



ACCADEMIA ITALIANA DI
STORIA DELLA FARMACIA



ASSOCIAZIONE CHIMICA
FARMACEUTICA LOMBARDA
FRA TITOLARI DI FARMACIA



Ordine dei Farmacisti
delle Province di Milano,
Lodi, Monza e Brianza



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Congresso Nazionale di Storia della Farmacia

PALAZZO GREPPI

VIA S. ANTONIO, 12

ALIMENTAZIONE E SALUTE

DAL REGIMEN SANITATIS ALLA NUTRACEUTICA

MILANO
30-31 MAGGIO 2015

www.academiaitalianastoriadelfarmacia.org



Congresso Nazionale di Storia della Farmacia

L'Accademia Italiana di Storia della Farmacia (AISF) ha per fine:

- La diffusione e l'incremento degli studi storico-farmaceutici in tutti i loro aspetti e rapporti con le scienze affini.
- La tutela e la salvaguardia del patrimonio storico artistico della farmacia italiana.

l'AISF è riconosciuta a livello internazionale e può vantare centinaia di soci, per la maggior parte farmacisti ma non solo, sparsi in tutto il territorio italiano.

Fondata nel 1950 da illustri storici farmacisti, rappresentanti di spicco degli Ordini Professionali e dell'Università, da allora ha contribuito in modo sostanziale a promuovere la storia e la professione della farmacia e dei farmacisti grazie alla pubblicazione di decine di testi monografici e centinaia di lavori scientifici raccolti negli "Atti e memorie" pubblicazione quadrimestrale dell'Accademia stessa.

La 65° edizione del Congresso Nazionale a Milano scaturisce dalla collaborazione tra l'**Università degli Studi di Milano** e L'Accademia Italiana di Storia della Farmacia.

La Facoltà di Farmacia, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche e Dipartimento di Scienze farmacologiche e biomolecolari, l' Ordine dei Farmacisti e Federfarma sono risultati essenziali nella buona realizzazione.

Ispirato all'Expo 2015 il congresso A.I.S.F. affronterà dal punto di vista storico il tema alimentare in funzione della salute. Come diceva Ippocrate "Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo." Da sempre medici e farmacisti hanno sostenuto che una nutrizione corretta costituisce l'elemento fondamentale nella prevenzione di numerose condizioni patologiche. Lo stile di vita e soprattutto le scelte alimentari agiscono in modo incisivo nella possibilità di evitare lo sviluppo di malattie, di controllarne l'evoluzione o, al contrario, provocarne l'insorgenza. D'altra parte, cibi di cattiva qualità, contaminati o non conservati correttamente possono costituire fattori di rischio consistenti. Il primo presidio di controllo delle falsificazioni e/o adulterazioni degli alimenti è stata la farmacia, e il farmacista è stato l'unico "analista sul campo" in grado di farlo. I numerosi ed originali contributi dei nostri relatori tratteranno ampiamente l'argomento.

Un sentito ringraziamento al dott. Tito Erba che ha lasciato nella disponibilità dell'Accademia gli arredi settecenteschi e le suppellettili della sua farmacia di Soncino e a Federfarma che ha messo a disposizione i locali adatti ad ospitarla.

Sarà il nucleo di partenza del Centro Studi e Documentazione di Storia della farmacia, del farmaco e scienze affini, un polo museale ed archivistico che consenta ai farmacisti, agli studenti e a tutti gli studiosi interessati al mondo della farmacia, di usufruire di un luogo ove si possano approfondire i temi ad essa legati. All'interno di questo spazio sarà possibile la consultazione di testi specialistici, di ammirare strumenti ed attrezzature anticamente in uso per la professione, uno spazio per mostre, conferenze, attività didattiche e, non da ultimo, prestigiosa sede dell'Accademia.

Un grazie di cuore va a tutti gli sponsor che ci hanno supportato economicamente e ai nostri soci, che hanno lavorato in silenzio, alacremente ed indefessamente per la buona riuscita dell'evento.

Grazie!

Angelo Beccarelli

Sede del Congresso:

Università degli Studi di Milano "Palazzo Greppi"
via S. Antonio, 12 - Milano

L'Università degli Studi di Milano ha la sua sede in quello che fu l'Ospedale Maggiore, detto *Ca' Granda*, la cui costruzione prese avvio nella seconda metà del Quattrocento, su impulso del Duca di Milano, Francesco Sforza all'indomani della conquista del Ducato, con l'intento di conquistarsi il favore dei nuovi sudditi e allo scopo di dotare la città di un unico grande ospedale per il ricovero e la cura dei malati. Fu una delle opere più significative di Filarete architetto toscano convocato a Milano dal Duca su raccomandazione del Signore di Firenze Cosimo I de' Medici, nonché esempio paradigmatico del gusto rinascimentale lombardo.



Università degli Studi di Milano "Palazzo Greppi"

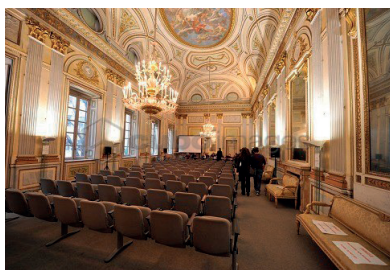
La costituzione dell'Università degli Studi di Milano risale al 1924: un esordio indubbiamente recente se confrontato con quello di altre plurisecolari realtà nazionali ed europee, ritardo dovuto anche alla vicinanza dell'illustre e antichissimo ateneo pavese.

