Cremona, simbologie arcane, rimedi salutari e paradossi d'erba d'amore
di giorgio maggi

L'erba Maggi è pianta officinale usata da secoli in cucina e in erboristeria per le sue molteplici proprietà medicamentose e salutari. Nota anche come diuretico, disinfettante, antidolorifico e lenitivo è definita levistico dal latino “levare”, cioè alleviare, togliere il dolore o dalla deformazione del lat. ligustĭcum, risalente a ligustĭcus ‘ligure’ e ligustikòn o ipposelinon greco. L'antico lombardo indica l'erbacea con Cravos , Pianta de la salut.
Lo studio dell'erbacea e dei suoi usi e proprietà può rappresentare una chiave di lettura per abitudini, culture e conoscenze locali sfumatesi nel tempo ma ricche di logiche e sapienti tradizioni ancestrali.

Levistico, per amore e per magia
Catalogata tra gli Alessi farmaci, o scaccia veleni il levistico (Levisticum officinale) o sedano di monte è per i poeti il **prezzemolo dell’amore** (dal tedesco Liebstöckel, dall’inglese loveache: effetto stimolante per l’«amore») così definito probabilmente per il suo intenso profumo che lo indicava come un potente ingrediente afrodisiaco.
Simone Sirenio. Simon Syrenius (Szymon Syreński) (1540–1611) botanico e accademico polacco pre-linneo. Originario di Oświęcim, pubblicò un atlante botanico in cinque volumi composti da 1.540 pagine che descrivono 765 piante. Lo studioso avvertiva che il potere di questa erba aveva stretti legami con la magia. Era importante per lo studioso non scavare radici di levistico quando la costellazione dei pianeti era sbagliata, in quanto ciò avrebbe potuto causare la irrimediabile perdita della salute.
In alcuni ricettari il decotto di levistico era considerato un afrodisiaco degno di misteriose stregonerie, in alcuni soggetti può infatti avere effetti psicotropi. L'essenza era offerta a giovani spose e come portafortuna per neonati. In Austria l'erbacea veniva benedetta durante la processione del Corpus Domini perché si credeva servisse ad allontanare spiriti maligni e … maltempo.
S. Ildegarda, erborista ante litteram, così ne prescriveva l'uso:
“E' di calore temperato. Se l'uomo lo mangia crudo, lo indebolisce ...”
“Se lo mangia cotto e da solo, senza altri condimenti, il levistico lo rende pesante e triste nella mente e nel corpo. “
“Se lo si fa cuocere e lo si mangia con altri condimenti allora non danneggia chi ne mangia”
“Se una persona ha dolore alle ghiandole del collo, così che le vene del collo sono gonfie, allora prenda il levistico e un po' più di edera terrestre, li faccia bollire nell'acqua allo stesso tempo, dopodichè metta le erbe calde sul collo e verrà guarito".

Il levistico in cucina

La tradizione della nuova cucina vuole che intorno al XIV secolo, appaia una prima codificazione di involucri commestibili per conservare frutta o verdure deperibili. In un manoscritto di cucina a nome Le Viandier, il cui autore è Guillaume Tirel (anche detto Taillevent) si accenna per la prima volta alla crostata dolce o salata in cui una base di impasto (torta ovvero cibo "attorcigliato, avviluppato”) realizzato con farina, zucchero, burro ed uova poteva accogliere delicati prodotti locali come ciliegie cotte al latte e profumate alle foglie di levistico e miele nella rustica torta rivierasca del Po.
La pianta era impiegata in cucina già dai romani. Citata in “De re coquinaria” di MarcoApicio che la chiama "nucatum" se aggiunta di noci e fa riferimento anche a cibi come il prezioso ‘garum‘, storico condimento a base d’interiora e pesce salato. Il sapore e profumo del levistico ricordano il mix di aromi sviluppato nel 1880 dallo svizzero Julius Maggi che lo propose come farmaco irrobustente e poi come insaporitore di zuppe e brodi. In cucina le foglie del levistico, simili al sedano, vengono aggiunte come condimenti a misticanza, risotto, tisane e le troviamo impiegate per aromatizzare bolliti, sughi, minestre, frittate, formaggi e pesce ma anche salse, zuppe di pesce, carni e pollame. A crudo possono essere mangiate in insalata per i suoi teneri getti, mentre i semi dal curioso profumo di lievito, possono arricchire pane e focacce.
Il web propone ricette complesse quali quella con baccalà, patate, levistico e nero di seppia. Il levistico sbollentato in bicarbonato, strizzato e frullato, va mixato con olio, albume, limone sino ad ottenerne un emulsione che andrà centellinata come quintessenza preziosa. Una ricetta più semplice è quella della zuppa di patate, abbondante levistico, panna vegetale, carote, pinoli, scalogno, brodo vegetale, olio extravergine d’oliva, sale e pepe q. b

