Alimenti venduti nellae barocche spezierie cremonesi e la loro Chimica
giorgio maggi

Interessante è la ricerca scientifica del medico e chimico Jacopo Bartolomeo Beccari (Bologna, 25 luglio 1682 – Bologna, 18-19 gennaio 1766 noto per la scoperta del **glutine** nella farina di frumento. Nella sua sperimentazione, egli osservò che la farina di frumento in acqua si suddivideva in amido, (che fermentava) e glutine, (che putrefaceva). Da una comparazione con il latte, scoprì la natura proteica del glutine simile alla caseina, la cucina vegetariana e giapponese usa il saitan che è sostanzialmente glutine puro. Come la caseina il glutine in soluzione alcolica aggiunto a calce è stato usato come mastice forte per unire ceramiche e maioliche rotte. Il glutine è stato usato come vernice solubile in alcool oppure oli.
L'**acido malico**, noto anche come acido di mela o acido fruttico E 296 fu isolato nel 1785 dal chimico svedese Carl Wilhelm Scheele (Stralsund, 9 dicembre 1742 – Köping, 21 maggio 1786).
La **cutina** è la sostanza cerosa che si trova nei tessuti tegumentari della buccia di verdure e frutti. Chimicamente è un poliestere naturale costituito da C16 (acido palmitico) saturi e C18 (acido stearico) o (acido oleico). Attualmente la cutina, estratta dagli scarti delle bucce di pomodoro, si usa per realizzare una lacca utilizzata per il rivestimento delle lattine di alimenti in scatola
Il **gengevero** (zenzero) appare in un inventario del 1227 nella bottega di Enrico della Torre assieme a cannella, pepe e gingibrata. Un altro inventario del 1312 segna con il gengevero (fornito al Papa in Avignone), mandorle, noci moscate, garofano, zafferano, miele, acqua di rosa,(L.Tommaso Belgrano)

Alcuni alimenti venduti nella spezieria
Krapfen"ciambella", dolce nato a Graz nel 1600,inventato da un farmacista austriaco, nel XVII secolo erano molti i farmacisti che facevano pasticceria fin quando però un editto non lo proibì. Oggi si possono comperare in farmacia, certificati dal ministero della Salute, dolci senza latticini e senza glutine.
Merletti Santantonio nascono da una ricetta di speziale: Pasticcino con uova, farina, burro, mandorle affettate e marsala. Gli ingredienti vengono amalgamati, all'impasto viene data forma di pasticcino, ricoperto con mandorle affettate e cotto al forno.
Panforte bianco o panforte margherita nato nel 1879 da un'idea dello speziale Enrico Righi, in occasione della visita a Siena della Regina Margherita di Savoia. A Siena noti i ricciarelli nati dalla abilità dello speziale.
PanSpeziale o certosino (Bologna) La ricetta del panspeziale è molto antica e risale al medioevo quando era prodotto e venduto nelle spezierie.
1° ricetta Il Certosino di Bologna è un tipico dolce natalizio della cucina bolognese con mandorle, pinoli, cioccolato fondente e canditi. È detto anche panspeziale e, in dialetto, zrtuséin o panspzièl. 2° ricetta 200 gr di farina 0100 gr di zucchero100 ml latte100 gr di miele di castagno50 gr di uvetta50 gr di mandorle50 gr di pinoli50 gr di cedro e arancia canditi50 gr di cioccolato fondente1/2 bustina lievitoMix di spezie (chiodi di garofano, coriandolo secco, cannella in polvere, semi di anice stellato)
Spongata emiliana: La spugna di Petronio nella cena di Trimalcione: la torta è un dolce natalizio. Il suo nome sembra derivi da "sponga" cioè spugna, a causa dell'aspetto della superficie pizzicata che la fa sembrare, appunto, una spugna. È un impasto a base di frutta secca e canditi. La ricetta è delle Benedettine di Brescello 1480 che confezionavano spongate e spongardini reali.
Cotognata: marmellata di mele cotogne usata nell'antica farmacia (lessico farmaceutico G.Capello) con aggiunta di gusci d'uovo calcinato.
La "piperata" (o pipata) era una preparazione utilizzata anche in cucina a base di pepe e altre droghe con effetto digestivo e antinfiammatorio. Ogni farmacia aveva la sua particolare ricetta con varietà dalla più "forte" alla più "dolce" ed era vietato venderla nella stagione calda.
giulèbbe s. m. *dal pers. gulāb «acqua rosa», comp. di gul «rosa» e āb «acqua», attrav. l'arabo giulāb+, tosc. e letter. – Bevanda fatta con succo di frutti bolliti con zucchero, diluito e chiarificato e aggiunte di estratti e trementina; L'olio/esenza di trementina era usato nella cura delle malattie infiammatorie broncopolmonari e per la diuresi.
mostarda
(gengevero = zenzero)(seneva=senape) (Libro novo 1556 …)
il marzapane, i mostaccioli bianchi e neri, il vino di amarene, il pan pepato, la pasta reale, il pane schiavonesco, il manuschristi, il sapore di visciole, l'electuarium de aromatibus, , l'olio rosato di Mesue,

l'alkermes, thè, caffè, acquavite, Tabacco, Cioccolata, ed acque rinfrescative" sono altri prodotti offerti dalla spezieria.

