

La cucina dopo la scoperta dell'America, al filtro di Costanzo Felici da Piobbico

di Adele Rondini

Questo è il testo parzialmente modificato per esigenze tipografiche, della relazione tenuta nella Sede municipale di Piobbico il 12 ottobre 1985, in occasione della celebrazione del quarto centenario della morte del medico naturalista piobbichese Costanzo Felici, nel giorno anniversario della scoperta dell'America.

Il dì 5 febbraio 1565 è la data della *Lettera sulle insalate* riportata alla luce da Delio Bischi, pubblicata nel 1977 dall'Accademia Raffaello. Essa è una delle comunicazioni del medico naturalista piobbichese Costanzo Felici (1525(?)-1585), indirizzata al bolognese Ulisse Aldrovandi (1522-1605) fondatore, tra l'altro, di un "Horto accademico", in Bologna. Una lettera, si può ben dire, fuori dell'ordinario essendo pari a 52 pagine stampate, ma che possiamo e dobbiamo continuare a collocare tra le tante, a buon diritto definite da Virginio Cesarini, in uno scritto del 1618 a Galileo Galilei, "lettere delle fatiche studiose", facendo parte della rete di scambievoli informazioni, instaurata dall'Accademia dei Lincei tra i suoi studiosi.

Era stato lo stesso Aldrovandi ad offrire lo spunto della ricerca al piobbichese che scrive: "Dapprima il suo desiderio curioso e novo mi dette quasi da ridere, poi da mal pensare che ad entrare in sì profondo pelago io non ardiva [...] temendo di non poterne mai uscire". Ma Costanzo Felici entrò in quel pelago e, "data la materia così intricata e laboriosa", come egli dice, "per uscirne con onore" dovette pensarci e ripensarci, vedere e rivedere le sue note, prima di inviarle al bolognese.

Sebbene finite di stilare nel 1565, l'invio della stesura definitiva avvenne senz'altro molto più tardi, come deduciamo dai riferimenti ad essa riscontrabili in altre lettere: "Dil Piobico adì 12 dicembre 1567 [...] ho accomodato un discorso sopra li fonghi [...] come fece ancora l'invernata passata un discorso sopra le insalate facendo poi una catena con tutte le herbe e piante che si mangiano. E così mi vado trastullando hora con un passatempo hora con un altro".

Ed ancora "Dil Piobico, adì 8 dicembre 1568 [...] La mia cosa dell'insalate,

come potrò rescriverla, ve la manderò: gli è una lettera, ma molto longa". E ancora: "Dil Piobico, adì 11 de febraro 1569 [...] il mio passatempo delle insalate, il quale bisognerà che venghi con doi altre lettere, una sopra l'olive e l'altra sopra le medecine del lupo; le quale, per essere tutte e tre insieme, non l'ho voluto descompagnare per non le avere a rescrivere. Como poi l'harete viste, se vi sarà cosa che gli piaccia (che poco ce ne sarà) se ne serva, poi me le potrà remandare". "Di Rimini, adì 22 de marzo 1569: Il libro con le insalate e con l'olive e con le medecine del lupo e con li fonghi non gli lo mando ora perché non li ho in casa. Ad un'altra volta, più presto si potrà, gli lo manderò". "Da Rimini, adì 17 de aprile 1569: Non ho che mandarle, se l'apportatore di questa vorrà, il libretto de l'insalate, l'olive, il lupo e li fonghi [...]. Se vi troverà qualcosa di buono l'harò a piacere, se cosa che non stia bene che non possi stare a martello, da vero amico quello me n'avertisca. E come l'harà visto, con sua comodità e per persona fidata il potrà rimandare qui a Rimini perché como nell'altra gli dissi non ho altra copia [...]"

