

Un concentrato di storia della liquirizia

scritto da Luigi Piccioni | 1 Novembre 2010



Anche la modesta liquirizia – o per meglio dire i prodotti commerciali derivati dalle varie specie di *Glycyrrhiza* – ha una storia, e non una storia banale, ma una storia attraverso la quale passa la storia del mondo intero, globalizzazione

compresa.

Alla base di tutto stanno tre caratteristiche di questa pianta "infestante" la cui unica parte pregiata sono le lunghe e spesse radici: a) la sua straordinaria e al tempo stesso "strana" – in quanto mista all'amaro – dolcezza; b) i suoi poteri medicamentosi nelle affezioni della gola e dell'apparato respiratorio, poteri blandi ma tradizionalmente e universalmente riconosciuti; c) il fatto che in determinate condizioni climatiche e pedologiche la pianta cresce rigogliosamente anche senza necessità di intervento umano mentre al di fuori di tali condizioni la sua coltivazione è impossibile oppure richiede una cura attenta, continua ed estremamente costosa.

L'areale della liquirizia, o per meglio dire l'areale delle specie che hanno valore commerciale, è molto ben definito ed è costituito da una "cintura" più o meno larga che si distende attorno al 40° parallelo (quello che taglia in due l'Italia) dalla penisola iberica fino alle propaggini più orientali della Cina e include zone climatiche di tipo mediterraneo, semiarido e arido. Entro questa striscia la liquirizia cresce spontanea e talvolta in grandissime quantità in terreni resi umidi e profondi dalla presenza di fiumi che hanno formato col tempo dei larghi alvei alluvionali. I suoi paesaggi possono insomma essere anche molto diversi, dal fiorente Mezzogiorno italiano all'arido deserto cinese dell'Ordos, ma la foto dal satellite mostra invariabilmente queste strisce verdeggianti più o meno estese nelle quali l'acqua ha costruito le condizioni per la diffusione della pianta. Fuori di qui la pianta può essere coltivata, ma non ovunque e soprattutto richiede le stesse cure delle piante alimentari più esigenti, cioè degli ortaggi. Nei secoli, infatti, al di sopra del 45° parallelo si sono profittevolmente dedicati alla coltivazione della liquirizia solo gli esperti agricoltori tedeschi di una rinomata città orticola come Bamberg o gli agricoltori specializzatissimi di un pugno di località inglesi che si sono gelosamente tramandati per secoli i segreti della propagazione della pianta, ma sempre con risultati quantitativi molto

modesti rispetto ai grandi carichi di radici che giungevano da sud. E quando nella seconda metà dell'Ottocento gli americani hanno fatto un'indagine seria e accurata sulla possibilità di coltivarsi in casa una materia prima tanto necessaria ad alcune loro industrie hanno concluso che non c'era verso: conveniva comunque andare a prenderla dove cresceva in abbondanza e per lo più senza cure.

Al pari di molte altre materie prime di origine animale, vegetale o minerale utili a medicare, tingere, insaporire e conservare, nella grande fascia euro-asiatica la liquirizia ha una fortuna assai antica, ma all'interno di tradizioni diverse con pochi punti di contatto tra loro.

Tre in particolare.

La prima tradizione è quella mediterranea, consolidata verso il primo secolo dopo Cristo dai trattatisti latini e definitivamente fissata da Dioscoride nella sua *Materia medica*. Qui la liquirizia, utilizzata grezza oppure in decotti più o meno blandi, è indicata appunto per i mal di gola e di petto e poco più. Proprio grazie all'opera di Dioscoride la codificazione greco-latina si trasmetterà alla medicina islamica e diverrà quella standard nell'area mediterranea e mediorientale fino al rinnovamento epistemologico costituito dalle scoperte mediche del Cinque-Seicento e dalla rivoluzione chimica ottocentesca.

Nella seconda tradizione, quella indiana, la liquirizia ha già una rilevanza decisamente maggiore in quanto nei grandi trattati vedici del II-VII secolo dopo Cristo essa serve da composto per un gran numero di medicinali, viene indicata come uno degli edulcoranti più diffusi e serve a curare un gran numero di malattie, non solo dell'apparato respiratorio e della gola. La domanda di liquirizia nell'area d'influenza indiana è quindi probabilmente molto più sostenuta rispetto all'area mediterranea ma viene soddisfatta con una certa difficoltà, tanto che col tempo si afferma anche un succedaneo, l'*Abrus precatorius*, pianta le cui radici contengono effettivamente una piccola quantità di glicirrizina.

