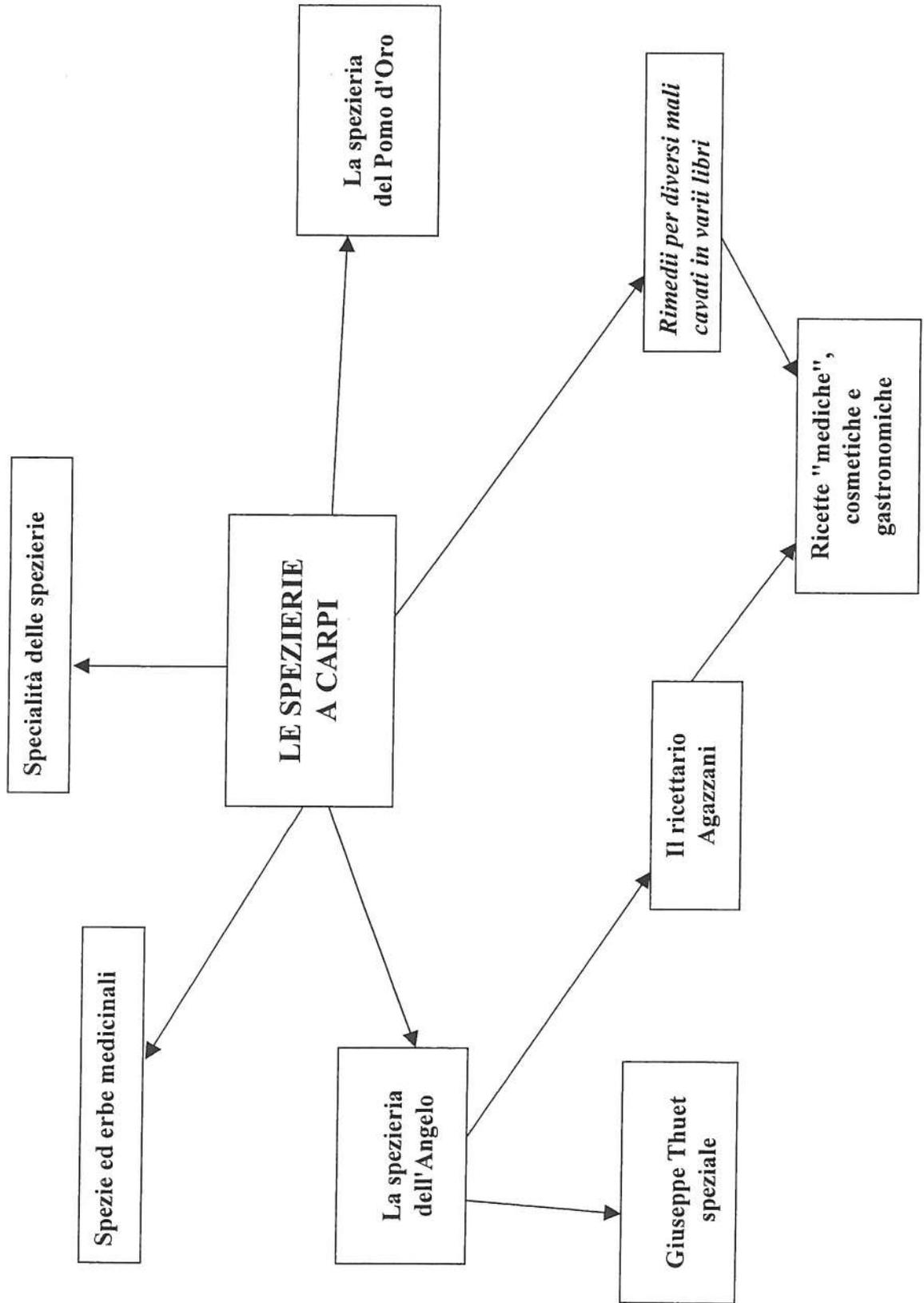
Ringraziamenti

Ringraziamo di cuore la signora **Luciana Nora**, responsabile della sezione etnografica del Museo Civico, per la sua gentilezza e disponibilità

e

la signora, **Margherita Salati**, operatrice teatrale, che ci ha aiutato a preparare l'esposizione al convegno *L'Officina della Storia*.

MAPPA CONCETTUALE



LA STORIA DELLE SPEZIERIE

La storia delle spezie coincide con quella dell'esplorazione e della conoscenza del mondo.

Tutti i popoli civili, fin dai tempi storici più antichi, ne facevano largo uso e la loro diffusione fece nascere l'interesse per lo studio dei prodotti vegetali.

Facevano parte delle spezie moltissime sostanze vegetali, che andavano da quelle usate per i condimenti e per la conservazione dei cibi a quelle usate per l'imbalsamazione e per curare diverse malattie.

L'attività dei commercianti era già allora molto intensa e il costo delle spezie era legato alla loro rarità e alle distanze da percorrere per procurarle attraverso lunghi viaggi per terra e per mare.

Il mestiere dello speziale si affermò dunque nel tempo; esso univa le attività del farmacista e del droghiere.

Ebbe un decisivo sviluppo dopo il ritorno di Marco Polo dall'Oriente e proprio i primi commercianti furono chiamati " speziali ". Oltre ad aprire negozi, essi furono i primi ad esportare prodotti che si diffusero in tutta Europa.

Le spezierie dunque esistevano fino da allora e le spezie (chiodi di garofano cannella, noce moscata, macis, the, canfora) erano il primo articolo di quei negozi, come lo sono state fino a qualche anno fa nell'ultima drogheria di Carpi, quella dei fratelli Saetti, situata sotto il Portico del Grano.

Monaci e frati cominciarono a preparare prodotti medicamentosi ed essenze per alimenti e conservanti. Clienti delle spezierie sono re, artisti e nobili raffinati che acquistavano le pomate, i profumi, gli elisir, ma anche gente comune.

Come si è detto lo speziale (che era sia droghiere sia farmacista) vendeva di tutto.

L'unica merce che lo speziale non vendeva, *al' ne vendiva minga*, come dice Oliviero Saetti nel suo libro sulle spezierie di Carpi, *l'era: l'unt ed gométt* (l'unto di gomiti), *al rumor ed caròza* (il rumore della carrozza), *l'ombra ed campanil* (l'ombra del campanile), *la svilupina...*

Le notizie sulle spezierie di Carpi permettono di conoscere meglio un tipo di attività che ancora nel secolo scorso riguardava un ventaglio molto ampio di generi merceologici.

Molti articoli della drogheria, ad esempio le vernici o i cosmetici, si sono nel tempo scorporati dall'insieme di quello che vendeva il droghiere; altri prodotti sono ormai scomparsi.



Interno di spezieria, stampa sec. XVII (da : "La Domenica del Corriere", 24 luglio 1960)

SPEZIE E ALTRI PRODOTTI PER LA CUCINA IN VENDITA NELLE SPEZIERIE

Le spezie sono sostanze aromatiche derivate da specie vegetali, perlopiù originarie delle regioni tropicali del continente asiatico, delle isole Molucche e degli arcipelaghi indonesiani. Il termine spezie viene utilizzato per indicare le foglie aromatiche di svariate piante erbacee, originarie delle regioni temperate del pianeta.

Gli oli essenziali responsabili delle proprietà aromatiche delle piante, contenenti composti quali fenoli, chetoni, aldeidi e terpeni, vengono spesso prodotti dalle piante stesse come armi di difesa contro l'attacco di determinate specie di animali: menta e cannella, ad esempio, liberano particolari aromi per difendersi dagli ungolati erbivori e da alcuni insetti fitofagi.

Oltre che per conservare i cibi o esaltarne il sapore, in passato, prima dello sviluppo dell'industria farmaceutica moderna, le spezie erano tra i principali ingredienti per dei preparati medicinali. Vi è tendenza generale a riscoprire le virtù delle erbe e dei rimedi naturali con esse realizzati.

Le spezie richiedono una dosatura a seconda delle pietanze che si vogliono preparare. Le massaie acquistavano le spezie o gli aromi dal droghiere trasformando certe pietanze che non sapevano di nulla in saporiti piatti.