Chimica del levistico

La pianta contiene resine, tannini, zuccheri, vitamine, oli essenziali, cumarine, beta-sitosterolo, carvacrolo responsabile del caratteristico odore della pianta, antiossidanti ad alto contenuto in composti fenolici e antitumorali come il butilftalide. La sua presenza potenzia fortemente l’attività del GST (glutatione transferarasi-potente enzima detossificante e antiossidante) nello stomaco, nel fegato e nella mucosa intestinale riducendo la massa tumorale. La contemporanea presenza di Quercitina, blocca alcuni enzimi, responsabili della crescita delle cellule tumorali (ornitina decarbossilasi, chinasi dei fosfoinositidi).
Si sconsiglia l’assunzione di levistico in gravidanza, allattamento e nella ridotta funzionalità renale e cardiaca

Il levistico in medicina

Il levistico conosce un’ampia diffusione durante il Medioevo Carlo Magno, dall'800 Imperatore dei Romani, scrisse nell’editto Capitulare de villis vel curtis imperii Caroli Magni

una serie di regole per la sua coltivazione. Il documento, poi completato dal figlio Ludovico il Pio, si conclude con un elenco di piante mediche che ogni coltivatore dovrebbe avere nel proprio giardino, tra le quali il Levisticum officinale di Linneo.
Nel Medioevo il Levistico veniva utilizzato per usi esterni: l'erbacea è citata nell'Antidotarium Nicolai volg., XIII ex. (fior.) e nel Thesaurus pauperum. Si consiglia di preparare il medicamento "…Item quoce in dell'acqua lo levistico e l'ysopo e l'asenthio e la foglia de la felce insieme e fanne inpiastro " e successivamente "pollo sullo bellico infine ala natura dinanti e di rieto... "
Nel Rinascimento è citato in:
„COMMENTARII IN VI LIBROS PEDACII DIOSCORIDIS ANARZABEI DE MATERIA MEDICA" VON PIETRO ANDREA MATTIOLI (1501-1577)
In TEATRO FARMACEUTICO DOGMATICO, E SPAGIRICO ... nel quale s'insegna una moltiplicità d'arcani chimici... Giuseppe Donzelli lo chiama il levistico " Panacea" per le sue ampie virtù salutari.
Noto per usi cosmetici per la pelle ma anche come officinale (antidolorifico diuretico, disinfettante antiedemico, antisettico antispasmodico antireumatico), era nella tradizione monastica dei benedettini (1089-1784) che lo coltivavano nel loro giardino dei semplici (Hortus Simplicium).
Fu proprio l'Ordine creato da San Benedetto a diffondere l'uso delle erbe officinali per creare medicamenti ed elisir secondo la credenza che ogni specie vegetale avesse particolari virtù influenzate e potenziate dai pianeti.
Si racconta che i viandanti tenessero delle foglie di levistico nelle scarpe sfruttando le sue proprietà per alleviare la stanchezza dei piedi ed eliminare i cattivi odori. Nei paesi anglosassoni, si usa la radice grattugiata come sostituto del pepe e In Svizzera e in Alsazia il suo fusto cavo diventa cannuccia per aspirare il latte caldo contro il mal di gola. Curiosa era l'abitudine ancestrale di strofinare i muli con questa essenza in modo da allontanare tafani e mosche.

Levistico in Erboristeria a Cremona

A Cremona nel sec.XII la tradizione erboristica prende vita dalla fondazione del monastero di San Benedetto a opera dei monaci di Nonantola, sino a giungere a fine Quattrocento alla edificazione del monastero dell'Annunziata. Negli Statuti cittadini di Roberto d'Angiò del 1313 appare, nell'elenco delle Arti cittadine, il Paratico degli Speziali e curiosamente dei Formaggiari (Paraticum Speciariorum et Formaglariorum), uniti evidentemente nella scienza della preparazione e trasformazione chimico alchemica.
I vescovi Offredo e Sicardo già dal secolo XII favorirono la nascita di cenobi femminili dediti alla osservanza, alla preghiera e alla preparazione di salutari. Nasce il monastero delle clarisse di Santa Chiara (1429-1455) e il Corpus Domini, ospitato nel palazzo di Bianca Maria Visconti. La nobildonna, sposa a Francesco Sforza, edificherà nel 1471 il