Quindi è evidente che, pensa e ripensa, aggiungi e modifica, erano trascorsi quattro anni dalla stesura iniziale, trasformandosi così il lavoro in una sintesi precisa ed in una catena, come egli stesso dice, di erbe e piante mangerecce, un'opera profondamente indicativa e stimolante e, direi, provocatoria, almeno per me che avendo appena finito di scrivere un mio libro di ricette tradizionali in versi dialettali, già pronto per la stampa, non resistetti di fronte all'inopinata sorgente di notizie che la pubblicazione di tale lettera presentava, facendomi balenare l'idea di aggiungere al mio lavoro tante note con confronti e riflessioni, allargando il discorso e dando un taglio diverso, più completo, più interessante ed attuale. Pertanto, ripreso da capo il lavoro, come se fosse stato quello di altra persona, cominciai ad arricchirlo di richiami e note storiche di cui molte tratte dalla *Lettera delle insalate*, la molla che aveva fatto scattare il congegno.

Il libro del Felici, grazie alla sua semplicità palpitante di vita quotidiana, nel quale si avverte il profumo dell'orto dietro casa ed il calore del focolare sempre acceso in cucina, aveva operato in forma maieutica, provocando in me il bisogno di una ricerca su ricettari e manoscritti d'epoca, arricchendo con ciò la mia conoscenza nel settore. Sulle linee conduttrici di essa prende spunto questa nota.

Trascuro in questa sede alcuni meriti della *Lettera delle insalate* del Felici, come quelli inerenti alla lingua e alla filologia, che, sebbene oltremodo cattivante, per non essere sviati, dobbiamo saltare quasi a piè pari. Ma, prima di entrare direttamente in argomento, considerandolo anche necessario per meglio comprendere ed affrontare lo stesso, occorre accennare a come questo libretto rappresenti uno dei più begli esempi di scritto spontaneo, capace di guidare il lettore nell'individuazione di usi e costumi dei Marchigiani nel secolo XVI.

Ecco le ricette per il marito che torna a casa alticcio: una insalata cruda di cavolo verde (p. 92) o una ciotola di mandorle amare secche sgusciate (p. 108), entrambe utili per combattere i vapori del vino; ecco “le finestre adorne di basilico, ché non c’è pianta che coltivano le donne più volentieri di questa, mentre le gentildonne se ne ornano il petto e l’orecchie!”. E, come ora, “le belle mangiate di formaggio e fava fresca nel mese di maggio”, e l’uso dei lupini, “a trastullo e passatempo”, mentre, peculiare uso di quell’epoca, è il grande impiego del confettare in casa “noci, amandole, avellane, pignoli, anisi e coriandri”, non essendo ancora sviluppata l’industria dolciaria. E l’uso massiccio dello zafferano, che, introdotto in Europa dai Mori di Spagna, “vuole entrare per tutto, che troppo lunga diceria saria ritrovare ogni cosa dove entra”. Mentre scriveva così, il Felici forse aveva presente la distribuzione del 1564, di cipolle di croco, giunte dal Regno di Napoli, voluta dal duca Guidobaldo II della Rovere, per introdurre nelle sue terre la coltura della redditizia pianta allora alla moda.

Ed ancora: l’uso della porcellana (*portulaca oleracea*) e della malva (*malva alcea* e *m. sylvestris*) che si vendevano al mercato a grossi mazzi, come ancora oggi accade a Coimbra per la prima (in frittata o insalata monotipo) ed a Casablanca per la seconda (per cuocere come altre verdure). Come non ricordare poi i “picciocoli” (da *petiolus-peciolus* piedino), i peduncoli, i sottili raggi degli ombrellini secchi dei fiori di finocchio usati come “scalzadenti” (cioè come stuzzicadenti), proprio come usava quasi sessant’anni fa “perché non offendono le gengive e rendono profumato l’alito”, come diceva un ottantenne che aveva tutti i denti sani e bianchi. E ricette di piatti tradizionali e specifici delle valli dell’alto Pesarese affiorano ancora: la “bagiana”, facilmente individuabile in quella fava maritata al finocchio di pag. 85 (*foeniculum dulce*) e allora come ora aromatizzate alla mentuccia (*calamintha sylvatica bromf.*), le lumachelle che ritmicamente sbalzavano nel tegame (p. 87) ed il diffondersi nell’aria del profumo dell’*origanum majorana*, l’usatissima “persichina” (p. 88) e quello della menta romana (*mentha viridis*) sui legumi, come oggi sui fagiolini verdi lessati, e l’acre agresto (succo di uva acerba), ornamento e vanto di molti piatti a base di carne, pesce e ortaggi, ma rimasto oggi solo nell’anacronistica espressione “savé d’agrest” (sapere di aspro), per passare anche ad usi più ricercati, ma allora diffusissimi, come quello dell’acqua di rose, che Felici chiama “acqua lambicata” e che nel XVI secolo, in pieno sfolgorio rinascimentale, quando già Caterina de Medici era andata sposa nel 1533 ad Enrico II di Francia, segnando l’irruenta entrata dell’alta cucina italiana in Europa, profumava un gran numero di piatti dolci e non dolci, a volte con un’adeguata “sbruffata” all’uscita del manicaretto dal forno, altre volte direttamente come ingrediente! E