Ma la tradizione che riserva un vero posto d'onore alla liquirizia è quella cinese: qui la radice ha un peso infinitamente maggiore e una codificazione molto più antica. Essa appare centrale già nei primi grandi trattati medici che vengono fatti risalire ad alcuni secoli prima di Cristo e viene definitivamente codificata nel Ben Jing del I° secolo dopo Cristo, in cui assume una centralità che verrà poi sistematicamente confermata dalla ricchissima trattatistica dei secoli seguenti. La farmacopea cinese riflette una visione tripartita e gerarchica della realtà che si applica tanto alla società, quanto al cosmo e alla medicina. Esistono quindi sostanze di primo grado, "principesche", di secondo grado, "ministeriali", e di terzo grado, "funzionariali" e le prime sono le più importanti in quanto sovrintendono, senza essere aggressive, al benessere generale e all'armonia del corpo. La liquirizia fa parte appunto delle 120 sostanze "principesche" ed entra in una percentuale altissima di composti medici, tanto nella teoria dei trattati quanto soprattutto nella pratica quotidiana, da oltre 2500 anni. Nel linguaggio cinese corrente la parola "liquirizia" sta anzi un po' come la parola "prezzemolo" nell'italiano: qualcosa che è presente un po' dappertutto.

Al di là dei pur interessantissimi aspetti culturali, un'importante conseguenza di questa ubiquità della liquirizia (utilizzata ieri come oggi esclusivamente grezza o polverizzata) è la presenza in Cina di flussi commerciali storicamente molto più significativi rispetto al resto dell'Eurasia, ben testimoniati dalle prime statistiche ufficiali di metà dell'Ottocento redatte dagli occidentali nei porti finiti sotto il loro controllo dopo la guerra dell'oppio.

È comunque bene precisare che non tutte le liquirizie sono uguali. Come ben sapevano i mercanti ottocenteschi di tutto il mondo, quelle più pregiate perché al tempo stesso più dolci e più efficaci dal punto di vista medico sono quelle del Mediterraneo occidentale, e in particolare le radici di *Glycyrrhiza glabra typica* provenienti soprattutto dall'Italia

meridionale e dalla Spagna. Le specie che si rinvennero andando verso oriente sono invece sempre meno "fini", partendo dalla *Glabra glandulifera* o da quella violacea e arrivando infine all'*Uralensis*, che predomina largamente in Cina.

Al di là di queste differenze, ripetiamo, i "mondi" della liquirizia cinese, di quella indiana e di quella mediterranea e medio orientale hanno pochi contatti tra loro, sia a livello epistemico che a livello di uso pratico della pianta. Per lunghi secoli il loro relativo isolamento (in cui l'universo indiano fa però un po' da cuscinetto, in quanto è in comunicazione costante con gli altri due) è favorito sia dalle barriere geografiche sia dal fatto che comunque le aree di smercio del prodotto sono piuttosto separate: a differenza delle specializzatissime spezie del Mar della Sonda, ciascuno di questi mondi ha poca o tanta liquirizia ma sempre sufficiente al proprio consumo, in modo tale che raramente deve far ricorso ai mondi circostanti. Forse solo gli indiani devono rivolgersi a occidente, soprattutto forse ai persiani: ma di questo sappiamo ancora abbastanza poco.

Sotto questo particolare profilo la distanza maggiore è quella che separa quindi la Cina e il Mediterraneo: nulla sanno gli europei e gli arabi della cosmogonia medica cinese e dell'uso che viene fatto della liquirizia nel Celeste Impero e viceversa. Quel che qui conta – e che alla fine contribuirà a riunificare questi due mondi – è che mentre la medicina tradizionale cinese "fissa" sostanzialmente fino a oggi l'uso della liquirizia nelle due forme della radice grezza e della polvere, in Europa a partire dal Quattrocento si ha un'evoluzione tecnologica che avrà effetti decisivi sulla successiva globalizzazione della materia prima e del prodotto. Sin dalla metà del Quattrocento e con assoluta certezza dai primi decenni del secolo seguente compaiono infatti sui mercati dell'Europa settentrionale delle pastiglie dure di liquirizia, ottenute facendo seccare un estratto derivato dalla bollitura delle radici. A partire dalla fine del Cinquecento si forma così in Europa un doppio mercato: quello antico della radice grezza e quello nuovo del succo di

liquirizia, che viene commercializzato in diverse guise: pastiglie, losanghe, bastoncini, panetti, pani. Questo secondo mercato finisce presto col superare il primo per dimensioni ma soprattutto per redditività e si creano tra Sei e Settecento dei veri e propri centri manifatturieri, anzitutto in Spagna e in Italia meridionale ma anche in Grecia, Russia, Inghilterra e in Germania. L'estratto di liquirizia qui prodotto raggiunge le grandi città di tutta l'Europa e dell'America e viene venduto nelle farmacie sia ai consumatori finali sia ai produttori di medicinali.