Già dal 1600, oltre alle attività di preparazione alla professione medica che si svolgevano nell'ambito della *Cà Granda*, sorsero a Milano istituzioni di indiscussa qualificazione. Basti citare le Scuole Palatine, create all'inizio del Seicento e che vissero nel periodo del riformismo asburgico il loro periodo di maggior splendore, con insegnamenti di grande prestigio, tra cui quello di Paolo Frisi, Cesare Beccaria e Giuseppe Parini, o l'Osservatorio astronomico di Brera, diretto da padre La Grange, o ancora la Scuola superiore di Veterinaria.

Un passo fondamentale nel percorso che avrebbe portato a considerare non più prorogabile la costituzione di un'Università pubblica milanese fu l'inaugurazione, avvenuta nel 1906, degli Istituti clinici di perfezionamento destinati ai giovani medici, voluti e promossi da Luigi Mangiagalli, figura chiave nelle vicende che portarono alla fondazione dell'Università degli Studi.

Luigi Mangiagalli, nel frattempo divenuto sindaco di Milano, si adoperò perché la città avesse una Università degna del suo rango e poté contare sul forte sostegno della classe dirigente milanese, ben consapevole, in quei decenni, del ruolo centrale che un sistema di istruzione d'alto livello giocava a favore dei processi di modernizzazione e sviluppo.

Il 28 agosto 1924, presso la Prefettura, venne firmata la convenzione con cui si sancì la nascita dell'Università degli Studi di Milano, "completa" delle quattro Facoltà di Giurisprudenza, Lettere e Filosofia, Medicina e Chirurgia, Scienze Fisiche, Matematiche e Naturali, così come Mangiagalli l'aveva voluta.



Tema del Congresso:

“Alimentazione e salute:

dal *Regimen Sanitatis Salernitanum* alla moderna nutraceutica”

PROGRAMMA

Venerdì 29 maggio

Per i congressisti che fossero già presenti a Milano Tour pre-congressuale

ore 13,00 Ritrovo all'entrata della Galleria Vittorio Emanuele da Piazza Duomo

ore 13,15 Visita all'Archivio Storico della Ca' Granda

ore 16,00 Visita alla raccolta museale Bayer

Sabato 30 maggio

ore 8,30 **Apertura della Segreteria**
Registrazione e consegna kit congressuali

ore 9,00 **Benvenuto ai Congressisti**

Prof. Fabio Celotti *Presidente del Comitato di Direzione della Facoltà di Scienze del Farmaco*

Dott.ssa Annarosa Racca *Presidente Nazionale Federfama*

Sen. Dott. Andrea Mandelli *Presidente Nazionale F.O.F.I.*

Prof.ssa Marina Carini *Direttore Dipartimento di Scienze Farmaceutiche*

Prof. Giorgio Racagni *Direttore Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari*

Prof. Giorgio Cantelli Forti *Presidente Accademia Nazionale di Agricoltura*

Dott. Angelo Beccarelli *Presidente Accademia Italiana di Storia della Farmacia*

Moderatori: Giovanni Cipriani, Angelo Beccarelli

ore 9,30 **Gelsomina Fico:**
«*Piante officinali: una lunga storia di interazione con l'ambiente. Visione fitocentrica e antropocentrica a confronto.*»

ore 9,45 **François Ledermann:**
«*Salerno, Milano, Berna, tre tappe del Regimen Sanitatis della Biblioteca storica della farmacia svizzera.*»

ore 10,00 **Ernesto Riva:**
«*I Tacuina Sanitatis medievali, autentici manuali del benessere alimentare.*»

- ore 10,15 **Chiara Beatrice Vicentini e Donatella Mares:**
«Libreto de lo eccellentissimo physico maistro Michele Sauonarola: de tutte le cose che se manzano [...] & di quelle che se beuono [...] & le regule per conseruare la sanità.»
- ore 10,30 **Franco Fornasaro:**
«Nutrimenta et virtutes nella cucina altomedioevale longobarda.»
- ore 10,45 **Pierangelo Lomagno:**
«Frutta, verdura e uova nel Corso di Materia medica di Giovanni Bartolomeo Caccia, Torino 1732.»
- ore 11,00 **coffee break**
Moderatori: Ernesto Riva, François Ledermann
- ore 11,30 **Giovanni Cipriani:**
«Il problema alimentare negli Avvisi agli stranieri di Giacomo Barzellotti 1838»
- ore 11,45 **Giorgio Mellerio:**
«Esordi della bromatologia a Pavia.»
- ore 12,00 **Francesco Eugenio Negro:**
«La dietetica in omeopatia.»
- ore 12,15 **Alberto Foletto:**
«Come lo speziale diventò creatore di specialità alimentari?»
- ore 12,30 **Angelo Beccarelli:**
«Alimentazione e nutrizione nella prima infanzia: storia, educazione e marketing.»
- ore 12,45 **buffet**
Moderatori: Marco Zini, Chiara Beatrice Vicentini
- ore 14,30 **Giovanna Losi Giorgi :**
«Agresto, mostarda, torrone, codogni in zucchero e offelle nelle antiche spetierie cremonesi.»
- ore 14,45 **Carlo Rubiola e Valeria Magnelli:**
«L'alimentazione nella spedizione in Crimea dell'Esercito Sardo (1855-56)»
- ore 15,00 **Giorgio Du Ban:**
«Itinerario storico-farmaceutico-letterario del vino.»
- ore 15,15 **Lucia De Frenza:**
«Idrolitina Gazzoni: frizzante...ma non solo.»
- ore 15,30 **Paulina Oszajca:**
«Oro Liquido- storia dell'uso terapeutico del miele in Polonia.»
- ore 15,45 **Benedetta Campanile:**
«La manovra della cioccolata di Vincenzo Corrado (1700-1800): storia di un cuoco galante e dell'invenzione di un farmaco al femminile.»
- ore 16,00 **Giuseppe Marino Nardelli:**
«Alla tavola del monaco, biodiversità, risorse e cultura di G.M. Nardelli, A farmacista e biologo. Storia dell'alimentazione, recupero degli agrosistemi storici nel territorio di Gubbio.»

