

BACCANALE

IMOLA E DINTORNI 25 OTTOBRE > 16 NOVEMBRE 2025

incontri / mostre / menu a tema / spettacoli / degustazioni

UN MONDO DI SPEZIE



Illustrazione di Rita Cerretti

Un viaggio nel tempo: dal farmacista speciale ai rimedi moderni.

Come si sono evoluti
il ruolo del farmacista e l'utilizzo delle spezie,
dall'antichità ad oggi.



Farmacia dell'Ospedale di Imola da spezieria a farmacia



Tra il XIII e il XV secolo a Imola vi erano 7 spezierie note come *stationes* o *apotecae spitiarie* nella via Emilia (tra Via Appia e Via dei Giudei). Qui venivano vendute le spezie provenienti dal mercato veneziano (cannella, pepe, zafferano), generi alimentari e non solo...



I primi farmaci:

- ♦ **Semplici:** come erbe, semi, succhi e decotti
- ♦ **Composti:** impasti di varie erbe mescolate insieme o con prodotti animali (es. teriaca: carne di maschi di vipera lessata e impastata con mollica di pane e una cinquantina di altri ingredienti).



da spezieria a farmacia..

L'ospedale imolese istituito pochi anni dopo il 1260 si serviva di speziali privati con contratti annuali.

Verso la fine del 1500 venne istituita una farmacia gestita a turno da vari speziali.

Vista la cattiva gestione a inizio del 1600 l'ospedale ricominciò a rifornirsi dagli speziali della città.



...trasferimento nell'attuale sede

Constatato l'aumento continuo delle spese dei medicinali verso il 1750 acquistarono la farmacia di Paolo Sartoni prendendo in affitto i locali.

Il 7 dicembre 1763 trasferirono la farmacia in due delle quattro botteghe sotto il portico dei Maccolini; da quel momento l'ospedale divenne proprietario di una farmacia pubblica.

Venne abbellita dai pittori Della Nave e Gottarelli e inaugurata in forma solenne nel 1794.



Il corredo di vasi della farmacia:



457 vasi suddivisi in 5 tipologie:

- albarelli
- orciuoli
- fiasche
- vasi a forma di pisside
- vasi globulari

307
VASI AD
ALBARELLO



43
ORCIUOLI



52
FIASCHE



45
VASI A FORMA DI
PISSIDE



10
VASI GLOBULARI



CURIOSITA'

Teriaca

veniva utilizzata
come antidoto nel
morso di serpenti e
come panacea di tutti
i mali, epilessia,
dolore allo stomaco..



Cranio umano

Cranio di giovane sano forte e vigoroso morto di morte violenta.

Il cranio seccato e polverizzato veniva utilizzato nell'epilessia, mentre alcune sostanze recuperate dal cranio degli impiccati venivano utilizzate per bloccare le emorragie.




Mummia d'Egitto

Quella considerata migliore era preparata con aloe, mirra e zafferano e a volte cannella.

Veniva utilizzata per l'emicrania, dolore alla bocca, vertigini. Quattro grani con acqua di menta nei problemi d'amore.



A close-up photograph of various spices arranged on a dark, textured surface. In the upper left, there are cinnamon sticks. Below them is a pile of dark brown ground spice. To the right is a pile of light brown ground spice. In the center, there is a single star anise and a cluster of yellow cardamom pods. To the left of the star anise is a pile of small, dark brown round spices. In the bottom left, there are more star anise. In the bottom right, there are dark brown vanilla beans. A large, dark brown nutmeg is visible on the right side. The text "Cos'è una spezia?" is overlaid in white on the right side of the image.

**Cos'è una
spezia?**

Definizione:

- Una spezia è una sostanza aromatica di origine vegetale, utilizzata in piccole quantità per insaporire, aromatizzare, conservare i cibi. Alcune possiedono proprietà medicinali.





**Che differenza c'è tra
spezia e
erba aromatica?**

La differenza tra spezia ed erba aromatica
sta principalmente in quale **parte della pianta** viene usata:

- **Erba aromatica**

- Si ricava dalle **parti verdi** e tenere della pianta, come foglie e fusti giovani.

- **Spezia**

- Si ottiene da altre parti della pianta: **semi, radici, cortecce, frutti o fiori essiccati.**

PEPE NERO

piper nigrum

“Pepe bianco non differisce dal nero, che per essere privato della polpa e della buccia, essendo stato in macerazione nell'acqua; onde meno bruciante virgola e meno odoroso. Messo per condimento o aroma nei cibi, aiuta la digestione dei più insipidi e meno nutrienti. In medicina si adopera come stimolante, stomatico, discuziente.”



Proprietà farmacologiche del pepe nero:

(piperina)

- 1. Effetto antiossidante**
- 2. Attività antinfiammatoria**
- 3. Effetto analgesico**
- 4. Azione antimicrobica**
- 5. Azione gastroprotettiva**



6. Aumenta la biodisponibilità di altri farmaci e vitamine

7. Effetto termogenico e dimagrante



CANNELLA

Cinnamomum verum

E' dotata di proprietà eminentemente eccitante. Come la cannella ordinaria si adopera ove giovano gli eccitanti, gli antispasmodici, i carminativi.. Può quella venir da questa surrogata senza grande differenza il risultato. Nelle isole americane è condimento ai cibi e viene ritenuta come anti scorbutica.