Sulla scia di questa piccola rivoluzione la seconda metà dell'Ottocento costituisce per la liquirizia un'epoca di ulteriori, radicali cambiamenti. Essi scaturiscono essenzialmente da due modificazioni nelle modalità di utilizzo dell'estratto. In Europa si afferma anzitutto e in via definitiva un uso "ludico" della liquirizia, che comunque non era mai stato del tutto assente. Il calo relativo del suo prezzo nel corso degli ultimi secoli dovuto all'ampliamento delle fonti di approvvigionamento, il contemporaneo calo del prezzo dello zucchero e l'universale affermarsi di una serie di sostanze "di piacere" come il tè, il caffè, il cacao e il tabacco sono fenomeni che portano a un progressivo spostamento dell'interesse verso l'aspetto voluttuario – e non più solo curativo – della liquirizia per cui l'estratto da un lato viene venduto sempre più come dolce e dall'altro, non più stretto in questo caso nei rigorosi limiti fissati dalle farmacopee nazionali, può essere legalmente e assai profittevolmente mescolato con altre sostanze. Quando la liquirizia è intesa come dolce, infatti, cade progressivamente l'obbligo – anche legale – della purezza e si passa via via da prodotti puri a prodotti contenenti il 30-50% di estratto per giungere ai dolci gommosi novecenteschi in cui l'estratto è presente appena per il 2-3%. La transizione – per così dire – porta con sé infinite querelles culturali e legali per cui, soprattutto nella seconda metà dell'Ottocento, il mondo dell'estratto di liquirizia diviene teatro privilegiato di contraffazioni di prodotto, di contraffazioni

di marchio, di battaglie commerciali internazionali e di applicazione del neonato "marchio depositato".

È infatti nell'ambito di questa specifica trasformazione dei consumi che si segnalano per la prima volta imprenditori manifatturieri mentalmente più elastici e più dotati di capitale che in passato come ad esempio quelli del Gard, in Provenza, che passano rapidamente attorno alla metà dell'Ottocento dalla tradizionale produzione di estratto puro alla produzione di dolci a base di liquirizia capaci di invadere i mercati europei mentre i ben più celebri e reputati produttori di estratto spagnoli e italiani – pur non perdendo al momento colpi – non riescono a cogliere le tendenze dei mercati e ad articolare rapidamente la propria gamma di prodotti e si destinano così a una lunga e progressiva agonia ben testimoniata dal declino novecentesco di distretti dalla fortuna secolare come quelli della Calabria, della Sicilia orientale e dell'Aragona.

Questa dinamica di metà Ottocento rimane essenzialmente europea mentre il cambiamento che avrà conseguenze realmente planetarie si verifica a partire dagli anni Trenta negli Stati Uniti.

Il potere della liquirizia di rendere più gradevoli non solo i medicinali ma anche alimenti e bevande è noto dall'antichità ed è stato ampiamente sfruttato in tutta l'area euroasiatica. Nel Settecento, ad esempio, nel Regno Unito la liquirizia era stata largamente utilizzata nella preparazione della birra sia per il suo potere colorante e schiumogeno sia per aromatizzarla. Negli Stati Uniti della prima metà dell'Ottocento il problema è invece quello di rendere più gradevole un prodotto di enorme successo ma con qualche problema di gusto: il tabacco da masticare. Fino ai primi decenni del Novecento, infatti, il grande consumo di tabacco che si farà in quel paese sarà prevalentemente rivolto alla masticazione, quasi ignota in Europa. Per "ammorbidire" il gusto del tabacco si immergono le foglie in "bagne" composte in gran parte da acqua e in piccola percentuale da sostanze aromatiche varie, tra cui ad esempio i liquori finché verso

gli anni Trenta si scopre quasi casualmente che la liquirizia è un eccellente aromatizzante. Dagli anni Cinquanta in poi, grazie a questa scoperta e a questo peculiare uso, gli Stati Uniti divengono il principale mercato di sbocco dell'estratto di liquirizia che qui viene acquistato prevalentemente da industriali e non in pastiglie, panetti o nei diffusissimi bastoncini bensì in grossi pani da diversi chili.