- ore 16,15 **Enrico Cevolani:**
«Un futuro per la canapa? Dall'alimentazione all'industria, il potenziale trascurato di una pianta straordinaria.»
- ore 16,30 **Trasferimento con bus navetta** in Viale Piceno 18
- ore 17,00 **Inaugurazione «Centro di Studi e Documentazione e Museo di Storia della Farmacia e del Farmaco»** in Viale Piceno, 18 Milano e presentazione degli arredi dell'antica Farmacia "Tito Erba" di Soncino
- ore 18.30 **Trasferimento con bus navetta a Palazzo Arese Borromeo di Cesano Maderno**
- ore 19.30 **Visita al Palazzo Arese Borromeo a Cesano Maderno** (*apertura straordinaria serale*)
- ore 20,30 **Cena di Gala a Palazzo**
- ore 23,30 **Rientro a Milano con bus navetta**

Domenica 31 Maggio

Visite guidate culturali e professionali per tutti i congressisti.

COMITATO SCIENTIFICO:

Prof. Giovanni Cipriani, Università degli Studi di Firenze

Prof.ssa Chiara Beatrice Vicentini, Università degli Studi di Ferrara

Prof. Pierangelo Lomagno, Accademia Italiana di Storia della Farmacia

Dott. Ernesto Riva, Accademia Italiana di Storia della Farmacia

Dott. Angelo Beccarelli, Accademia Italiana di Storia della Farmacia

L01

Sabato 30 maggio

9.30:9.45

Piante officinali: una lunga storia di interazione con l'ambiente. Visione fitocentrica e antropocentrica a confronto

Gelsomina Fico

Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Milano, via Mangiagalli 25, 20133 Milano; Orto Botanico GE Ghirardi, Toscolano Maderno, via Religione 25, Brescia e Rete degli Orti Botanici della Lombardia

Spesso dimentichiamo, abituati a vedere le piante per la loro utilità, che i prodotti di cui beneficiamo sono il frutto di un lungo processo di adattamento all'ambiente, nella sua componente biotica ed abiotica.

Il mio desiderio è indurvi a passare da una visione antropocentrica ad una visione che ponga la pianta al centro della nostra attenzione, nel tentativo di porre in relazione l'utilità per l'uomo, in ambito terapeutico, cosmetico e alimentare con il ruolo ecologico dei metaboliti secondari.

L02

Sabato 30 maggio

9.45:10.00

Salerno, Milano, Berna, tre tappe del Regimen Sanitatis della Biblioteca storica della farmacia svizzera

François Ledermann

Università di Berna

Con la sua figura tutelare Costantino l'Africano, la scuola di Salerno rappresenta dall'undicesimo secolo il simbolo di apertura del mondo medico europeo verso la scienza e la civilizzazione araba. Fra le numerose opere uscite dall'università salernitana figura un poema composto in versi che promuove la conservazione della salute. Il testo, chiamato "Regimen Sanitatis", si può riassumere come un'opera di medicina popolare che tratta di dietetica, di morale e d'igiene.

La storia del Regimen Sanitatis comincia probabilmente con un testo in versi, un poema, composto e commentato dal medico catalano Arnaldo da Villanova. Dopo avere studiato a Napoli e a Salerno alla fine duecento, partecipa in quest'ultima città alla redazione del Regimen Sanitatis, forse su materiale preesistente. Nei secoli successivi numerose edizioni manoscritte sono redatte in tutta l'Europa. Il numero di 364 versi che componeva inizialmente il poema nella versione di Arnaldo è stato ulteriormente aumentato dai diversi autori. All'origine del poema, figura un personaggio, Giovanni da Milano, Johannes de Mediolano. Si tratta di un medico salernitano di origine milanese dell'undicesimo o del dodicesimo secolo, probabilmente immaginario, al quale sono attribuiti commenti di diversi esemplari del Regimen Sanitatis. Alle versioni manoscritte seguono edizioni stampate, le prime come incunaboli, nei principali centri europei di tipografia come Venezia. Questa città ci porta verso la copia del Regimen Sanitatis che si trova nella Biblioteca storica della Farmacia svizzera e che fu stampato attorno al 1500 nella città dei dogi. Comprato dal professore bernese di origine tedesca Alexander Tschirch, il volume contiene il suo ex libris e indicazioni manoscritte che discutano la data di pubblicazione del libro.