come doveva riuscire fragrante, pur nella sua modestia, poi, la torta in cui era stata lasciata cadere “una fogliolina, una fogliolina sola, di olezzante melissa!” (*melissa officinalis*).

Piccolo tocco questo, ma che ci dice con quale vivo interesse ed amore il Felici aveva condotto la sua ricerca. La mano e la parola, ora dell’esperto ed ora del raffinato, sfiorano continuamente le sue pagine, lasciando un’impronta che segna indelebilmente la scoperta, da parte nostra, della sopravvivenza della tradizione nella cucina metaurensese attuale, che pur nella sua semplicità va considerata peculiare ed inconfondibile, anche se con segni di osmosi interregionale. Tanto per darne un esempio: pensiamo alle foglie fresche di salvia gigante, fritte in strutto bollente dopo averle immerse nella pastella tenendole per il peduncolo. Ieri come oggi, a Piobbico come in Carnia, dove le chiamano “las suris”, “i topolini”, preparano detta salvia con la stessa ricetta che possiamo ravvisare, quasi 100 anni prima della *Lettera delle insalate*, nel trattato umanistico oltre che culinario *De honesta voluptate et valetudine*, pubblicato a Roma nel 1476 e poi a Cividale del Friuli nel 1480, scritto da Bartolomeo Sacchi, detto il Platina. Sappiamo che l’autore, per sua stessa ammissione, aveva attinto al libro *De re coquinaria* di maestro Martino da Como, cuoco al seguito di Ludovico Trevisan, dapprima patriarca di Aquileja quindi in Friuli, poi cardinale camerlengo presso la Curia pontificia, quindi a Roma, città vicina e legata alla nostra zona.

Ma, tralasciando la ricerca della vera patria della salvia fritta, e convinti della validità della sintesi gastronomica oltre che botanica operata dal Felici, vediamo se è possibile scoprire, attraverso lo stesso, come e quando la cucina precolombiana della nostra zona, quasi a un secolo della scoperta dell’America, fosse stata influenzata dall’impiego dei prodotti del Nuovo Mondo.

Per avere un’idea chiara osserviamo con ordine, uno alla volta, i doni della natura offerti da Cristoforo Colombo alla regina Isabella, secondo l’ordine di citazione dei medesimi nella *Lettera*. Per deduzione sapremo poi quali, al tempo di Costanzo Felici, non avevano ancora alcun peso sulla vita e sul costume della nostra vallata.

A pagina 96, il Felice nomina “la zucca, dai Latini detta cucurbita”, ma dice anche “de queste se ne trovano moltissime sorte oggidi”. Quell’“oggidi”, per noi che sappiamo che nel policromo mondo delle zucche ne risultano varie di origine americana, come la zucchetta del Brasile (*cucurbita pepo*) e quelle dette dell’Ohio (*cucurbita maxima*), può suggerire la certezza che l’America c’entrasse già, tanto più che, ad un certo punto, egli scrive: “Si dubita se son da ponere nel numero e capitolo di zucche da molti, ma per il mio giudizio ve le lasserò essere”. Cita poi le “brozose (rugose) da molti dette turche o saracinesche”.