monastero di Santa Monica, abitato da monache benedettine, potenziato da agostiniane provenienti da Piacenza nel 1494 e da religiose appartenenti a nobili famiglie cremonesi e lombarde come la sorella di Ludovico il Moro, Bianca Francesca.
In città fioriscono conventi maschili come quello di San Domenico risalente al 1238, quando con approvazione di Nicolò V i domenicani si trasferiscono entro le mura di Cremona amministrando la cura d'anime nelle chiese di San Domenico e dei Santi Vito e Modesto. Nel 1769 il convento ospiterà cinquantuno frati e verrà soppresso nel 1798, (Soppressione corporazioni religiose, 1 messidoro anno VI).
A Cremona dal 1477 i Gesuati di sant'Ilario, frati laici questuanti dall'allegria fanciullesca tra balli estatici e canti di lode al Signore, con la loro "ordo et forma morum quos et per consuetudines observat congregatio pauperum qui vulgariter Gesuati nuncupantur", si ispiravano ed affiancavano le istituzioni benedettine oltre che nella preghiera, anche nella raccolta e la distillazione delle erbe per la cura dei malati. Il distillato , olio essenziale del levistico serviva per aromatizzare minestre liquori, digestivi, marmellate e dolci ma anche preparazioni come “semplici diversi, erbe, sementi, fiori, radici, acque stilate, stilationi diverse, decottioni de infusioni, elettuari di tutte le sorti, lohochi et lambitivi, conserve condite in zuccaro (in mele e cotognate diverse) zuccari, confettioni solide di ogni sorte, spetie aromatiche, polveri, sirobpi et giuleppi, succhi condensati e liquidi, pillole, trochisci di "ritonda confettione", unguenti, cerotti, empiastri, olii, grassi, medicamenti diversi come teriacali ed elettuari” (un bell'articolo del 10 giugno 2021 “Da Soncino a Venezia, il medico della teriaca” di Fabrizio Loffi, storico cremonese, approfondisce l'interessante argomento)
A Cremona fra fine Trecento e inizi Quattrocento appaiono gli “speziali”, venditori di aromi, spezie e preparazioni derivate, detti “aromatari” affiancati dal “fondeghero” o semplicemente droghieri. In Contrada delle Erbe (V.Boccaccino) e in vicolo delle erbe (V.Torriani) era possibile trovare le più disparate erbe a scopo alimentare e spesso blandamente terapeutico mentre diventano sempre più importanti le spezierie cremonesi per l'offerta di prodotti specialistici e inquadrate verso la fine del Settecento grazie al censimento del 1787 . Con l’unificazione amministrativa del Regno d’Italia del 1865 – con la “Legge sulla Sanità pubblica” – verranno sottoposte a sorveglianza anche le drogherie, gli erbolai, le confetterie, la produzione liquori e i prodotti chimici.

Levistico in alchimia

Si attribuisce al domenicano S.Tommaso d’Aquino Doctor Angelicus.(1225-1274), frate e filosofo, il testo alchemico Aurora Consurgens. Nel testo appare il commentario di una traduzione latina de L’Acqua Argentea di Muhammed Ibn Umail al-Tamimi, alchimista arabo del sec.X,. Il santo, illuminato da intensa spiritualità ma curioso dei fenomeni del creato, approfondì qualità e natura delle erbe ma anche di pietre preziose, oro e argento trova punti di contatto tra scienza ermetica con verità rivelata.
Alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (ms. B.R. 52) si conserva l’*Opera chemica*

un codice con splendide miniature, realizzate da Girolamo da Cremona, con la più completa raccolta degli scritti alchemici attribuiti a Raimondo Lullo e Arnaldo da Villanova. Il Libro dei segreti della natura o della quintessenza con un repertorio decorativo ispirato all'uso di materiali preziosi come l'oro o pietre preziose, si apre con la consegna del volume da parte dell'alchimista a un monaco nella veste bianca dei monaci benedettini. Anche i francescani tra gli ordini mendicanti, e vasti settori della chiesa, si interessarono all'alchimia prima che il Concilio di Trento ne stabilisse rigorosi limiti:
il francescano, nella didattica del sacrale occulto, si avvale di esempi di povertà e d'**amore**, il domenicano convince con la predica e con la esposizione colta della rivelazione.
Questi testi redatti in realtà nella terza decade del Trecento da un alchimista della scuola di Lullo divennero fondamentali per gli alchimisti italiani del Quattrocento. Questi ultimi vi trovarono una sorta di compendio enciclopedico nella riflessione filosofica, che si completava nella cosiddetta «alchimia teorica» e nella sua parte tecnica ovvero quella dell'«alchimia pratica». .La antica e colta tradizione classica ed esoterica individuava nella preparazione di dolci la trasposizione culinaria e simbolica del latte e miele presente nelle offerte votive. La mandorla e l'uovo, significavano il ritorno alla vita mentre l'acqua profumata di fiori ed aromi misterici come il levistico rappresentava il riprodursi e rinnovarsi della natura che si completava nel misterico dono dell'**erba dell'amore**.
Troppo facile forse individuare nel dolce tradizionale di Cremona e nei suoi ingredienti sintesi materica, passioni e spirito dell'antico popolo della valle del Po.