L03

Sabato 30 maggio

10.00-10.15

I Tacuina sanitatis medievali, autentici manuali del benessere alimentare

Ernesto Riva

Accademia Italiana di Storia della Farmacia

Durante il felice periodo della dominazione sveva un medico della famiglia salernitana dei Plateari compilò un'opera di botanica farmaceutica decisamente innovativa. Era il *Liber de Simplici Medicina*, meglio conosciuto come *Circa Instans*, compilato verso la fine del XIII secolo, che sembrava raccogliere tutte le conoscenze latine ed arabe maturate nell'ambiente salernitano. Sono 147 carte che hanno segnato una tappa importantissima della storia dell'illustrazione botanica e hanno dato origine ad una nuova generazione di erbari contenenti, oltre alle erbe, anche motivi paesaggistici, figure di uomini e animali. Era un nuovo modo di accostarsi al mondo delle piante medicinali, vivace e particolarmente ricco di elementi naturalistici che dette origine ad opere di alto pregio estetico destinate certamente ad essere strumenti di studio, ma anche adatte ad una lettura cortese e domestica dove veniva data importanza alle elementari conoscenze di igiene personale e alimentazione. È noto che il componimento che maggiormente divulgò questo aspetto della materia medica fu il celebre *Regimen Salernitanum*, detto anche *Flos Medicinæ Salerni*, un'opera di incerta origine (alcuni ne attribuiscono la paternità ad Arnaldo da Villanova) che ebbe una straordinaria fortuna circolando per l'Europa del medioevo con un gran numero di esemplari manoscritti e anche a stampa. Questo nuovo modo di concepire il mondo della natura e delle piante andò rapidamente diffondendosi nell'Italia settentrionale dove, verso la fine del XIV secolo, furono redatti una serie di manoscritti genericamente definiti *Tacuina Sanitatis*, opere di facile e piacevole lettura, ricche di aneddoti e immagini semplificate rappresentanti perlopiù scene di vita quotidiana, di contenuto essenzialmente popolare con dei brevi dettami sulle proprietà e l'utilizzo delle spezie, della frutta, degli ortaggi, dei cibi e delle bevande.

Sabato 30 maggio

10.15:10.30

Libreto de lo eccellentissimo physico maistro Michele Sauonarola: de tutte le cose che se manzano [...] & di quelle se beueno [...] & le regule per conseruare la sanita

Chiara Beatrice Vicentini, Donatella Mares

Dipartimento di Scienze della Vita e Biotecnologie, Università degli Studi di Ferrara

Trattati di regole universali per la conservazione della salute attraverso una precettistica imperniata sulla dieta e l'igiene trovano le loro basi nella scuola medica salernitana. La finalità non è tanto curare una singola affezione, ma quanto mantenere il soggetto in buona salute. I *Regimina* contengono indicazioni per regolare il comportamento secondo le sei *res non naturales* (cibo, clima, esercizi, passioni dell'anima, ecc.) che, al contrario delle *res naturales* (organi, parti del corpo) e *res contra naturam* (malattia), sono le uniche che possono essere dipendenti dalla volontà dell'individuo. Il medico può quindi per il buon mantenimento della salute indicare stili di vita e moralmente corretti. Il termine dieta, nella pienezza dell'etimologia dal greco, ha un significato non limitato all'alimentazione, ma più ampio di regole sanitarie.

Il *Libreto*, presente in Biblioteca Comunale Ariostea di Ferrara nelle edizioni del 1515 e 1544, fu dedicato da Michele Savonarola, medico di corte e personaggio di spicco dell'Ateneo ferrarese, al Duca Borso d'Este. Spazia da "tutte le cose che se manzano e se beueno" alle "regule per conservare la sanita de li corpi umani", rientrando quindi nel quadro di *Regimina sanitatis*. Parte preponderante dell'opera è dedicata al cibo.

L05

Sabato 30 maggio

10.30-10.45

Nutrimenta et virtutes nella cucina altomedioevale longobarda

Franco Fornasaro

L'autore, nell'ambito di una ricerca personale venticinquennale, ha evidenziato legami ed elementi di scambio fra la società longobarda e quella tardo romana; uno di questi è senz'altro quello alimentare, in cui c'è una commistione tra tradizioni alimurgiche longobarde e usi consolidati latini.

L06

Sabato 30 maggio

10.45:11.00

Frutta, verdura e uova nel Corso di Materia Medica di Giovanni Bartolomeo Caccia, Torino 1732

Pierangelo Lomagno

CISAF

Il manoscritto delle lezioni di Materia medica di Giovanni Bartolomeo Caccia è uno dei pochissimi documenti che riportano completamente un corso universitario di materia medica del XVIII secolo. Il documento è redatto nel latino medico-farmaceutico usato nei primi decenni del '700 e la traduzione si è resa necessaria per valutare, al di là dell'impostazione generale, le reali conoscenze botaniche, mediche e terapeutiche messe a disposizione degli studenti. Particolarmente interessanti Frutta, verdura e uova nel Corso di Materia Medica di Giovanni Bartolomeo Caccia, Torino 1732. Tra le notazioni fra terapia e nutrizione che Caccia inserisce a proposito di specie vegetali anche comuni (pere, mele, lattuga, rape...) e di altri componenti della dieta che evidenziano gli stretti rapporti fra tradizioni locali e pensiero scientifico dell'epoca.