Ma è risaputo che l'aggettivo "turco", da secoli, nel nostro linguaggio più vivo, ha anche valore di "strano, curioso, lontano e poco conosciuto", quindi è ovvio che il Felici potrebbe benissimo alludere all'origine americana di parte delle zucche nominate.

A p. 97 incontriamo la melanzana, da taluni erroneamente considerata originaria dell'America. In effetti, sebbene conosciuta in India da tempi remoti (come confermano certi vocaboli sanscriti), ma sconosciuta ai Greci e ai Romani, appare citata nel XIII sec. da un medico arabo e sembra giunta soltanto nel XIV sec. in Europa, per poi approdare in America. Pertanto la melanzana citata dal Felici quasi un secolo prima, non può essere quella, tanto per intenderci, "di ritorno" dall'America, dove appare documentata nel 1658. Il fatto stesso che essa sia "più presto in prezzo per bellezza e bel frutto nelle finestre che giudicato frutto delicato" aumenta tale certezza, anche se "da molti si magna avidamente, per il più cotta nella brage prima cavata poi ripiena d'olio, sale e pevere", come si fa ancora oggi.

Restando tra le solonacee, ecco invece, un vero prezioso dono dell'America: il pomodoro (*solanum lycopersicum* o *lycopersicum esculentum*), pomo d'oro o pomo del Perù, anche se la voce indigena "tomatl" è messicana (da cui l'inglese tomato, il francese tomate, lo spagnolo tomaterra, il tedesco tomate, il milanese tomatosa, il friulano tomât). All'inizio esso era stato chiamato molto romanticamente "pomme d'amour" dai Francesi (e così lo definiscono ancora nella vallata del Rodano), "paradiesapfel" dai Tedeschi e "love apple" dagli Inglesi e "pomo d'oro" da noi Italiani che, oltre a conservare il prezioso termine, ne avremmo fatto l'incontestato re della tavola, disteso su un comodo trono di dorate tagliatelle.

Ed ecco a pag. 105 i fichi d'India (*opuntia ficus-indica*, dal Messico), che Felici non sa, non avendone mai provati, "se delectano il gusto", e conclude aggiungendo "basta averli tocco".

Nell'affrontare, a pag. 110, l'elencazione di ogni sorta di graminacee ed i molti impieghi, al penultimo posto, prima del grano da bagno, cioè del riso, è citato il "gran turco" e, al capoverso successivo, leggiamo ancora: "il grano indiano che chiamano in quelle bande maiz [voce di Haiti, mahiz] è molto usato in quelle bande per il loro pane ed ancora piace nelle nostre che il fa assai bono. Se sia atto ad altre vivande non so". Qualcuno potrebbe chiedersi se si tratta di una ripetizione o di una contraddizione. No, di nessuna delle due. Ma si tratta:

1. della prova che anche sulle nostre montagne cresceva il gran turco, però non quello di oggi (*zea mays*), ma il gran turco alias grano saraceno (saraceno è sinonimo di turco), cioè 'le blé noir' dei Francesi (*polygnum fagopyrum*) con la cui farina bigia non solo Tonio avrebbe fatta la polenta all'arrivo di Renzo

in cerca di un testimonio (A. Manzoni, *I Promessi Sposi*, cap. VI), ma qualcuno dei nostri alpigiani, soprattutto in Valtellina, avrebbe continuato ancora oggi a farla. Pertanto, tenuto conto che la tradizione della polenta a Piobbico è antichissima, chissà da quanti secoli essa si faceva già anche qui, non solo prima di Costanzo Felici, ma addirittura e senz'altro prima della scoperta dell'America, risultando nel secolo XV il suddetto grano già provenuto dal lago Baikal;

2. della considerazione che il Felici, pur ricordando l'impiego della farina gialla nel pane, è incerto sugli altri usi eventuali di essa, non esclude la fondata ipotesi che, soprattutto i pastori ed i carbonai della montagna, l'avessero già sperimentata dando avvio alla celebre tradizione.

Poi, continuando a scorrere la lettera del Felici, troviamo ricordato l'uso del miglio e leggiamo: "Si magna in pane, menestra, torte, fritelle, polente"; sì, proprio così, "polente". E in quel plurale può forse leggersi sia la polenta tenera, sia il polentone sulla spianatoia, sia quello rimesso già a stufare a fette nel caldaio, a strati alterni, con guanciaie soffritto e formaggio pecorino.