Proprietà farmacologiche della cannella:

(cinnamaldeide, eugenolo, cumarina, polifenoli)

1. Digestiva e carminativa
2. Ipocolesterolemizzante
3. Antimicrobica e antifungina
4. Antinfiammatoria.
5. Stimolante circolatorio
6. Effetti sul sistema nervoso



Effetti della cannella sulla glicemia:

- a. Aumento della sensibilità insulinica
- b. Controllo della glicemia post-prandiale



ZAFFERANO

Crocus sativus

Lo zafferano giova, calmando il sistema de nervi, nella tosse convulsiva, nell'asma, ed in varie cerebrali affezioni. In dose discreta esalta le funzioni intellettuali, in esagerata quantità stupefà il sistema nervoso.



Proprietà farmacologiche dello zafferano:

Crocina, crocetina, picrocrocetina, safranale

1. Antiossidante

2. Neuroprotettiva

3. Salute oculare

4. Cardiovascolare

5. Sindrome premestruale

6. Afrodisiaco



7. Effetti antidepressivi dello zafferano

Studi randomizzati e meta-analisi hanno mostrato che l'estratto di zafferano in cpr ha un'efficacia paragonabile ad alcuni antidepressivi di sintesi (fluoxetina, imipramina) nella **depressione lieve-moderata**.

8. Effetti ansiolitici dello zafferano



ZENZERO

Zingiber officinale

Più come condimento che come farmaco viene adoperato lo zenzero. Si aggiunge ai cibi per renderli più atti ad esso digeriti dalle forze dello stomaco, e sotto questa vista si suole unire ancora ai purgativi per rendere meno nociva la proprietà di questi sul tubo gastroenterico



Proprietà farmacologiche dello zenzero:

gingeroli, shogaoli, paradoli e zingerone.

1. Antinausea e antiemetico

2. Digestivo e carminativo

**3. Antinfiammatorio e
analgesico**

4. Cardiovascolare

**5. Immunomodulante e
antimicrobico**



PEPERONCINO

Capsicum anuum frutescens e minumum

In Europa giunse grazie a Cristoforo Colombo nel 1493. Questa pianta si diffuse dalla Spagna in tutte le regioni meridionali dell'Europa.

La popolazione che non poteva permettersi le spezie più costose, provenienti dall'Oriente, poteva così coltivare il peperoncino in casa ed utilizzarlo per condire i cibi.

Gli antichi Maya sfruttavano le proprietà del peperoncino per curarsi, ad esempio in caso di infiammazioni.



Proprietà farmacologiche del peperoncino:

capsaicina, alfa e beta carotene, beta-criptoxantina

- 1. Salute cardiovascolare**
- 2. Digestione**
- 3. Proprietà antiossidanti**
- 4. Effetto anti-infiammatorio**
- 5. Benessere psicofisico.**
- 6. Possibile ruolo nella prevenzione**

CURCUMA

Curcuma Longa

Famiglia delle zinziberaceae

Pianta originaria del sud-est asiatico

La spezia si ricava dal rizoma

La curcuma, come lo zafferano, è anche un colorante alimentare. Tra gli additivi alimentari codificati dall'Unione Europea la curcumina occupa il primo posto: E100.



Proprietà farmacologiche della curcuma:

curcumina, demetoxicurcumina e bisdemetoxicurcumina

1. Antinfiammatoria e Antidolorifica

2. Antiossidante

3. Digestiva

4. Salute del cervello

5. Regolazione metabolica

6. Immunologiche

7. Antitumorali

CORIANDOLO

Coriander sativum

Famiglia delle apiacee, originaria del Mediterraneo orientale

Dal greco KORIOS=cimice

Gene per il gusto del coriandolo

Nel medioevo semi rivestiti di zucchero a carnevale



Proprietà farmacologiche del Coriandolo

icoriandrinondiol, idroissicumarine

- 1.Digestive e carminative**
- 2.Ricco di nutrienti (vitamine e minerali)**
- 3.Effetti antiossidanti**
- 4.Benefici per il sistema nervoso**
- 5.Potenziata azione depurativa**
- 6.Attività antibatterica**

AGLIO

Allium sativum L.

L'aglio proviene dall'Asia centrale (Iran e Afghanistan), ma esso è coltivato e ben noto in tutto il mondo fin dall'antichità, dalla Cina all'India, all'Egitto.



Proprietà farmacologiche dell'aglio

allicina, ajoeni, vinilditiine, tiosulfinati, diallilsulfur

1. Salute cardiovascolare

2. Azione antimicrobica

3. Proprietà antiossidanti

4. Detossinante da metalli pesanti

5. Azione antidiabetica

6. Benefici intestinali

Controindicazioni e precauzioni

- 1. Disturbi gastrointestinali**
- 2. Problemi di coagulazione**
- 3. Interazioni farmacologiche**
- 4. Gastrite e ulcera**
- 5. Alito e odore corporeo**

Grazie a tutti per l'attenzione!