Sabato 30 maggio

11.30:11.45

Il problema alimentare negli Avvisi agli stranieri di Giacomo Barzellotti (1838)

Giovanni Cipriani

Università degli Studi di Firenze

Giacomo Barzellotti pubblicò a Firenze, nel 1838, un testo singolare, destinato ad avere larga fortuna e specchio delle concezioni mediche e farmacologiche del momento: *Avvisi agli stranieri che amano di viaggiare in Italia o dimorarvi per conservare o recuperare la salute*.

Sotto il profilo alimentare occorre prestare la massima attenzione e Barzellotti consigliava sobrietà, l'unica accortezza per ottenere in ogni clima ed in ogni paese una buona salute. Ma come si mangiava nell'Italia del 1838? Barzellotti registra alcune nuove consuetudini, rispetto agli usi del passato. “La mattina, non più come un tempo, si usa pane, companatico e vino, ma caffè, latte e pane formano la colazione comune, la quale si usa ancora pei bambini”.

Anche il pranzo non aveva più le caratteristiche di un tempo. I Romani lo effettuavano la sera ed era “assai semplice, di carne bollita o poco più”. Ormai si faceva “dopo il mezzogiorno, dall'un'ora alle due” e consisteva in un secondo ed anche in un terzo piatto “di carne, erbe ... qualche cosa salata e del vino nostrale in bevanda, più e men temprato con acqua”. Tutto era poi concluso da “un buon caffè e talora qualche rosolio”. Pure la cena era ricca e, di regola, prevedeva una zuppa, un piatto di carne ed erbe e frutta e formaggio”.

Gli stranieri, a differenza degli italiani, iniziavano la giornata “col the e latte e panna di esso e con pane”; pranzavano prima, fra le undici e le dodici, con carni, pollami, erba, frutta e vino e anticipavano anche la cena che era, di regola, attorno alle sei. Le vivande erano generalmente poco cotte e molto comune era “la mescolanza di carni con pesci, di erbe con vivande e dolci in quantità” che, a giudizio del celebre medico, facilitavano l'alterazione della bile.

In sostanza gli stranieri mangiavano troppo e poche ore passavano che, nell'intermezzo dei pasti, si vedevano tornare in tavola “the, latte, burro, pane biscottato o artefatto per aguzzare di bel nuovo l'appetito”. Spesso queste abitudini erano frutto di un clima rigido, ma non dovevano essere adottate in luoghi temperati come l'Italia.

L08

Sabato 30 maggio

11.45:12.00

Esordi della bromatologia a Pavia

Giorgio G. Mellerio

Sistema Museale di Ateneo, Università degli Studi di Pavia

Egidio Pollacci (1831 – 1913), cattedratico dal 1871 al 1909 per Chimica farmaceutica e tossicologica, fu a Pavia il fondatore della chimica bromatologica e dal 1885 diresse una collana di 16 volumetti sulle alterazioni e le falsificazioni degli alimenti cui contribuirono anche suoi collaboratori come il preparatore dott. Torquato Gigli (1845 – 1937) e il primo assistente dott. Paolo Emilio Alessandri (1848 – 1922). A Pavia si stampò il primo periodico che si occupasse di chimica bromatologica: *Il Selmi*, giornale di chimica e scienze affini applicato alla bromatologia, merceologia, farmacognosia ed igiene, mensile poi bimestrale, dall'Ottobre 1890 a luglio/agosto 1898, fondato e diretto da Paolo Emilio Alessandri. L'organo di stampa ebbe risonanza internazionale.

L09

Sabato 30 maggio

12.00:12.15

La dietetica in omeopatia

Francesco Eugenio Negro

Museo dell'omeopatia-Archivio storico italiano

Hahnemann, il fondatore dell'omeopatia, si è sempre interessato al benessere totale dei suoi assistiti consigliando presidi igienico-sanitari e un'alimentazione corretta. Suggerimenti igienici, dietetici e comportamentali possono far migliorare patologie funzionali spesso senza alcuna prescrizione. Le attente domande, alla ricerca del simillimum, prendono in considerazione le modalità, come cioè il paziente vive il proprio disagio e tra queste ci sono anche quelle alimentari: le avversioni e le preferenze, l'aggravamento e il desiderio per cibi e sapori specifici. L'omeopatia, secondo il principio che esiste il malato inserito nella sua malattia, fa una dietetica personalizzata.