Ma c'è ancora un'ipotesi sull'origine della tradizione polentara piobbichese. Al capoverso successivo non manca la citazione del sorgo o meliga, che egli definisce *miglio d'India*, quel tipo, dunque, di meliga che, ad un certo punto, il mais va a sostituire nell'uso, confondendosi con essa e determinando una risaputa confusione. Si pensi che, nel nord d'Italia, chiamano ancora la polenta "melga, melgon, melgazz", e in Friuli la dicono pure "sorgo turco" (sorgo turco). Si pensi che nel *Libro delle Piante* del Rizzanti (Ed. Lattes, 1920), leggiamo: "Granoturco o Frumentone o Meliga (*zea mais*)" ed in portoghese "milho" (miglio) indica il granturco, per cui gli studiosi non verranno mai a capo di che cosa intendesse parlare anche Merlin Cocai scrivendo nel Baldus "cortem cinctam melegazzibus intrat", cioè Baldo "entra in un cortile cinto di canne di meliga". Ma... di meliga o di granturco?

D'altra parte, concludendo sull'argomento, la polenta, fatta di tante farine e di tanti colori (bianca, nera o bigia, gialla e... rossa, come deduciamo dal persistente vocabolo dialettale "miagg o miacc" indicante una primitiva polenta di farina di miglio intrisa di sangue di suino, antenata del sanguinaccio), la polenta è sempre esistita ed anche in latino abbiamo *puls pultis* (Plauto, Varrone, Plinio) quando era fatta con farina di grano o fave (ed anche il misconosciuto forsempromese Pergamino, nel suo *Memoriale della Lingua Italiana* (1616), registra pulta e pultiglia, piccola pulta). Ed in Plinio, Ovidio e Catone c'è *polenta, polentae*, per quella fatta di farina d'orzo abbrustolito. E quanta ne debbono aver mangiata i primi Romani, se Plinio (*Nat. hist.*, XVIII, 83) scrive: "Pulte autem non pane vixisse longo tempore Romanos manifestum" (è noto che i Romani prima che di pane vissero a lungo di polenta).

Accanto alla cicerchia (*lathyrus sativus*), alla lenticchia (*lens esculenta*), all'ervilia, pisello selvatico (*vicia ervilia*), al piso (*pisum sativum*) addirittura spesso confuso con il moco (*lathyrus cicera*), per cui è facile arguire come tutti i legumi fossero in quel tempo ben lontani dalla superiorità che avrebbero raggiunto con le cultivars moderne, Costanzo Felici, tout court, pone sia il "faggiolo" che il "faggiolo turchesco" che, egli specifica, entra nei cibi "più fresco che secco", e di cui evidenzia pure le numerose varietà, tanto da aggiungere: "Mi pare che la natura voglia scherzare". Sempre parlando di "turcheschi" accenna pure ai "senza core", cioè ai cornetti o mangiatutto. E nell'aggettivo turchesco si può ancora ravvisare un chiaro riferimento al tipo americano del fagiolo, cioè all'odierno, pur da considerarsi tanto diverso ormai, per sopravvenute selezioni ed incroci, da quello di cui parla il Felici chiamandolo turchesco e che fu introdotto in Europa ai primi del '500. Curiosità: le sue cultivars, già calcolate 180 nel 1860, ai primi del 1900 erano salite a 476. La storia dell'azteco *ayacotl* (haricot, in francese) sembra quella di un trasformista. Arrivato dall'America in Italia come pianta ornamentale, all'inizio del '500, per la sua somiglianza col fagiolo indigeno, vien confuso con esso, gratificato del solito "turchesco"; oltralpe, si francesizza in haricot, passa la Manica e, preso dagli Inglesi per una fava, diventa 'french bean', mentre, in Germania, i Tedeschi, più sbrigativi, lo chiamano solo fava: 'die bohne'; in Spagna diventa un'ebrea, 'la judia', e addirittura un'ebrea con la mascherina (*judia de careta*) se si tratta del fagiolo dall'occhio (*vigna unguiculata*). Che confusione! Non siamo più in grado di ritrovare il fagiolo delle nostre passate quaresime e di quelle del Felici, forse sino allora lo stesso fagiolo di Virgilio e di Columella che d'altra parte, per confusione pure lui, ne aveva sovrapposta l'immagine a quella della fava. E anche se in mezzo a tanto rumore, Carlo Linneo, nel '700, con la definizione di 'phaseolus vulgaris', acquisisce e conserva il nome greco-latino 'phaseolus', termine legato tanto alla forma della siliqua contenente i semi, quanto a quella di una leggera imbarcazione romana, ricordata anche nei primi versi del carne che Catullo, rientrando dalla Bitinia, dedica al suo agilissimo veliero mentre lo mette a riposo sulle rive del Benaco: "Phasellus ille quem videtis, hospites/ait fuisse navium celerrimus".