Cannella Regina. La cannella regina cresce spontanea a Ceylon in India, Malabar e Giappone; ora viene anche coltivata. Si presenta con una corteccia sottile rivolta più e più volte in se stessa, di circa 30 cm di lunghezza e del diametro di pochi centimetri, di colore ruggine pallido, di tessitura fragile, di pezzatura scheggiata, di odore aromatico e di sapore dolce aromatico. La cannella è usata, oltre che per le preparazioni di spezie, anche come medicinale e per fare l'acqua di cannella per liquori e dolci. I nostri padri la usavano per fare il vin brulé, cioè il vino bianco quasi bollente aromatizzato appunto con un pezzo di cannella, bevanda considerata medicinale contro l'influenza, le costipazioni, il raffreddore e il mal di gola.

Cannella garofanata. La cannella garofanata cresce in Giamaica. Si presenta in cilindri lunghi 35-40 cm, formati da diverse scorze arrotolate su stesse, fibrose, di colore rosso scuro. Il sapore è di cannella e di garofano, l'odore garofanato.

Cannella di Goa, detta anche China. La cannella di Goa si presenta in cilindri molto più corti di quelli della cannella di Ceylon. La corteccia è molto più grossa e legnosa, molto piccante, di odore forte, abbastanza piacevole. Come la cannella garofanata, anche quella di Goa veniva usata per le spezie e per altre preparazioni come i liquori e i dolci.

Coriandolo. La pianta il cui seme è chiamato coriandolo, cresce anche in Italia, e fiorisce tra giugno e luglio. Il seme si presenta come un piccolo pisello di colore giallo scuro ed è molto leggero perché dentro è vuoto. È di sapore dolce e di odore gradevolissimo. Il coriandolo è sempre stato meno costoso del pepe e di altre droghe e veniva usato per comporre spezie meno care. Un tempo il coriandolo era usatissimo per la mortadella.

Chiodi di garofano. I chiodi di garofano sono i fiori di una pianta che cresce a Zanzibar e in altri luoghi. Quando fiorisce, i fiori devono essere raccolti prima che si sviluppino. Il calice seccato viene chiamato chiodo di garofano; superiormente è diviso in quattro parti e con il gambo assomiglia appunto ad un chiodo.

Il chiodo di garofano è di colore bruno scuro ed è oleoso, pesante, con un odore molto intenso, il sapore è piccante. Dai garofani si ricava un olio di odore e sapore forte.

Noce moscata. La noce moscata è una pianta che cresce nelle isole Molucche. La noce che dà questa pianta è simile a un uovo di pollo francesino; è pesante, di colore grigio scuro, oleosa al tatto e se si pratica un piccolo taglio con il coltello ne esce una specie di leggero olio profumatissimo. Se si spacca in due, la noce appare di diversi colori: rosso, marrone e bruno chiaro. Il sapore e l'odore piccante sono piacevolissimi. L'involucro e il fiore della noce moscata è il *macis*: è una membrana che sembra carne, di colore arancio rossiccio chiaro, di odore e sapore più delicato della noce moscata.

Quest'ultima è usatissima per condire il pezzo di carne per i tortellini alla carpigiana. In drogheria si sono sempre usati molto sia la noce moscata sia il *macis* per le spezie più fini che servivano ai macellai e ai salumieri come condimenti per le carni.

Pepe. Il pepe è una pianta delle piperacee che cresce in alcune zone dell'India con drupe che danno il pepe nero se intere, quello bianco se private della pelle. Il sapore è acre, bruciante e l'odore aromatico.

Pepe di Cayenna. Il pepe rosso di Cayenna è ricavato da specie di piante di capsico piccante, ed è chiamato anche pepe leggero.

È usato specialmente come componente delle spezie finissime.

Senape. La senape è un genere di pianta coltivata con semi piccanti e acri; può essere bianca o nera. Si usa per salse e per insaporire una preparazione per carni lesse tipica di Carpi e del mantovano, la mostarda.

Il **caffè** arrivò in Italia nel 1592, proveniente dalla Turchia. Pare che il primo scopritore delle virtù del caffè sia stato un pastore dell'Etiopia.

Le qualità del caffè sono tante e tante le sue provenienze: Arabia Saudita, India, Centro e Sud America.

Quando il caffè giunse in Italia, nei primi tempi veniva tostato nei forni a legna. Poi vennero usati dei tamburi di metallo, dove si metteva il caffè crudo, che veniva fatto girare su bracieri. Questo sistema di torrefazione rimase fino alla fine del XVIII secolo. Fino al Settecento il caffè veniva ridotto in polvere con il mortaio.

Il caffè è anche un ottimo insetticida. La pianta è infatti inattaccabile da qualsiasi insetto o verme.

In passato c'era anche il "caffè per uso familiare" per coloro che non potevano permettersi il lusso di consumare caffè puro. I surrogati di questa bevanda erano: l'orzo, i ceci, la ghianda, il girasole. La miscela di caffè e surrogati di uso familiare si otteneva mescolando caffè e surrogati già tostati nelle seguenti qualità: caffè tipo famiglia 100 g; cicoria una scatola (100 g); ceci in pacchetto 100 g; ghianda 100 g. Quando si tostava il caffè e si raggiungeva il punto giusto di cottura, lo si levava dal

fuoco e poi veniva versato su di una rete metallica con una pala di legno. Quindi lo si mescolava perché si raffreddasse al più presto.

Il **cacao** deriva dall'azteco *Cacahuàtl*: esso era già noto ai popoli del Messico e dell'America centrale. Fu importato in Europa dagli Spagnoli. Il tipo di cacao più pregiato è quello che viene dalla Costa d'Avorio, dalla Guinea, dall'Ecuador, dal Brasile, dal Venezuela e dalle Antille.

I frutti del cacao hanno semi di forma allungata come una mandorla, con diversi lobi irregolari separati da sottili membrane. La sostanza è untuosa, il colore bruno, il sapore gradevole. Il cacao viene sottoposto a processo di essiccazione e di tostatura, poi macinato. Dall'ultima spremitura deriva anche il burrocacao, oltre alla polvere. Il cacao contiene sostanze farmacologicamente attive, tra cui la caffeina e la teobromina, che hanno un'azione stimolante sul sistema nervoso.

Il cioccolato, avendo tra i suoi componenti una buona percentuale di grassi, va conservato, perché non si deteriori, in un contenitore che lo ripari dall'aria, dall'umidità e dal calore. Un velo bianco in superficie, invece, non è sintomo di alterazione.

DROGHERIA e LIQUORERIA

B. COCCOLESI
CARPI (Emilia)

MEDICINALI e PRODOTTI CHIMICI

Specialità A. Bertelli e C. - A. Manzoni e C. — Milano

DEPOSITO ACQUE NATURALI ED ARTIFICIALI

Premiata Farina Lattea

Paganini Villani e C. — Milano

VENDITA

Concimi - Scorie - Nitrato di Soda
Solfato d' ammoniaca - Polvere d' ossa

ZOLFI

Specialità di PESARO, TREZZA e ROMAGNA

Solfato Rame inglese e nazionale

Da "Luce"- 26-27 Aprile 1902

PRODOTTI DI SPEZIERIA

Ecco cos'altro producevano e vendevano gli speziali secondo le indicazioni di Oliviero Saetti nel suo libro sulle spezierie carpigiane.

Droghe e generi alimentari

- Liquerizia
- Bacche di ginepro
- China
- Camomilla
- Uva passolina
- Anice stellato
- Seme di finocchio
- Pistacchio
- Pinoli
- Vainiglia o vaniglia
- Senape
- Cardamomo
- Carvi
- Zafferano
- Zenzero
- Orzo in grani
- Mandorle dolci e amare
- Miele vergine d'api
- Cacao
- Tamarindo

Prodotti diversi

- vernici
- cera di Spagna
- gomma arabica
- candele
- incenso
- acido citrico
- radice di saponaria
- colla di pesce
- semi di lino
- sale nitro o salnitro
- cocciniglia
- olio di paraffina raffinato e purificato (vaselina)
- allume di rocca
- amido

- turaccioli di sughero
- carta pergamena o cartapeccora
- borace
- lana grezza
- cotone in matassine
- spago
- sapone e saponette
- petrolio, benzina, alcool denaturato.