Alcuni prodotti preparati come base di assunzione di farmaci

Trocisci. Forma farmaceutica a forma sferica o di cono. La composizione prevedeva un impasto con pane grattugiato e altri leganti, quindi un essiccamento all'aria in zona ombreggiata. Molte le preparazioni di trocisci ad esempio di mirra , rubia e sangue di drago.

Pillole de quibus (per la flemma e melanconia contenevano anche aloe e mastice assieme ad altri componenti)

elettüàrio (o elettovàrio; anche lattüàrio e lattovàrio o lattovaro) s. m. [dal lat. tardo electuarium, prob. alterazione del gr. ἐλατήριον «lassativo»+. – Preparato farmaceutico semidenso formato da miscugli di farmaci impastati con miele o sciroppi, con cui si curava anticamente un gran numero di malattie: e. lenitivo, e. di rabarbaro, e. di teriaca o triaca, ecc . Gli elettuari semplici comprendevano, tra l'altro, la salsa pariglia, la china (derivata dalla corteccia della pianta), il "mechiocan", il castoreo (liquido derivante da ghiandole dell'animale con proprietà antispastiche e sedative), lo zenzero, il sandalo bianco e rosso, gli "hermodattili", l'agarico (fungo che nasce sopra gli alberi), la mirra (gomma balsamica proveniente da alberi africani) l'aloe, l'oppio (estratto di papavero con proprietà narcotiche e analgesiche con effetti euforizzanti), la coloquintide (pianta con frutti ricchi di un glucoside tossico usato come purgante), la zedoaria (pianta indiana usata come stimolante), l'incenso, il corallo rosso (assieme ad altri composti si riteneva che fermasse le emorragie) e bianco, il tamarindo (pianta arborea equatoriale con frutti adatti per rinfrescanti e lassativi), il "sassafras" (pianta del continente americano da cui si estrae un olio aromatico), il bolo armeno, l'avorio, il laudano, l'euforbio (pianta caratterizzata da una particolare infiorescenza e dalla presenza di un lattice bianco velenoso), il cubebe (pianta propria dei climi tropicali con frutto simile al pepe con proprietà antisettiche e diuretiche), la sarcacolla (gomma), il cardamomo (pianta indiana con frutti a capsula). Tra gli elettuari composti da diversi elementi troviamo l'elettuario lenitivo (composto da orzo cotto in acqua con giuggiole, prugne, liquirizia, viole ed altro); il "loch sano" (era ottenuto cuocendo radiche, fieno, greco, semi di lino, cannella, capelvenere ed infine dopo aver pestato gli ingredienti nel mortaio vi si incorporava il miele), impiegato nelle malattie polmonari; il "diacattolicon" (composto dalla pianta di polipodio quercino pestato in un mortaio bollito con cassia e tamarindo), chiamato cattolico perché ritenuto utile per ogni disturbo; il "diafenicon" (ottenuto dai datteri di palma); la "confezione hamech" (era ritenuto un elettuario di grandi virtù e la sua preparazione molto elaborata a base di polipodio quercino, olio di mandorle dolci, agarico, colaquintida, prugne, assenzio, rabarbaro, siero di capra bollente ed altro, il tutto era messo in un vaso di vetro posto sopra la cenere calda per cinque giorni e poi colato e sottoposto ad altre procedure); il "diacartamo"; l'elettuario rosato di Mesue (composto da sugo di rose cotto in acqua con altri elementi e usato per calmare l'ira); la benedettina lassativa. Tra gli elettuari preziosi cito il "diamargharithon" (composto di aloe, sandalo, rose rosse, fiori di borragine secchi, ridotto in polvere finissima, con aggiunta di perle preparate, coralli rossi e bianchi setacciati, e conservato in un vaso di vetro). Seguivano poi gli elettuari confortativi (che servivano a ridare vigore agli ammalati estenuati da febbre e morbi, come quello chiamato "dell'imperatore Giustino"), tra cui il "filonio persico" (composto da zedoaria, garofani, pepe bianco, canfora, terra sigillata, pietra ematite preparata, perle preparate incorporati con altre polveri ed altro, più oppio e castoreo liquefatti, miele, il tutto cotto e poi riposto in vaso)54; il "diatrionpipereon" (preparato composto da tre tipi di pepe, lungo, bianco e nero); le pillole "auree" (composte da rose, finocchio, zafferano). L'olio di lino, veniva usato, come olio da frittura ma anche per applicazioni decongestionanti, balsami digestivi e contro le coliche. , **magisterio**: preparato salino in polvere, ottenuto per precipitazione:

Sal prunello o cristallo minerale = nitro fuso con fiori di zolfo e zucchero

looch ‹lòok› (o lohoc) s. m., lat. mediev. *dall'arabo laʿūq, der. di la'iqa «leccare»]. – In farmacia, antico preparato magistrale, della consistenza del miele, costituito da un'emulsione (in cui erano incorporati estratti, polveri, sciroppi o altro) che veniva somministrata per via orale con apposito pennello.

Tabelle (quadrate), Orbicole(rotonde), Morselli, sorta di caramelle che si fanno con Zucchero Sciroppato, estratti e liquori