Sabato 30 maggio**12.15:12.30****Come Lo speciale diventò creatore di specialità alimentari?****Alberto Foletto*****Museo Foletto, Pieve di Ledro (BL)***

È successo in Valle di Ledro nel Trentino, dove fin dall'antichità delle capanne preistoriche su palafitte si sono specchiate in un lago cristallino. Alla fine dell'800 la popolazione era impiegata principalmente nelle attività di boscaioli, carbonai, allevatori. Perciò la stagione estiva era il momento principale per andare a tagliare la legna, preparare il carbone o portare gli animali in montagna per "risparmiare" il fieno del fondovalle che poteva essere utilizzato anche nei periodi più freschi autunnali o invernali. Assieme al capofamiglia restavano in montagna moglie e figli: aiutavano come potevano, raccogliendo rami e pascolando gli animali. Ma durante la stagione più bella raccoglievano frutti prelibati di stagione: mirtilli, lamponi, fragoline di bosco, nonché erbe officinali. Al ritorno a casa alla sera portavano il "bottino", entrando con un po' di sussiego nella farmacia Foletto, illuminata da due lampade ad olio appese a soffitto, dove lo "speciale" con pizzo e baffetti, vestito con l'austero camice nero di tradizione austriaca, pesava con attenzione la frutta consegnata, sulla bilancia decimale che ancora adesso si può vedere all'ingresso del Museo di Ledro, controllando altresì la qualità dei frutti e delle erbe che erano state raccolte. Il frutto di una giornata di lavoro veniva retribuito in maniera adeguata, andando ad arrotondare il magro stipendio familiare, anche se qualche volta veniva "investito" per soddisfare qualche piccolo desiderio di leccornie da parte dei bambini, magari rappresentato dalle "giuggiole" di menta o dai baccelli di "cassia in canna" che facevano parte dell'immaginario popolare e che erano ben in vista nei vasi di vetro della farmacia. In epoca nella quale non vi erano i freezer, l'unica possibilità che si apriva allo speciale era di trasformare in sciroppo questi frutti profumati, che, al bisogno, potesse servire per incorporare medicinali amari o non graditi al palato dei pazienti, magari più piccoli. E l'eccedenza? Un giorno, utilizzando i filtri di Seitz – argentati perché non venissero intaccati dall'acido dei frutti – si mise in testa di chiarificare il succo, aggiungervi dello zucchero e metterlo a sobbollire su grosse "caldere" (paioli di rame ndr) fino ad ottenere uno sciroppo che, diluito con acqua, potesse essere venduto tal quale sia nelle bettole e nei locali che nel vicino Garda. Da allora e fino adesso i farmacisti Foletto continuano a produrre con la stessa passione sciroppi di frutta, infusi di erbe, liquori di frutta che sono diventati una delle attrazioni del Museo Farmaceutico che si può visitare a Ledro, nel Trentino.

Sabato 30 maggio

12.30:12.45

Alimentazione e nutrizione nella prima infanzia: storia, educazione, marketing

Angelo Beccarelli

Accademia Italiana di Storia della Farmacia

Nel corso della storia, le madri che non potevano o non volevano allattare i propri figli, ricorrevano spesso alle balie. Con il passare degli anni si insinuò una crescente convinzione ideologica per la quale le balie potessero trasmettere ai neonati negatività caratteriali e/o malattie di ogni genere attraverso il loro latte. Per questo, in alternativa, si estese l'uso dei latti animali e, per rendere operativa tale alimentazione, si dovette inventare una macchina per l'allattamento "a mano": il biberon. Questa soluzione, ancorché comoda, non fu priva di pericoli mortali per i nascituri, soprattutto dovuti alla mancanza di igiene, che però fu interpretata come una intolleranza a questa tipologia di latte. Per superare l'alta mortalità, a fine 800', alcuni chimici e farmacisti, trovarono una soluzione proponendo l'allattamento "artificiale". Questi prodotti prevalentemente in polvere da solubilizzare, si diffusero a tal punto da essere preferiti all'allattamento "naturale", favoriti in questa espansione anche dall'alta capacità di convincimento della neonata pubblicità.

Verrà illustrata succintamente questa straordinaria storia di persuasione attraverso aziende produttrici, materiale di educazione, immagini seducenti, parole soavi e ammiccanti: elementi che entrano nel cuore e nella mente di mamme disposte a tutto per il "bene" dei nuovi arrivati.....

L12

14.30:14.45

Sabato 30 maggio

Agresto, mostarda, torrone, codogni in zucchero e offelle nelle antiche spetierie cremonesi

Giovanna Losi Giorgi

I derivati dell'uva con funzione digestiva, il torrone ricco di miele distribuito ai militari come

complemento all'alimentazione insufficiente, la cotognata utile nelle malattie da raffreddamento e le offelle di Marrubio utili contro la tosse, erano considerati prodotti "ad salubritatem mescimur" cioè prodotti ora definiti "Nutraceutici", quindi venduti nelle spetierie di Cremona dal 1200 al 1800.

Sabato 30 maggio

14.45:15.00

L'alimentazione nella spedizione in Crimea dell'Esercito Sardo (1855-56)**Carlo Rubiola e Valeria Magnelli*****DISIT – Università del Piemonte Orientale***

Nella Guerra d'Oriente (1854-56) che impegnava circa un milione di uomini di varie nazionalità, interviene nel 1855-56 il Corpo di Spedizione dell'Esercito Sardo – l'Armata Sarda – la cui consistenza era di circa 20.000 uomini. Teatro principale di guerra era la penisola di Crimea in cui combattevano gli eserciti turco, britannico, francese e sardo-piemontese contro quello russo.