Dolci e altri prodotti

- caramelle di pomo
- zucchero d'orzo filato
- zucchero filato
- dose per conservare il vino
- dose per preparare le ciambelle
- dose per il sapone in casa

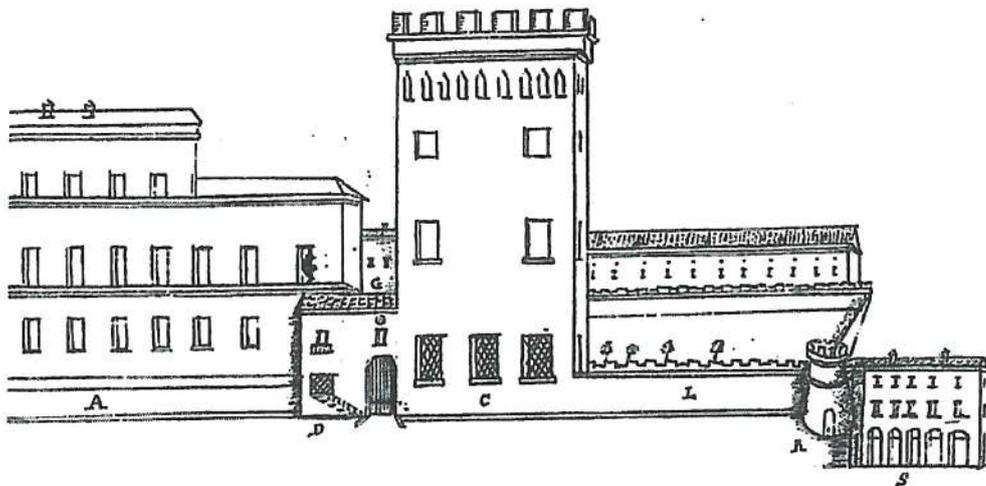
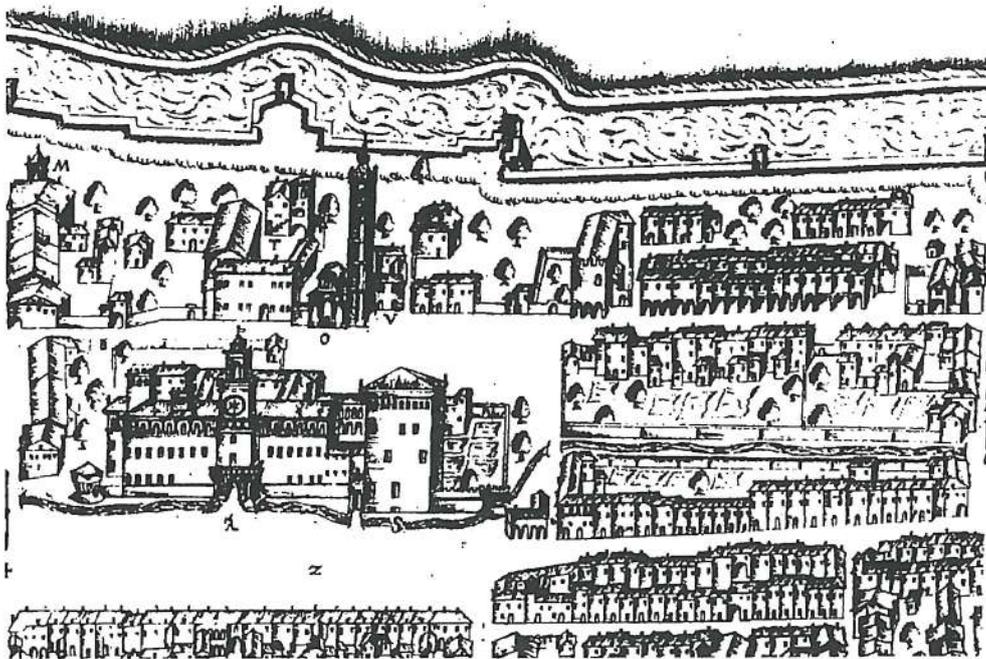
I liquori preparati artigianalmente nelle spezierie

- Rosolio di caffè
- Rosolio di Persichino
- Liquore Laurino
- Alchermes di Firenze
- Liquore Sassolino
- Liquore digestivo Centerbe
- Rosolio di vainiglia
- Elixir di Coca
- Mistrà (Anice forte)
- Liquore di menta spiritosa
- Liquore Ratafià di China
- Acqua di ciliegie
- Nocino
- Gin
- Elixir di China
- Cannella spiritosa
- Liquore Ponce o Punch
- Elixir di lunga vita
- Liquore di arancio
- Liquore alla rosa
- Liquore di lamponi

ELENCO DELLE SPEZIERIE CARPIGIANE

NOME	DOVE	QUANDO	PROPRIETARI-GESTORI
Spezieria Pistoni poi all'Insegna del Giglio	Situata in Piazza Martiri sotto i portici di fronte al Castello dei Pio	Già esistente nel 1654 come spezieria 1825 inaugurazione 1838 passerà all'insegna della Farmacia e Drogheria del Giglio 1929 solo Farmacia	1825 Pietro Pistoni, 1864 Tommaso Savani, 1874 Clemente Rebecchi, 1877 Ettore Albertini, 1931 Carlo Colli 1961 Giorgio Spaggiari
Stabilimento all'Insegna dell'Assunta	Situata sotto al portico del Vescovado in corso Fanti poi in Piazza Martiri sotto il portico verso il Duomo	1845 fondazione	Luigi Lugli 1918 farmacisti Cattini 1947 Maria Notari Porta
Spezieria all'Insegna della Corona	Nella casa annessa al Torriocello (ora demolito) della Piazza poi sotto il portico di Palazzo Scacchetti	1738 fondazione 1825 chiusura	1738 Carlo Francesco Scacchetti 1785 Cesare Luigi Mazzelli 1790 Carlo Francesco Scacchetti
Spezieria dell'Angelo	Situata nei locali a nord sotto il portico di Piazza Martiri	1740 fondazione 1892 chiusura	1740 Giuseppe Thuetti 1822 Alberto Agazzani delle Valli e Bergamini Lino 1829 Francesco Benassi
Spezieria all'Insegna del Pomo d'Oro	Sotto il portico di Piazza Martiri in locali posti sul lato nord	Fondazione il 14 Gennaio 1749	1749 Ospedale di S. Rocco 1793 Domenico Guizzardi 1838 Stefano Paglia 1863 Costante Morandi
Bottega di Speciarìa all'Insegna dell'Aquila nera	Situata in porta san Bartolomeo (Borgo nuovo, ora corso Fanti)		1679 Giacomo Maggi 1685 Giovanni e Antonio Callandrini 1696 Antonio Fioruzzi
Farmacia società Operaia	Occupava i locali in cui si trova tuttora , sotto il portico del grano, in corso Alberto Pio n°94	1903 fondazione	1903 Alfredo Bertesi Filiberto Rossi Floriano Cabassi Dott. Goldoni
Drogheria Saetti Oliviero e Giorgio	Occupava i locali sotto il portico presso Piazza delle Erbe, ora Garibaldi	1884 fondazione 1984 chiusura	1884 Giuseppe Baracchi 1919 Mario e Attilio Cabassi 1940 Giorgio e Oliviero Saetti
Drogheria Emma Savani	Situata sotto il portico di piazza Grande, confinante con la farmacia Operaia		1938 Gino Luppi
Drogheria caffè pasticceria con fabbrica liquori	Situata sotto il portico del grano	1798 fondazione	Fratelli Brinner
Drogheria Giuseppe Castellazzi	È situata dove ora c'è il bar Tazza d'oro	1926 fondazione 1980 chiusura	1926 Giuliana Bassoli Enrico Righi Pio Zucchi 1960 Adelmo Bertolazzi
Drogheria Ermenegildo Ferrari	Situata nell'ex corso Porta Modena	1829 fondazione	1829 Ermenegildo Ferrari Andrea Silingardi