Continuando a sfogliare il libro, Felici, dopo aver parlato del pepe e ricordato anche il proverbio di terenziana memoria "Cui multum est piperis etiam oleibus miscet" per "chi ha molto pepe lo mette su li cauli" (cioè anche sui cavoli), passa a dire dei "molti che usano quella siliqua o cornetto rosso che si chiama 'pever rosso o d'India (*capsicum frutescens*) che si coltiva nei vasi' (allora come ora), ma che "sappiamo è solo di condimento", mentre non accenna ad alcuna delle tante varietà di peperone-ortaggio (*capsicum annuum*), tutte origi-

narie del Brasile come il suaccennato peperoncino detto anche di Cayenne. Ovviamente esse varietà non erano ancora qui pervenute.

Poi nomina la noce d'India, che "Nei suoi paesi governa con tante varietà de cibi e bevere et altre utilità che da essa procedono", ma "perché da noi non si costuma se non per alcuna medicina la lasseremo andare". Indubbiamente essa corrisponde alla noce di cocco (*cocos nucifera*) che dà le tante "varietate de cibi" di cui parla il Felici: la dolce dissetante e diuretica acqua di cocco verde quando è acerba, il dolce, profumato latte, poi, e la polpa quando è matura, l'olio e il burro vegetale dalla polpa seccata (*coprah*), utilizzati anche per saponi, candele, creme, lozioni, cosmetici nonché per confetti e dolci, ed ancora il latte dalla polpa grattugiata e stemperata in acqua bollente. E poiché qualunque parte della sua pianta è utilizzata, compreso il legno da impiegare variamente, le foglie per coprire le capanne, le fibre del mesocarpo delle grandi drupe per tessere, i palmittos o 'cavoli di palma' (cioè i giovani germogli) per cucinare, giustamente in sanscrito essa è detta 'kalpa vriksha', che significa 'l'albero che dona quanto è necessario per vivere'. Ma malgrado si parli di noce d'India, essa non è né dell'India-India né dell'India America, ma originaria delle Filippine ed isole oceaniche, e solo dopo la scoperta dell'America vi fu portata, per essere largamente diffusa e sfruttata come accadde per tante altre piante poi credute americane. Esempi eclatanti: la canna da zucchero (*saccharum officinarum*) introdotta in Egitto e nel Mediterraneo (compresa la Sicilia) dagli Arabi. Anche Plinio (*Nat. hist.*, XII, 32) ricorda il *saccaron* arabo e indiano, e Lucano (III, 237) racconta di popoli orientali che bevevano il dolce succo di canna. Lo zucchero di canna veniva importato in Italia dai Veneziani sin dal sec. X, ma essendo caro, si dolcificava più spesso con sapa o miele. Inutile ricordare che la barbabietola da zucchero (*beta vulgaris*) si sfruttò solo dal sec. XVIII, dopo la decadenza coloniale e soprattutto dopo il blocco antinapoleonico. Restando in argomento, alle piante americanizzate dopo la scoperta del Nuovo Mondo, aggiungiamo il banano (*musa paradisiaca*, *musa sapientium*, *musa nana*) portato per primo dagli Spagnoli e dai Portoghesi nelle Antille e a San Domingo, e più tardi il caffè (*coffea arabica*) originario dello Yemen. È nota la storia di Kaldi, delle sue capre eccitate per aver brucato le rosse bacche del caffè, del ricorso del pastore ai monaci che, primi, sperimentando su loro stessi un'infusione di frutti secchi, scoprirono il modo per rubare qualche ora al sonno a favore del raccoglimento e dello studio. Ma il caffè, monopolizzato a lungo dagli Arabi, ed introdotto in Europa attraverso Venezia (1615), divenne bevanda alla moda solo dopo la sconfitta dei Turchi da parte di Sobieski (1683). I cinquecento sacchi di caffè trovati nel bottino permisero non solo di togliere il monopolio ai Turchi, ma di aprire il primo locale pubblico a Vienna! Ma altre piante vanno ricordate prima di chiudere: quelle che