Gli eserciti furono falciati da epidemie, principalmente di colera, e quindi si verificarono disagi e disguidi in ogni settore ed anche nell'approvvigionamento alimentare delle truppe. Tutti i servizi sanitari dei vari eserciti furono coinvolti nella determinazione delle diete e nelle razioni alimentari.

Venne pure fortemente falciato l'Esercito Sardo, sebbene giunto in Crimea un anno dopo l'inizio della guerra quando ormai le epidemie si erano attenuate. Di conseguenza, nonostante l'aiuto degli alleati, l'approvvigionamento di viveri fu precario e solo verso la fine della guerra raggiunse la normalità.

La ricerca che presentiamo è basata sulla Relazione del Medico capo della Spedizione e sui Registri della intendenza Generale d'Armata. Da tali fonti risultano le vicende dell'approvvigionamento delle truppe e del bestiame (cavalli e bovini), l'azione dei sanitari e la descrizione delle diete e delle razioni. Si sono confrontate tali notizie e dati con le attuali conoscenze dietologiche ed in particolare per le varie razioni alimentari si sono calcolati LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana)

L14

Sabato 30 maggio

15.00:15.15

Itinerario storico-farmaceutico-letterario del vino

Giorgio du Ban

Castore Durante (1529-1590) definisce il vino come *sicurissimo sussidio della vita nostra* e noi che condividiamo l'assunto descriveremo il suo uso sia come protettivo della salute donataci, sia come curativo dei danni che nel tempo dobbiamo subire. Dopo la fame dei primi millenni l'uomo incomincia a studiare i diversi alimenti che come i farmaci oltre agli evidenti benefici comportano effetti collaterali: successivamente scienziati di chiara fama ne descriveranno sia le azioni necessarie che le controindicazioni. Il vino è stato adoperato dai tempi della nascita della medicina sia in tecnica farmaceutica come solvente od eccipiente, che come principio attivo nelle diverse forme farmaceutiche compresa la cosmetica: oggi la scoperta del resveratrolo farà sperare per l'ennesima volta e come sempre invano nel nuovo *elisir di lunga vita*.

Sabato 30 maggio

15.15:15.30

Idrolitina Gazzoni: frizzante ma non solo

Lucia De Frenza

Seminario di Storia della Scienza – Università degli Studi di Bari

Nei primi anni del Novecento Arturo Gazzoni avviò la produzione dell'Idrolitina, una composizione di polveri in bustine, per la preparazione domestica di un'acqua minerale frizzante, gustosa e curativa.

Gazzoni pubblicizzò il suo preparato come composto medicinale (iscritto nella Farmacopea Ufficiale del Regno d'Italia) per combattere l'uricemia, la gotta, l'artrite ed altri spiacevoli effetti dell'accumulo di acido urico nell'organismo (compresa arteriosclerosi ed obesità), basandosi sull'ipotesi, accolta dai medici, che il litio potesse contribuire a sciogliere l'acido urico. Acque al litio naturali ed artificiali erano già in commercio in varie parti del mondo.

La letteratura medico-scientifica sulle acque litiose tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento non aveva ancora preso in considerazione gli effetti neurologici della loro assunzione, benché nel 1871 in America William Hammond avesse già avviato la sperimentazione del litio per il trattamento della mania. In realtà, fu solo a metà del XX secolo che la terapia al litio per la cura e la prevenzione delle forme maniacali della depressione iniziò ad essere varata. L'Idrolitina, che per oltre un cinquantennio era stata assunta dagli italiani come bevanda utile al trattamento della diatesi urica, scivolò senza clamore in una nuova categoria commerciale, scomparendo ogni riferimento (tranne che nel nome) al suo iniziale contenuto in litio.

Sabato 30 maggio

15.30:15.45

Oro Liquido – storia dell'uso terapeutico del miele in Polonia**Paulina Oszejca*****Facoltà di Farmacia dell'Università Jagiellonica di Cracovia (Polonia)******Rathaus Apotheke Winterthur (Svizzera)***

Il miele, usato dall'uomo sia come medicinale sia come alimento, ha una storia antichissima. Numerosi documenti confermano l'uso medicinale del miele già dalle civiltà dei Sumeri e degli Egizi. Anche nelle culture materiali e simboliche dei popoli arabi, bizantini, greci e romani si possono trovare tracce di elementi che riconducono all'apiterapia. Non solo la storia del miele si concentra nella zona mediterranea, ma anche in quella dell'Europa centro-orientale, laddove le condizioni naturali hanno favorito uno sviluppo dinamico dell'allevamento delle api.

La Polonia “abbonda di miele, e di cera infinita,” scriveva il viaggiatore italiano Giovanni Botero nel 16. secolo. “L'api erranti e sedentarie formicolano nelle foreste, ed abitano le prime isolate, e l'ultime in numerose famiglie sugli abeti, sui pini dalla pece, sulle querce e sui tigli” raccontava poi Giuseppe Pagnozzi nella sua *Geografia moderna universale* (19. secolo).