Drogheria Becchi Adolfo	Situata in corso Alberto Pio n°47-49		Becchi Adolfo
Drogheria Morandi Erio e Nando	Situata in corso Cabassi n° 10 – 12	1970 chiusura	Giuliana Bassoli 1921 F.lli Morandi
Drogheria Ferrari Filiberti	Situata in corso Manfredo Fanti, sotto il portico del Vescovado.		Ferrari Filiberti
Drogheria Elisa Sacchi	Situata sotto il portico dal Vescovado, in corso Fanti n°15		Elisa Sacchi
Drogheria Giuseppe Govi fu Angelo	Situata in piazza Grande, allora piazza Vittorio Emanuele II, al n°21 del Portico lungo	1° Febbraio 1908 fondazione	Angelo Govi fu Luigi Giuseppe Govi Sig. Mariotti



In queste due immagini si può notare l'edificio annesso al torrioncino, ora scomparso, che era il macello pubblico, poi divenuto sede della Spezieria all'insegna della Corona (da: Elena Svalduz, *Da Castello a "città". Carpi e Alberto Pio (1472-1530)*, Officina Edizioni, Roma, 2001).

LE PRIME SPEZIERIE A CARPI: LA SPEZIERIA DEL POMO D'ORO

Le medicine necessarie alla cura degli ammalati dell'Ospedale degli infermi di S. Rocco sono fornite per un lungo periodo dalle spezierie della città. Dal 1599 al 1621 le farmacie alle quali si rivolge l'Ospedale sono quelle di Antonio Solieri e Battista Corradi.

Successivamente si serve delle spezierie di Antonio Marchi, Francesco Sarchiemati e di quella di Marco Giulio Rocchi.

L'amministrazione ospedaliera decide il 14 gennaio 1749 di aprire una spezieria per proprio conto sotto l'insegna di S. Rocco, come risulta dal libro dei decreti della Confraternita stessa (AOOPP, Filza 4, "S. Rocco, 1742 al 1778. Decreti della Confraternita e dell'Ospitale", cc. 109-110).

Nel 1750 sono nominati tre presidenti con l'incarico di sorvegliare l'andamento economico. I bilanci dei primi anni vengono presentati senza passivi, più tardi invece si contraggono debiti che aumentano negli anni.

Qualche spezieria, fra cui quella di S. Rocco, all'epoca vendeva caffè in tazza non essendovi in città luoghi pubblici addetti a questo servizio. Presso le spezierie viene venduta addirittura la carta bollata.

Solo per la vendita del caffè la spezieria dell'Ospedale non è in passivo, ma il guadagno comincia ad assottigliarsi dal 1762, anno in cui viene aperto il primo pubblico caffè dai fratelli Brinner.

Per uscire dalla situazione, l'amministrazione ospedaliera entra in società con i fratelli Rocca, anch'essi farmacisti, e nel 1763 ottiene in affitto dai Brinner la bottega del caffè.

In seguito, allo scopo di evitare le irregolarità dei bilanci della farmacia, si prende la decisione di praticare gli accorgimenti suggeriti dai presidenti. Essi propongono l'affitto di entrambi i negozi, che vengono affidati al sig. Giuseppe Thuetti nel 1771, proprietario anche della Spezieria dell'Angelo.

I capitali della spezieria sono poi ceduti all'ebreo Abramo Namias, mercante carpigiano. Il contratto prevede l'obbligo di fornire i medicinali agli infermi dell'ospedale con lo sconto del 20% e successivamente del 40%.

Un documento ritrovato in Archivio Comunale testimonia che tra il 1785 e il 1790 la spezieria cambiò denominazione e venne detta "Spezieria del Pomo d'Oro".

Il cambiamento di denominazione è attestato anche dalla matrice lignea conservata presso il Museo Civico di Carpi.

Quest'ultima risulta ubicata sotto il portico della piazza, nei primi locali sul lato nord, come attesta il documento relativo alla tassa sull'illuminazione (ASCC, Filza "Giudici alle Vittovaglie dal 1785 al 1794", fasc.11).

Nel 1838 la spezieria è condotta dal farmacista Stefano Paglia a cui è stata affidata da Giulio Grosoli e Pietro Pacchioni. Nel 1863 la farmacia passò al suo ultimo proprietario, Costante Morandi.

**COPIA DI DECRETO DELLA CONGREGAZIONE DELLE OPERE PIE DI
CARPI NELLA SESSIONE TENUTASI IL 9 FEBBRAIO 1788**

Ch'è del tenore seguente...

Nel nome

Convocati e congregati

omessi

In seguito di essere stato comunicato al signor Abramo Raffaele Namias proprietario della Spezieria del Pomo d'oro di cui se ne prevale questo Ospedale degli Infermi un progetto fatto a quest'Illustrissima Congregazione dal signor Abate Natale Scacchetti, di somministrare cioè a detto Spedale li medicinali col ribasso del quaranta per cento dalla tassa collegiale di Modena, e le droghe al prezzo corrente, ha il predetto sig. Namias risposto con di lui polizza qui letta, che per l'aggradimento della graziosa prelazione accordatagli, continuerà per tre ed anche cinque anni la somministrazione allo Spedale delle droghe e dei medicinali nella conformità progettata dal suddetto signor Scacchetti, e come ...

I quali signori accettando l'offerta come sopra fatta, e per anni cinque da retrotraersi col principio del corrente anno, e così proseguendo sino al compimento di detto termine, che sarà col finire del 1792, hanno decretato che da me se ne dia avviso in conformità al signor computista per di lui regola.

La presente copia di partito è stata da me infrascritto trascritta dal suo originale, cioè dal Libro dei Decreti di detta Congregazione fuoriscritto A, e dalla pagina 522, e previo diligente incontro fattone ho trovato che pienamente vi concorda; epperò in fede.

Carpi 11 luglio 1797. Anno I Repubblica Cisalpina

G. Superbi segretario

Copia

di Decreto della Congregazione generale delle Opere pie di Carpi emanato nella Sessione tenutasi li 9. Febbrajo 1788.;
 che e' del tenore seguente...

Nel Nome

Convocati, e congregati

Ommeser

In seguito di essere stato comunicato al Sig. Abramo Raffaele Namiy proprietario della Spezieria del Borno d'oro, e di cui si ne prevale questo Spedale degli Infermi un Progetto fatto a quest' Illma Congregazione dal Sig. Abate Natale Scacchetti, di somministrare cioè a detto Spedale li Medicinali col ribaso del quaranta per cento dalla Tassa collegiale di Modena, e le Droghe al prezzo corrente, ha il predetto Sig. Namiy risposto con di lui Polizza qui letta, che per l'aggradimento della graziosa prelazione accordatagli, continuerà per tre, ed anche cinque Anni la somministrazione allo Spedale delle Droghe, e dei Medicinali nella conformità progettata dal sud. Sig. Scacchetti, e come

A quali si accettando l'offerta come sopra fatta, e per Anni cinque da retrotraersi col principio del corrente Anno, e così proseguendo fino al compimento di detto termine, che sarà col finire del 1792, hanno decretato che da me se ne dia avviso in conformità al Sig. Compusista per di lui regola.

La presente copia di Carpi e' stata da me istto trascritta dal suo Originale cioè dal Lib. Decreti di d. Congregazione fuorivento A, e dalla pag. 522., e previo diligente incontro fattone ho trovato che pienam. vi concorda; epperò in fede

Carpi 11. Lug. 1797. Anno I. Rep. Cisalpina. J. Superbi Seg. n. 3



Carpi, primo decennio del '900. Drogheria e forno in Corso Alberto Pio.
(da: Luciana Nora, *"Commercianti si nasce...specialmente a Carpi"*. *Forme e aspetti del Commercio carpigiano*, Edizioni il Fiorino, Modena, 2001)

LA SPEZIERIA DELL'ANGELO

La spezieria dell'Angelo svolge la sua attività dall'anno 1740 all'anno 1829 nei locali sotto il portico di Piazza Grande (Piazza Martiri).

