

La Bottega Delle Curiosità

LA LIQUIRIZIA: NAPOLEONE, TABACCO E BIRRA

ALESSANDRO GIRAUDDO - Docente di Geopolitica delle Materie Prime a Parigi, e autore di «Storie Straordinarie delle Materie Prime» (1&2) e di «Quando il ferro costava più dell'oro» pubblicati da **Add Editore**

Già nota alla medicina
tradizionale cinese,
ma anche alle culture
greca e romana

La liquirizia è una pianta ben conosciuta dalla civiltà cinese, egizia, etrusca, greca, romana, indiana e araba che molto rapidamente identificano le proprietà benefiche della liquirizia e ne fanno un uso intensivo nella farmacopea. Molière suggerisce ai suoi attori di succhiare bastoncini di liquirizia per proteggere la voce e darle tono. Casanova mette piccoli confetti di liquirizia sul comodino alla ricerca di una performance degna della sua immagine, Rousseau succhia bastoncini di liquirizia quando scrive. Per favorire la digestione, Napoleone prende una manciata di pastiglie di liquirizia prima delle battaglie anche per calmare i dolori di stomaco e i suoi denti sono nero-giallastri... L'industria americana del tabacco da masticare si è sviluppata fortemente grazie alla liquirizia che, inoltre, è abbondantemente utilizzata per imbrunire le birre inglesi e, adesso, per produrre dei cerotti antitabacco... Le sigarette contengono oltre al cacao, del mentolo, dell'ammoniaca anche della liquirizia.

Questa pianta, che è un legume perenne, è tipica del sud-est asiatico e delle regioni intorno al Mediterraneo. Paradossalmente, la liquirizia è una pianta piuttosto selvatica e cresce in una fascia intorno al 40° parallelo nord perché ha bisogno di climi relativamente caldi e terreni ricchi e umidi. Quando la pianta trova le condizioni ideali per crescere, diventa «invasiva». Anche dopo che la rimozione delle radici, il minimo frammento lasciato nel terreno diventa una nuova pianta. Nei paesi dell'Europa settentrionale e nelle regioni settentrionali degli Stati Uniti, gli agricoltori hanno cercato di coltivarla, ma con risultati estremamente modesti e insoddisfacenti. È un cespuglio alto un metro e le sue foglie sono divise in una dozzina di foglioline di colore verde tenue. I suoi fiori raggruppati in grappoli sono solitamente blu o malva. La sua radice può affondare nel terreno fino a un metro di profondità. I medici greci e romani scoprono rapidamente le qualità curative di questa pianta, che cresce esattamente nelle regioni in cui operano. Tutti riconoscono la sua



importante funzione antinfiammatoria. Nel II secolo a.C. Teofrasto parla delle popolazioni che, vivendo vicino ai deserti, fanno un uso intensivo di liquirizia, perché la usano mescolata con formaggio e latte di giumenta per resistere diversi giorni senza acqua potabile.

La medicina tradizionale cinese e tibetana ha usato la liquirizia rastrellata (*glabra*) per cinquemila anni per stimolare l'energia vitale (qi) e per curare diverse malattie come digestioni difficili, bruciore di stomaco, infezioni del sistema respiratorio.

Le qualità più apprezzate, più costose e più efficaci dal punto di vista medico sono quelle del Mediterraneo occidentale, come la *Glycyrrhiza glabra* tipica proveniente principalmente dall'Italia meridionale, dalla Sicilia orientale e soprattutto dalla Calabria orientale e dalla Spagna (Aragona). Andando verso est, si trovano qualità meno fini e si parla della *Glabra glandulifera* e della liquirizia

Uralensis, ampiamente distribuita in Cina.

Il mondo militare è fortemente attratto dalle qualità della liquirizia. Tutte le cavallerie somministrano ai loro equini della liquirizia per dar loro del tono. Inoltre, soprattutto durante le spedizioni coloniali e nei deserti, in molti zaini figura una porzione di liquirizia quando operano in regioni dove l'acqua è un bene prezioso (manca o non è potabile) perché la liquirizia ha un forte potere dissetante. Spesso negli ospedali sul comodino figurava dell'acqua mescolata con della liquirizia per dissetare il paziente, aiutarne la digestione e fornirgli dell'energia.

Grazie al suo grande potere dolcificante, la liquirizia viene utilizzata per produrre dolci senza zucchero e per combattere il diabete. Oltre all'industria delle sigarette, varie industrie alimentari la usano come aroma, colorante, spesso come eccipiente, con gelati e liquori alla liquirizia, bevande all'anice, birre, bibite, yogurt, formaggi...