L'ampia disponibilità di mieli in questa regione ha portato allo sviluppo di diverse preparazioni farmaceutiche a base di questo prezioso componente. Le più note erano il miele rosato ottenuto in diversi modi dai petali di rose e il miele bianco, presente già nelle opere di Mesue e di Nicolò Preposito. Il miele era utilizzato come tonico, rinforzante, espettorante e antielmintico, come pure applicato ad uso esterno, per esempio per la cura delle ferite. Inoltre il miele trattato era consumato in grande quantità come bevanda quotidiana invece del vino. “L'idromiele è sempre la delizia dei Polacchi” sottolineava lo stesso Pagnozzi. L'idromiele (*hidromele*), “cioè acqua fatta con miele, vino di visciole, & di altre simili pure cotte con miele,” condito con zenzero, chiodi di garofano e altre spezie veniva spesso indicato come panacea contro tutti i mali.

L17

Sabato 30 maggio

15.45:16.00

**La manovra della cioccolata di Vincenzo Corrado (1700-1800):
storia di un “cuoco galante” e dell’invenzione di un farmaco al femminile**

Benedetta Campanile

Seminario di storia della scienza, Università degli studi di Bari Aldo Moro

A metà Settecento, nel Regno di Napoli, un cuoco di corte, tale Vincenzo Corrado, originario di Oria, in provincia di Brindisi, rinnovava la cucina dei principi e dei nobili con nuovi alimenti, provenienti dai luoghi lontani e ancora misteriosi del Nuovo continente. Tra i nuovi prodotti, al limite tra droga e ricostituente, era la cioccolata, di cui scrisse *La manovra della cioccolata*, ossia il manuale di istruzioni per la complessa procedura di preparazione. La bevanda, però, da una parte era un gustoso e corroborante alimento per fanciulle esili e debilitate, e dall'altra alimentava accesi dibattiti sulle sue proprietà farmaceutiche tra illustri medici e autorità ecclesiastiche. Nella controversia tra scienziati e teologi emerse il parere favorevole di un autorevole medico, Antonio Cocchi, che, nel *Discorso sopra la cioccolata*, sostenne il valore terapeutico della bevanda fondando le sue tesi sul metodo scientifico sperimentale di chiara scuola galileiana e sull'elogio di una medicina che, rifacendosi alla tradizione classica, rivalutava i metodi naturali.

Sabato 30 maggio

16.00:16.15

Alla tavola del monaco, biodiversità, risorse e cultura di G.M. Nardelli, farmacista e biologo. Storia dell'alimentazione, recupero degli agrosistemi storici nel territorio di Gubbio

Giuseppe Marino Nardelli

Premessa:

Chi era il prof. Nardelli: per una biografia ufficiale

Quali i suoi ambiti di lavoro e produzione scientifica.

Parte sperimentale e di approfondimento:

1) I progetti ambientali e alimentaristici come espressione di una antesignana e innovativa azione formativa locale e di divulgazione scientifica:

I contatti e i riconoscimenti naturalistici: Konrad Lorenz, (Gerald Durrell), i premi fotografici, il premio Bonomelli; I primi campi ambientali; La valorizzazione e promozione del territorio attraverso il giornalismo scientifico (Diana, il giornale dell'agricoltura, scienza e tecnica, guide storico naturalistiche, studi paesaggistici e molto altro); La salvaguardia del territorio: il "caso di Ponte Buriano ad Arezzo quale paesaggio della Monnalisa, un piccolo contributo per un grande risultato di salvaguardia"; Fitoterapia, storia della farmacia e della alimentazione: storia dei vini medicati, usi medici delle acque minerali, l'alimentazione degli antichi umbri; Per l'attualità: le lezioni sulla etichettatura alimentare e sua emancipazione agli operatori alimentari locali; La promozione e realizzazione del progetto ministeriale dedicato all'HACCP nelle scuole (collaborazione).

2) I prodotti scientifici sulla storia della alimentazione, spunti e innovatività per una ripresa e valorizzazioni delle colture e specie animali a fini turistici e alimentari odierni:

Testo sulla storia della alimentazione conventuale: "alla tavola del monaco"; breve descrizione dei contenuti e curiosità; Testo sulla biodiversità storica del comprensorio eugubino: breve descrizione; esempio di punto di partenza per una valorizzazione e recupero delle specie arboree e animali ai fini alimentari attuali; Usi medici storici delle acque alimentari in Umbria: una proposta di recupero e un piano per un museo dell'acqua.

Conclusioni: Cos'è il progetto di studio G.M. Nardelli a lui dedicato.

Sabato 30 maggio

16.15:16.30

Un futuro per la canapa?

Dall'alimentazione all'industria, il potenziale trascurato di una pianta straordinaria

Enrico Cevolani

Sin dall'antichità, la canapa ha dimostrato di essere una pianta molto utile nella vita dell'uomo di tutti i giorni. La canapa, infatti, possiede molteplici proprietà, che la rendono utilizzabile in vari campi, alimentari e non. Dai semi all'olio come alimenti, si passa alle fibre di canapa nella produzione di tessuti incredibilmente resistenti, senza dimenticare nel campo farmaceutico l'utilizzo della canapa nella terapia del dolore. Questi sono solo alcuni degli usi di questa pianta straordinaria, che ancora non vede sfruttate a pieno le sue potenzialità nel mondo di oggi. Sarà l'Esposizione Universale di Milano 2015 a rilanciare questa pianta dalle speciali qualità?