Da documenti relativi all'obbligo di mettere per ogni occhio o arcata del portico una tenda, risulta che nel 1792 lo speziale Giuseppe Thuetti della farmacia all'Insegna dell'Angelo ne ha collocate tre (vd. ASCC, Filza "Giudici alle Vittovaglie dal 1785 al 1794", fasc.9).

Abbiamo poi, nel 1794, l'attestazione di un pagamento fatto dallo stesso Thuetti come rimborso al Comune per l'illuminazione del portico nelle due fiere di S. Bernardino e di S. Bartolomeo (vd. ASCC, Filza "Giudici alle Vittovaglie dal 1785 al 1794", fasc.11).

I tre occhi di portico erano quelli all'inizio del palazzo, allora di proprietà del principe Taliano Pio di Savoia, dove oggi ha sede la Cassa di Risparmio di Carpi.

La Spezieria dell'Angelo fu fino al 1822 gestita dello speziale Giuseppe Thuetti, di cui al Museo Civico si conserva un bel ritratto di Ippolito Bianchini Ciarlini.

In quell'anno egli la vendette ad Alberto Agazzani dalle Valli e Bergamini Lino o Licio, in proprietà sociale rispettivamente per 2/3 e 1/3.

L'ipotesi è che il Ricettario, poi posseduto da Carlo Agazzani, nipote dell'Agazzani delle Valli, del quale si parlerà più avanti, fosse patrimonio della Spezieria dell'Angelo.

Nel 1829 i signori Agazzani e Bergamini vendettero la spezieria al signor Francesco Benassi del fu signor Giovanni. La famiglia Benassi fu proprietaria della spezieria dell'Angelo dal 1829 al 1892.

Dal 1892 in poi, la spezieria cambiò diversi proprietari, e venne trasferita sotto i portici della cosiddetta "Piazzetta delli Borghi Sant'Agostino" (in seguito Piazza delle Erbe, poi Corso A. Pio e ora piazza Garibaldi).

Nel 1887 conducono lo Stabilimento dell'Angelo i farmacisti Federico e Luigi Grillenzoni, mentre la drogheria era gestita da Filiberto Rossi.

Nel 1905 Evenzio Corradini, proprietario e gestore della Drogheria all'Insegna dell'Angelo, vende tutto al signor Ernesto Morandi, proveniente da Modena.

La famiglia Morandi gestì questa attività, fino a quando essa fu ceduta al signor Alfredo Sacchi.

Pochi anni dopo, i Sacchi chiusero per sempre quella che era stata una delle più belle drogherie di Carpi.

I figli di Ernesto Morandi, Enio e Nando nel 1921 acquistarono e gestirono l'antica drogheria della signora Giuliana Bassoli che si trovava in via Porta Barriera.

I locali del forno e della drogheria dell'Angelo sono occupati attualmente da una pellicceria e dal "Bar Roberta".

Nota

dei Debitori di Bolognini dieci = 10 = per ogni occhio dei Portici di Poggio
e Vescovado per le ragioni risultanti d'avviso sotto il d. 19 agosto 1792

Occhio mezza Tera

Nome	Occhio	mezza Tera	Importo
Sig. Giuseppe Ghuetti f. pagò	3		1 10
G. Brale Prospero & Mita f. pagò	2		1
Nichelangelo Sali f. pagò	1		10
Federico Setti f. pagò	1		10
G. Michele Narni f. pagò	2		1
Luigi Bertoldi f. pagò	1		20
Stefano Parma f. pagò	$\frac{2}{2}$		5
Abelli Basola f. pagò	$\frac{1}{2}$		5
Luigi Mantovani f. pagò	1		10
Carabinieri d. Bastiera f. pagò	$\frac{1}{2}$		5
Pietro Bellei f. pagò	1		10
Vomco Testi f. pagò	1		10
Carlo Bovarini f. pagò	1		10
Antonio Setti f. pagò	1	1	19 4
Renato Sasuoli f. pagò	1	$\frac{1}{2}$	15
Amalia Giubarelli f. pagò	1		10
Davide Moscardini f. pagò		1	3 4
Renzo Taglioni f. pagò	1		10
Fano Taglioni f. pagò	1		10
Michele Corradini f. pagò	1		10
Indetto Luigi Rimini f. pagò	1		10
Franco Cortesi f. pagò	$\frac{1}{2}$		5
Elvio Graldi f. pagò	1		10
Carlo Donelli f. pagò	1		10
Atto Chiosci f. pagò	1		10
Antonio Casari f. pagò	1		10

794. 27 Maggio.
 Comparto sopra le ~~fontane~~ che sono di fronte agli Archi
 della Piazza a rimborso di spesa fatta dall'Amministrazione Pubblica
 e illuminare il portico con fanalsi nelle due fiere dell'
 Anno scorso 1793 nell'ultima del prefato Anno in regola
 di fl. 10. e oucio, rapporto a quella di S. Bernardino, e di
 fl. 15. e oucio a quella di S. Bartolomeo, e cio' in forza
 d'ord. del supremo Tribunale e da successivo Decreto di
 Città, a cui si

Thueti sig. Giuseppe	5. 5. +
Mila sig. Israel Prospero	3. 10. +
Coli sig. Michel Angelo	1. 15. +
Setti sig. Federico	1. 15. +
Nannias sig. Michele	3. 10. +
Carina Leonardo	1. 6. 3
Campicoli Antonio	- 17. 6.
Bajola Bella	- 17. 6.
Bertoldi sig. Luigi	1. 15. +
Mazzi Domenica d. la Baptesca	- 8. 9.
Buffadori Antonio	1. 15. +
Testi Domenico	1. 15. +
Mateotti Francesco	1. 15. +
Brogi S. Giangiacomo	2. 12. 6.
Caltrinseri sig. Antonio, e Frilli	2. 12. 6.
Boanini sig. Francesco	1. 15. +
Setti S. Antonio	1. 15. +
Sassoli sig. Einaldo	3. 10. +
Piubarelli sig. Giannina	1. 15. +
Tagliani sig. Lorenzo	1. 15. +
Tagliani sig. Stefano	1. 15. +
Pizzetti Lodovica	

Ritratto di Giuseppe Thuet

IPPOLITO BIANCHINI CIARLINI (Carpi, 1767 – 1849)

Olio su tela (cm. 44 X 32) (inv. A/254)

Ippolito Bianchini Ciarlini di facoltosa famiglia carpigiana, fu pittore autodidatta. Esercitava questa attività come svago, anche se è appurato un suo breve alunnato a Parma, presso quella Accademia di Belle Arti (Mem. Storiche, VI. 1894-95, p. 676). I suoi lavori, in prevalenza ritratti, hanno un diverso scarto qualitativo; sono però tutti improntati ad una genuina freschezza ed ad una immediatezza a volte veramente straordinaria.

Nel caso di questo ritrattino, prevale il carattere decisamente austero e neoclassico, che si accompagna ad una puntigliosa precisazione grafica e ad un nitore trasparente di colore.

Riguardo al personaggio, Giuseppe Thuet medico e farmacista, fu un esponente locale del movimento rivoluzionario ed appartenente alla Repubblica Cisalpina. Diede un notevole contributo personale nell'amministrazione civica di Carpi. L'opera può essere datata circa il 1810.

(da A. Garuti (a cura di), *Mostra opere d'arte restaurate del museo civico di Carpi*, Carpi, 1976).



IL RICETTARIO AGAZZANI

Il ricettario Agazzani è un volume di piccole dimensioni (cm 12 X 18; spessore cm 3 circa) rilegato in pergamena con le pagine in carta. Sulla copertina in un'etichetta c'è scritto "Carlo Agazzani".

Nella seconda di copertina una mano diversa ha tracciato la scritta *1757 e Milano In Costa*

Sul frontespizio la stessa grafia a mano ha tracciato

In nomine Domini

Libro di varie sorti

di robbe che si

fabbricano di conserve

gelli e rosoli.

