

La curcuma

Un'alternativa allo zafferano

La curcuma (*Curcuma longa* e *rotunda*, così indicata dal naturalista svedese del XVIII secolo Carl von Linné) è originaria del Sud e del Sudest dell'Asia. Secondo lo speziale Nicolas Lémery, che pubblica ad Amsterdam il suo *Traité universel des drogues simples* (la prima edizione viene stampata a Parigi nel 1698, poi ad Amsterdam nel 1716) viene anche chiamata *terra merita*, per le sue grandi qualità medicinali. Questa pianta erbacea, che può raggiungere il metro di altezza, richiede molto sole e un suolo fertile, produce rizomi e fa parte della famiglia dello zenzero. La curcuma, coltivata in India sin dall'antichità, è particolarmente adatta alle regioni battute dai monsoni e con foreste di caducifoglie.

Una pianta dalle mille proprietà

Questa pianta è spesso citata nella letteratura sanscrita a partire dal IV secolo a.C., soprattutto nell'*Atharvaveda*, raccolta di testi religiosi dell'India antica, secondo cui un massaggio con questa polvere aiuterebbe a curare le malattie

cardiache. Gli indiani la considerano un dono della natura per le sue numerose proprietà: spezia, conservante, agente colorante, prodotto della farmacoepia... La curcuma appare anche nel *Kamasutra* e ha anche un uso cosmetico: le indiane la usano per le maschere per il viso e le giovani tamil si tingono con questa polvere giallo ocre il giorno del fidanzamento. In India le foglie di palma di Palmira che fungono da supporto per la scrittura vengono imbevute di curcuma per preservarle dall'aggressione degli insetti. Pare che la *Curcuma longa* sia stata scoperta in Cina prima del VII secolo a.C.; è descritta nello *Xin Xiu Ben Cao* (659 a.C.) e nel *Bencao gangmu* di Li Shizhen (1552-1578). Nel Sudest asiatico viene utilizzata per tingere le tuniche dei bonzi.

I grandi profitti della Compagnia delle Indie

Descritta da Dioscoride nel *De materia medica*, la curcuma è conosciuta in Occidente sin dall'antichità. L'impero romano non la usa come colorante, bensì come medicamento, soprattutto per le sue proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. Le Crociate ne favoriscono in seguito l'introduzione e la diffusione in Europa. Mescolata con lo zafferano da mercanti poco scrupolosi – il nome “curcuma” deriva dalla parola araba che significa zafferano, *kourkoum* – è venduta a prezzi esorbitanti. In Europa viene usata per la tintura dei saponi (mescolata all'indigofera per ottenere saponi di colore verde) e ancora oggi è un ingrediente essenziale del curry. Le Compagnie delle Indie orientali (inglese e olandese) traggono grande profitto dalle enormi quantità che importano. Gli speziali, che la impiegano per curare l'ittero e le infiamma-

zioni della colecisti, applicano la dottrina delle segnature di Paracelso: curare con prodotti dello stesso colore le malattie che si manifestano con una colorazione del corpo...

Associata al blu di Prussia, la curcuma dà sfumature vivaci ai prodotti alimentari e viene usata per la colorazione di balsami e unguenti curativi. I mercanti ne incoraggiano la coltivazione nelle regioni tropicali dell'America Latina e questa nuova produzione fa abbassare il prezzo della materia prima. Il colore giallo naturale è progressivamente sostituito da una colorazione ottenuta in modo artificiale con processi chimici, come il giallo di Napoli (antimoniato di piombo), già noto al mondo egizio e in Mesopotamia. L'ingegnere chimico senese Vannoccio Biringuccio analizza la curcuma in dettaglio nel *Pirotechnia* (Venezia, 1559); la usano Caravaggio e altri pittori, inclusi Vermeer e gli impressionisti. L'industria chimica, soprattutto quella tedesca, produce prima della fine del XIX secolo (BASF) e all'inizio del XX (IG FARBEN) una tavolozza di colori che include una gradazione di gialli. Così l'utilizzo della curcuma arriva fino a noi, anche se oggi è limitata all'alimentazione (dove viene usata come condimento) e alla colorazione dei cibi, senza dimenticare la carta impregnata di curcuma (come quella al tornasole), utilizzata in chimica per identificare le sostanze acide e basiche. Nel 2009 il valore di questa spezia è tornato a salire a causa dell'aumento della domanda mondiale e del rischio di una minore produzione per via di fattori meteorologici.