non poterono passare attraverso il filtro di Costanzo Felici, perché appartenenti solo ed esclusivamente al Nuovo Mondo ed ancora non note o diffuse in Europa.

Prima tra tutte la patata (*solanum tuberosum*) di origine andina che, importata dagli Spagnoli nel XVI sec. come pianta ornamentale, solo alla fine del XVIII sec. fu compresa per la sua grande importanza alimentare, grazie all'impiego del chimico farmacista francese Antonio Parmentier (1737-1831) che la studiò a lungo e che, pur di diffonderne l'uso arrivò a presentarsi a corte con un fiore di patata all'occhiello.

Altra pianta di importanza mondiale il girasole (*heliantus annuus*), una delle piante oleifere più importanti, giunta però in Europa un secolo dopo la scoperta dell'America. Il termine girasole, non tragga in inganno. Esso è solo sinonimo dialettale di cicoria di campo ('gyrus in solum', raggiera di foglie sul terreno? Cfr. la forma cagliese e cantianese 'giransòll').

Ed ancora il cacao (*theobroma cacao*), pianta proveniente dal Messico, dove gli Aztechi ne utilizzavano i semi anche come moneta, pianta che, come il caffè, trapiantata in paese diverso da quello di origine (nel 1820 compare il cacao in Africa), là ne ha superato la produzione.

Nessuno ignora l'origine dell'arachide, detta non per nulla nocciolina americana (*arachis hypogea*), importata in Europa dai Portoghesi nel sec. XVI, ma sfruttata come oleifera solo alla fine del sec. XIX.

Si potrebbero ricordare ancora molte piante: la manioca (*manioht* utilissima) i cui tuberi dolci si usano come ortaggio e non dolci per estrarre la tapioca, fecola leggera e nutriente; la batata (*ipomea batatas*), detta patata dolce e molto usata in Indocina, il topinambour (*heliantus tuberosus*) parente stretto del girasole i cui tuberi cotti ricordano il carciofo; e tanta frutta, sempre più presente sui nostri mercati: ananas (*ananas sativus*), avocado (*persea gratissima*), papaya (carica papaya), cherimolia (*annona cherimola*) e, sebbene poco conosciute, le simpatiche granadiglie di 'passiflora edulis' e le gustose bacche fiammanti nascoste nei... lampioncini del salutare alchechengio (*physalis alkekengi*), e alcuni frutti secchi: noce del Brasile (*bertholletia*), specie di mandorla prismatoide triangolare, pecan (*carya pecan*), noce liscia ablunga, anacardio (*anacardium occidentale*) a forma di rene, più noto come castagna di caju. Tre frutti che sulla tavola di Natale oggi troviamo insieme alle nostre tradizionali noci, avellane e mandorle, la cui produzione, purtroppo, è in diminuzione.

Ancora, tra le piante americane attinenti alla tavola: la vaniglia (*vanilla planifolia* Andrews), proveniente dal Messico e che lega così bene con il cacao esaltandone l'aroma, la china rossa (*cinchona succirubra pavon*) aperitiva e digestiva e il depurativo carcadè (*hibiscus sabdariffa*) il cui infuso è rinfrescante se preso freddo, pettorale se preso bollente.