Subito sotto qualcuno con una grafia diversa ha ricopiato "gelli e rosoli" e ha scritto "ciarlatanismo".

Alla fine della pagina (elemento che in un primo momento non avevamo colto) una data quasi incomprensibile (1872 o 1873), e una firma, che può essere letta come *Carlo Agazzani*.

Il ricettario contiene ricette di cucina, curative, di bellezza, alcune facenti parte della nostra tradizione gastronomica, altre decisamente particolari.

Il ricettario Agazzani probabilmente apparteneva a un Carlo Agazzani, possidente, (come si ricava dall'albero genealogico elaborato dallo studioso Paolo Guaitoli e conservato nell'Archivio Guaitoli, Filza 85, fasc.2, c.119), figlio di Amando Agazzani, medico carpigiano, a sua volta figlio di Alberto Agazzani dalle Valli, proprietario dei 2/3 della Spezieria dell'Angelo (vd. ASCC, "Registro degli atti di matrimonio per l'anno 1809").

Carlo nacque a Gargallo nel 1848, ma visse a Carpi e si sposò nel 1874 con Teresa Saltini; nell'atto di matrimonio figura come possidente (vd. ASCC, "Registro degli atti degli sposi 1874").

Si può supporre che Carlo possedesse il ricettario perché trasmessogli dal bisavolo Alberto Agazzani dalle Valli che aveva acquistato la spezieria dell'Angelo; il documento, però, risale probabilmente alla metà del Settecento.

La signora Teresa Saltini, moglie di Carlo Agazzani, era parente del signor Luigi Foresti, dalla cui famiglia, secondo la testimonianza di Luciana Nora, responsabile della Sezione etnografica del Museo Civico di Carpi, il ricettario Agazzani è stato donato al Museo.

Ecco alcune ricette curiose, a metà fra gastronomia, medicina e cosmetica, ricavate dal ricettario Agazzani:

Cioccolata gelata

Prendeli cioccolata fatta con vaniglia lib. due zucco cotto a casato lib. una. Semi di melone pestati e pasati al setaccio onc. tre, cannella fine polverizzata onc. una d'acqua di fior d'aranci, onc. due il tutto si metta in cucumo capace con acqua comune e si faccia al fuoco ben sciogliere che ciò fatto getta in una conculina ben grande e con un mulinello si vada sbattendo fino che alzi la spuma che con un setaccio acciaio possa scolare e pronto che un haverà la ... neve si empirà le chicchere d'argento e si metteranno a gelare nella cassetta come si è detto di sopra di rosoli.

Latte di perle

Perle minute non forate la quantità che tu vuoi mettile a disciogliere il sugo di limoncelli e come saranno liquefate decanta il sugo pian piano, levandone quando si puole ; di poi porrai sopra di esse tant'acqua vite fina e rettificata, che sopra avanzi un dito e vuoterai il tutto in una pallota di vetro, metendola in digestione a bagno maria per tanti giorni quante vedrai che dette perle sian ben disciolte e incorporate con l'acqua vite e che non rimanghino nel fondo del vaso, che allora levato in latte del bagno lo converserai in altro recipiente, e ben chiuso lo conserverai per servirtene come sopra.

Latti di coralli

Metrai il fornaio de vetrari per giorni tre a calcinare corallo rosso, la quantità che tu vuoi, di poi lo macinerai su una pietra di porfido da colori fino che diventi in palpabile che all'ora lo porrai in pallotta di vetro con aqua vita fina e lo meterae in digestione a bagno Maria fin a tanto che non resterà nel fondo del vaso che volendolo adoprare ti conterrai nella presente forma prima che la donna si lavi la faccia con aqua comune di poi con aqua di fiori di fava e farina di lopini e di nuovo con la sopradett'acqua e si rasiughi ben forte con un panno di scartallo e doppo prenda un poco di latte di Perle quale viene insegnato; nel sotto scritto capitolo e con pezzetta di lino sottile lo vada distendendo per tutta la faccia e si lasci asciugare che, aciutta che sarà ci si metta sopra il late di coralli nel medesimo modo, deve nascere un calore naturale. Si nella bianchezza, e rossezza che durerà molti giorni. Se bene si lavi il viso, che per la qualità dell'acqua vita, e dolcezza della perla si conserva la pelle non fa rughe non puzza il fiato e non marcisce i denti.

Questo segreto era del Farnelio, che lo mandò alla regina Maria d'Inghilterra quando si maritò con il re Filippo di Spagna l'anno 1552.

v. Dominica Tomini

Libro di varie Sorti
di Zobba che si
Fabricano di Confum
Selli. e Sogli.

gell
1757
Carlatummo

[Signature]

[Faint handwritten text]

1757

Milano

Tr.

Carpi

Sezione Etnografica del Museo Civico di Carpi, Interno della copertina del Ricettario manoscritto di proprietà di Carlo Agazzani (datato presumibilmente 1757).

con la Sopradetta acqua e si
ravigli ben forte con un po
di Scartallo. ed oppo. prenda
un poco di Latte di Berle
Quale viene insegnato. nel
Sotto scritto capitolò e con
perzetta di lino sottile lo
uboa di tenendo p tutto
la faccia e si lascia asia
gare che ac'itta che sare
ui si metta sopra il late.
dicoralli nel breo s'uno me
do due n'asera. un calor
naturale. Si nella bianche
zza, e Rosazza che on
vera molti giorni sobora
si lava il viso che p la
qualita de l'acqua futo
e d'ulcerza della perla
Si conserva la pelle non fa
raghe non purra' il fior
e non m'grise i denti.
questo segreto ora del

farne un corno manto alla
regina chiara d'inghiltorra
quando si maritò con il Re.
Suppodi Spagnaanno 1552.

Latte di Berle

Berle minute non forate la
quantità che tu vuoi mette
a discuogere il sugo di Limon
celle e come faranno liquefate
decanta il sugo pian piano
L'andone quando si vuole.
di poi porra sopra di esper
tant'acqua uite fina e etti
fiata che sopra avanza
un dito e subterera il tutto
in una pallora di vetro meten
dola in digesione. a bagno maria
3 tanti giorni. Quante uita
che detto Berle si ar benduol
e incorporate con l'acqua uite
e che non rimanghino nel fondo

L'ACQUA TERIACALE

La mitica Teriaca, una pozione per ogni genere di infermità, è stata inventata forse da Galeno, forse da Mitriade e poi perfezionata dal medico di Nerone, Andromaco.

Secondo gli speziali, che la vendevano già fatta, conteneva almeno 81 qualità di sostanza per altrettante malattie; non si sapeva però con certezza quali fossero esattamente queste sostanze, anche perché descrivevano le piante in modo così generico che ognuno tirava a indovinare seguendo le convinzioni proprie.

Le idee rimarranno confuse ancora per molto tempo.

Nel XIX secolo, quando vi erano già molte intuizioni, si seppe che conteneva sostanze ricavate dal salice e considerate antireumatiche e antinevralgiche. L'acido salicilico sarà infatti il componente essenziale della più nota e abusata delle pasticche tuttofare: l'aspirina.

La Teriaca, componente molto usato anche nelle nostre zone, era composto di molte erbe aromatiche che variavano da ricetta a ricetta.

Cominciamo con la ricetta della farmacia del Pomo d'Oro di Costante Morandi (1867).

Acqua teriacale: Teriaca once 3, erba di ruta once 1, radice di angelica once 1, radice di dittamo once 1, scordio once 1, radice imperatoria once 1, radice Zedoaria once 1\2, scorze secche di cedro once 1, acqua distillata libbre 8, spirito di vino a 90 gradi once 2.

Preparazione : tagliate e ammaccate queste sostanze e stemperate la teriaca in alcune once del predetto spirito di vino e si lascia il tutto in digestione per 24 ore e poi si filtra. Si ricavano circa 6 libbre di fluido.

Un'altra ricetta è la teriaca dolcificata, di cui però nel libro di Saetti non è specificata la provenienza. Ecco la ricetta:

Teriaca dolcificata: Angelica once 1, spigonardo once 1, serpentaria viperina once 1, cortecchia di aranci once 1, garofani once 1, sommità di ruta once 1, sommità di assenzio once 1, dittamo cretico once 2, cinnamomo once 2, bacche di ginepro once 2, alcool a gradi 60 libbre 4, acqua di fonte libbre 4. Il tutto nell'alcool in infusione per alcuni giorni e si dolcifici con 2 libbre di zucchero nell'acqua di fonte e unire il tutto e filtrare con carta. Liquore limpido di odore aromatico, di sapore dolce aromatico. Spiritoso graditissimo. Stomatico cordiale.

Ed ecco la ricetta della Teriaca secondo il ricettario Agazzani:

Prendi sugo depurato di scardeon (?), d'acetosa di cedro, e di rutta capraria annua n. 1: 6 Teriaca magna d'andromaco once 2. Si metta il tutto ben mescolato in un orinale di vetro e si distila a fuoco moderato in bagno maria; serbandosi chiusa per li bisogni, i sughi si depurano con chiaro d'uovo sbatendoli assieme e facendoli alsare alla

fiamma di fuoco, cui si sprema un sugho di limone e lasiati posare si passano per stamigna, che sirano chiari.

Aqua Teriacale

Prendi Sago depurato di Scard con, d'acqua
stojas di Ciro, e di Sutta Caprarie ana
℞ i. ℞ Teriaca Magna d'andromaco ℞
si mette il tutto ben mescolato in un
orinale di vetro e si distilla a fuoco
moderato in Bagno M.^a servandoli
chiusi per li bisogni. i Sughi si
depurano col chiaro d'oro. Batendoli
afine e facendoli al faro a la fiamma
di fuoco, cui si sprema un sugho di
limone e lasiati posare si passano per
stamigna, che sirano chiari ~ 3

Sezione Etnografica del Museo Civico di Carpi, Ricettario manoscritto Agazzani
(presumibilmente 1757).

PRONTUARIO

DELLA PESA METRICA PEI MEDICI E FARMACISTI

	Centi-grammi
1 grano equivale a	5
4½ di grano	4
3½	3
2½	2
1½	1
	Milli-grammi
1½ grano equivale a	25
1½ di grano	15
1½	7 ½
1½	6
1½	5
1½	3
1½	2 ½
1½	1 ½
1½	1
	Deci-grammi
1 scrupolo equivale a	12
1½	6
1 dramma	36
1½	18
	Grammi
1 oncia equivale a	28
1½	14
2 oncie	57
3	85
4	113
6	170
8	227
10	284
	Deca-grammi
1 libbra equivale a	34
1½	17
2 libbre	68
3 libbre equivalgono a 1 kilogram. e 21 gram.	

Tratto da: AOOPP, *Farmacopea degli Stati Estensi*, Soliani, Modena, 1839.

RICETTE E SPEZIE

Lingua di manzo salmistrata

Prima ripetutamente battuta e poscia lavata si mette per 24 ore in salnitro (20 cent. circa); il giorno seguente si lava e si mette in concia per 6 giorni con molto sale, molto rosmarino, pepe, spezie, aglio, cannella e garofani tutto confuso; giornalmente si rivolta; dopo gli otto giorni si cuoce per tre ore sotto acqua non troppa.

Ricettario manoscritto famiglia Foresti - Carpi

(da: Nora Luciana, *Ogni lustro si cambia gusto. Forme e aspetti della tradizione alimentare carpigiana*, Comune di Carpi, Carpi, 2000, pag. 205)

Mostarda uso Cremona

- Cortecce d'arancio secche libbre 1
- Miele chili 1
- Mele chili 2
- Cotogne pelate e senza torso chili 1 1/2
- Pere pelate senza torso chili 1/2
- Uva sultanina once 3
- Zucchero bianco chili 1

Modo di farla

Metti in bagno le cortecce secche d'arancia per 24 ore, poscia tagliale a piccoli pezzettini e laval di nuovo in acqua fresca per bene. Colloca la corteccia a fuoco moderato mettendovi il miele man mano che si asciugano e lascia a cuocere per circa 4 ore e poi scodella le cortecce e tienile in un tegame per due o tre giorni. Passati questi giorni piglia le mele comuni che avrai tagliato in pezzettini; mettile al fuoco con acqua, poscia aggiungendovi le cotogne indi le pere col chilo di zucchero e tutto insieme sciroppa. Cotte che siano tutte uguali, mettivi le cortecce facendo cuocere tutto per un'ora, indi l'uva sultanina. La senape poi si mette al momento di servirla e non nel vaso di tutta la mostarda. Aspettare 12 giorni a mangiarla e non appena fatta.

Ricettario manoscritto famiglia Gaddi - Soliera

(da: Nora Luciana, *Ogni lustro si cambia gusto*, op.cit., pag. 206)

la cioccolata si rade; il tutto si mette in una catinella di pietra e vi si mette le spezie e con le mani si mescola bene a ciò che sia venuto tutto un corpo.

Si prende il miele e si mette in una stagnata, si pone al fuoco e si fa liquifar bene fino a che incomincia a bollire e poi si cava e si lascia un poco raffreddare e si impasta il tutto e si lascia il detto pisto per lo meno sette giorni.

Ripieno della spongata

- Pane pesto Kg 5
- Miele hg 5
- Scorza di limone hg1
- Pignoli hg1
- Noci hg1

Ricettario manoscritto famiglia Foresti - Carpi

(da: Nora Luciana, *Ogni lustro si cambia gusto*, op. cit. pag. 220-21)

Spezie fini

Se volete usare nella vostra cucina delle spezie buone eccovene la ricetta:

noci moscate, N. 2.

Cannella di Ceylan ossia della regina, grammi 50.

Pepe garofanato, grammi 30.

Chiodi di garofano, grammi 20.

Mandorle dolci, grammi 20.

Se vi aggiungete altre specie di droghe all'infuori del *macis*, cioè l'arillo della noce moscata, che è ottimo, non farete nulla di veramente buono; vi consiglio anche di non imitare i droghieri i quali, invece della cannella di Ceylan, adoperano la cassialinea ossia cannella di Goa e vi buttano coriandoli a piene mani perché questi fanno volume e costano poco.

Pestate ogni cosa insieme in un mortaio di bronzo, passate le spezie da uno staccino a velo di seta e conservatele in un vaso di vetro a tappo smerigliato, oppure in una boccetta col turo di sughero, e vi si conserveranno anche per anni colla stessa fragranza del primo giorno.

Le spezie sono eccitanti, ma usate parcamente aiutano lo stomaco a digerire.

(da: Artusi Pellegrino, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Firenze, 1935, pp. 558-559)

Pane di Natale

Quando siamo al giorno prima di prepararlo, facciamo l'*alvador* e lo mettiamo dentro a una bella terrina che alla notte si solleva. Mentre la sera stavamo qui a chiacchierare, preparavamo le nostre noci, preparavamo l'uva secca. L'uva adatta che si chiamava la *ciuchela*, era un'uva che aveva un grano lungo, buona e dolce, la seccavamo noi nel forno quando si faceva il pane... e poi la mettevamo dentro a dei sacchetti... poi i canditi, mia sorella ha passione di metterci dentro anche le gallette, le arachidi, poi i fichi sempre pestati che si perdono in mezzo alla farina... La mattina dopo, quando cominciavamo ad impastare, mettevamo un poco ed *Savor* e poi impastavamo con tutto l'*alvador*... . Ne facevamo nove o dieci di pani... Cominciavamo sei giorni prima, perché c'è da tenerlo bagnato con la Saba...

Ricetta tratta dalla testimonianza orale di Maria Morselli.

(da: Nora Luciana, *Ogni lustro si cambia gusto*, op. cit. pag. 228)

RIMEDII PER VARI MALI CAVATI IN VARII LIBRI

Le carte private dell'avvocato e notaio Giulio Cesare Ferrari sono conservate nell'Archivio Nuovo in una filza molto voluminosa che contiene i documenti riguardanti i numerosi possedimenti dei Ferrari.

Secondo quanto afferma Saetti nel suo testo, la famiglia Ferrari possedeva tutte le spezierie sotto il portico e nel 1864 Gianbattista, figlio di Giulio Cesare, era proprietario della spezieria del Giglio.

Tra i documenti dell'Archivio familiare figura anche un fascicolo dal titolo *Rimedio per diversi mali cavati in vari libri* (in ASCC, Archivio Nuovo, Filza E/4, Fondo Giulio Cesare Ferrari, "Rogiti sec. XIX e documenti", fasc. 8) di 37 carte delle quali 36 numerate, mancanti le prime due, completo di indice.

Le ricette curative di questo libretto sono piuttosto strane e leggendole ci si rende conto che alcune dovevano essere del tutto inefficaci.

Ci sono infatti rimedi per malattie che ancora oggi sono incurabili, mentre, in alcuni casi, presenta diversi rimedi per una sola malattia, come per esempio i calli, che evidentemente erano un grave problema. Per questi ci sono ben sei cure diverse. Questo vuol dire che probabilmente non funzionavano, perciò ce ne era una vasta gamma.

Gli ingredienti indicati sono tutti naturali, sottoposti a cotture, bolliture, bagni in acque particolari o raffreddamento.

La stranezza delle ricette si evidenzia anche dal modo in cui erano utilizzati gli ingredienti, per esempio nella ricetta "Per guarir la sordità" (in *Rimedio per diversi mali cavati in vari libri*, cit., c. 4) il rimedio suggeriva di mettere l'orecchio vicino al finocchio in ebollizione. Il vapore che saliva ed entrava nell'orecchio, guariva dalla sordità. Naturalmente questo non era vero, poiché ancora oggi i sordi restano come sono.

Nel documento inoltre ci sono ricette anche per prodotti diversi come l'inchiostro o veleni per scacciare gli insetti da casa.

Ed ora ecco la trascrizione dell'indice del documento con l'elenco di tutti i rimedi (cc. 32-36).

Indice dei rimedii

Per le febbri terzane	@ 1.
Per le scottature	2.
altro	8.
altro	12.
Per il mal de' denti	2.
altro	11.
altro	26.
Per la sordità	4.
Per la podagra	ivi

Per i calli	ivi
altro	6.
altro	11.
altro	27.
Per le volatiche	4.
Per la micrania	5.
Per i flussi	ivi
Per il mal di capo	7.
Per le rotture, slogature	ivi
Per i panarecci	8.
Per un delirante	9.
Per le febbri quartane	ivi
altro	16.
Per la scabbia, rogna e tigna	10.
Per i buboni e tumori pestilenziali	ivi
Per l'iterizia	ivi
Per ammollire nervi ritirati e induriti	ivi
Per il male d'orina	ivi
Per fermare il vomito	11.
Per le emoroidi	ivi
Per le sciatiche e reumi	ivi
altro	13.
Per le ventosità di stomaco	12.
Per l'idropisia	ivi
Per le gelature	ivi
Per la resipola	ivi
Per un infermo che non abbia beneficio di corpo	13.
Per rinforzare i piedi defaticati	26.
Per debolezza e dolore di stomaco	27.
Per la tosse	27.
Per le ferite e tagli	28.
Per levar le macchie dalla faccia e sanare ulceri	6.
Per diversi mali	ivi
altro	9.
altro	28.

Secreti e dosi

Per le cimici e pulci	@ 13.
altro	16.
Per levar macchie d'inchiostro sopra abiti, biancheria	14.
altro per macchie d'olio	ivi
altro	ivi
altro	15.

Per imbiancare la tela all'uso d'Olanda	18.
Per fare inchiostro	19.
altro	ivi
Per fare diversi colori	20.
Per dare filetti d'oro	22.
Per far tela incerata fina	ivi

Dosi

Per fare la mostarda	@ 23.
Le pastiglie d'aromati	ivi
Li salami detti Melone	25.
Le paste di formentone	32.

12. Per far filetti d'oro.

Sale armonico d'impregnato con aceto, e macinato finissimo, poi sopra il legno, o altro si stende. Dasi con ciò il lavoro che si vuol lavorare, indi prima che si ricuoghi vi si pongha la foglia d'oro, e quando sarà asciutto si streghe con bom- bace, e resterà pulito il lavoro.

Per far tela incerata fina.

Olio di seme di lino lib. 1. acqua comune mezza lib. si ponghe in signata nu- va con onc. 3. Verperino d'oro dentro una pezza in forma di bottone, si faci- cia bollire sino alla consumazione dell' acqua, che non frigerà più; poi cava la pezza, e nell'olio distempra il colore che vuoi, ma che sia liquido, e tirata la tela su telaio, ed ad sole, datti il d'oro dentro, e guoni più volte, ed avrai l'effetto.

Per fare la mostarda. 13.

Una mina di Romi, detti galianorini, tagliati in quattro parti, col levargli le binghe, poi fargli cuocere con un poco d'acqua, e d'eri. di miele, e cotti che sono farli papare per cola.

Poi prendere i Romi colati, e con un peso di miele, tirarli a cottura, e poi aggiungere lib. 3. d'annata, lib. 3. cedri in miele, e d'eri. a senape. in polvere, impastata con acqua, e poi unita a servire colla mostarda quando sarai fredda.

Per far le Pastiglie d'aromati
Un pane di Zucchero ben macinato, e profu- sato per edacino fino; tre quarti di canella la più secca, mezz'oncia di garofuli, una voce macata; Ben macinato, e pagato il tutto si unisce

Fonti bibliografiche

- AA.VV., *Cultura popolare nell'Emilia Romagna. Medicina, erbe e magia*, Silvana Editoriale, Milano, 1981.
- ARTUSI P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Firenze, 1935, pp. 558-559.
- CASSOLI M., *Carpi: memorie di vita contadina*, Garuti e Gualdi, Carpi, 1980.
- Enciclopedia Universale Garzanti*, Milano, Ed. Garzanti, 1992.
- GARUTI A. (a cura di), *Mostra opere d'arte restaurate del museo civico di Carpi*, Carpi, 1976.
- NORA L., *"Commercianti si nasce... specialmente a Carpi" Forme e aspetti del Commercio carpigiano*, Edizioni Il Fiorino, Modena, 2001.
- NORA L., *Ogni lustro si cambia gusto. Forme e aspetti della tradizione alimentare carpigiana*, Comune di Carpi, Carpi, 2000.
- PECORARO M., *Le istituzioni ospedaliere di Carpi nei secoli*, Carpi, 1981.
- SAETTI O., *Le spezierie in Carpi. Farmacie e drogherie tra storia e cronaca*, prodotto in proprio dall'Autore, Carpi, 1994.
- SVALDUZ E., *Da castello a "città", Carpi e Alberto Pio (1472-1530)*, Officina Edizioni, Roma, 2001.

Fonti documentarie

- AOOPP, Filza 4, "S. Rocco, 1742 al 1778. Decreti della Confraternita e dell'Ospitale", cc. 109-110.
- ASCC, "Filza II. Recapiti 220 chiamati dal protocollo A dal 5 ventoso al 25 termale anno 5°; dal 23 febbraio 1797 al 12 agosto", n.185.
- ASCC, Filza "Giudici alle Vittovaglie dal 1785 al 1794", fasc.9.
- ASCC, Filza "Giudici alle Vittovaglie dal 1785 al 1794", fasc.11.
- ASCC, Archivio Guaitoli, Filza 85, fasc.2, c.119.
- ASCC, "Registro degli atti di matrimonio per l'anno 1809", n.19.
- ASCC, "Registro degli atti degli sposi 1874", n.201.
- Sezione etnografica del Museo Civico di Carpi, Ricettario manoscritto Agazzani, (presumibilmente 1757).
- ASCC, Archivio Nuovo, *Rimedi per diversi mali cavati in vari libri*, Filza E/4, Fondo Giulio Cesare Ferrari "Rogiti sec. XIX e documenti", fasc.8.
- AOOPP, *Farmacopea degli Stati Estensi*, Soliani, Modena, 1839.