In questi stessi anni dall'altro lato dell'Atlantico l'elasticità mentale e la potenza finanziaria di quello che è (ancora per poco) il maggior ceto mercantile del mondo imprime una svolta parallela al piccolo mondo della liquirizia. Nel 1850 un'impresa armatoriale e commerciale di origine scozzese installata da diversi decenni a Londra e Liverpool e con interessi principalmente in Spagna scopre grazie a una conferenza scientifica che nella valle del Meandro, in Turchia, nei pressi del grande centro mercantile di Smirne, esistono enormi distese di liquirizia spontanea sfruttate in modo estremamente rudimentale da mercanti locali e soprattutto greci. I McAndrew mettono così in piedi una società con dei membri di un'altra famiglia di commercianti di origine scozzese, i Forbes, e investono una cospicua cifra iniziale – circa 50.000 sterline – per avviare un ampio progetto di lavorazione in loco della radice e di commercializzazione in Europa. La radice turca è qualitativamente inferiore a quella spagnola e italiana, ma la manodopera è a buon prezzo, la radice è eccezionalmente abbondante, i mezzi di trasporto sono di proprietà, la casa madre ha il privilegio di risiedere nel cuore del commercio e della finanza mondiali e l'investimento è assolutamente inedito per dimensioni: la MacAndrews & Forbes non ha alcuna difficoltà quindi a collocarsi nel giro di appena tre o quattro anni ai vertici della produzione mondiale di estratto. L'obiettivo è anzitutto il vivace mercato britannico ma ci vuole poco tempo per scoprire che affari ancor migliori si possono fare in America, coi produttori di tabacco. Di fronte alle straordinarie opportunità di mercato offerte dalla domanda dell'industria del tabacco i produttori di estratto di liquirizia americani si stanno però premunendo

contro la concorrenza europea e all'inizio degli anni '70 ottengono che l'importazione della radice venga totalmente detassata mentre viene al contrario fortemente elevato il dazio sull'importazione dell'estratto. Nello stesso periodo il Congresso avvia l'indagine sulla possibilità di coltivare localmente la liquirizia che, come abbiamo visto, dimostra l'assoluta convenienza dell'importazione della radice. Ma il mercato americano è talmente strategico che MacAndrews & Forbes si decidono nel 1872 a compiere una mossa audace e radicale: trasferiscono tutto il settore liquirizia – uffici e impianti – della ditta a New York e poi Camden, nel New Jersey, e si trasformano a tutti gli effetti un'impresa manifatturiera statunitense pur conservando gli interessi armatoriali e commerciali nella madrepatria.

È dunque principalmente grazie all'intraprendenza, alla potenza economica, alla visione strategica e all'aggressività degli eredi del vecchio commerciante scozzese William McAndrew che a partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento la liquirizia diviene un prodotto globale.

La ditta anglo-americana non si limita infatti a sfruttare i territori e gli impianti turchi ma amplia progressivamente il proprio raggio di approvvigionamento di materia prima e di produzione di estratto in direzione dapprima della Russia Bianca (attuali Georgia e Azerbaijan) quindi del Medio Oriente (Iraq, soprattutto) e a partire dai primi anni del Novecento in direzione della stessa Cina, non trascurando via via di collocare le proprie pedine commerciali anche in aree più tradizionali come la Calabria.

Nel corso del Novecento la "vecchia" e nobile liquirizia dell'estratto puro europeo utilizzato a fini medici (come medicamento o come eccipiente) declina progressivamente e con essa – salvo qualche rara e marginale eccezione – la grande tradizione dei piccoli e medi produttori locali delle vallate fluviali spagnole, delle piane costiere del Mezzogiorno e di località particolari come l'inglese Pontefract, produttori che hanno dato vita ai marchi più celebri e agli estratti più quotati sui mercati internazionali. In Cina sopravvive

tranquillamente, grazie all'autorevolezza della medicina tradizionale, l'uso medico della radice intera e polverizzata animando un mercato ancora vastissimo. Quel che più conta, tuttavia, è che il grosso della liquirizia estratta nella cintura euroasiatica, non privilegiando più come in passato la radice di grande qualità come quella della *Glabra typica*, finisce nei dolci prodotti da aziende di tutto il mondo tra cui primeggia un colosso tedesco come Haribo o ancor più nelle "bagne" che aromatizzano le sigarette prodotte da multinazionali globali come la statunitense Philip Morris.

E non è un caso che il principale protagonista del mercato mondiale della radice e dell'estratto resta – oggi al pari di centosessanta anni fa – l'iniziatore della sua globalizzazione: MacAndrews & Forbes-MAFCO, sussidiaria della multinazionale M&F Corporation, con impianti produttivi a Camden (New Jersey, Usa), Gardanne (Bouches-du-Rhône, Francia) e Zhangjiagang (Jiangsu, Cina).

*L'autore è impegnato in una vasta ricognizione storica sull'argomento che verrà prossimamente data alle stampe. La presente sintesi viene contestualmente pubblicata on line sul portale "altrionovecento" (www.fondazionemicheletti.it/altrionovecento), sul sito dell'autore medesimo (www.ecostat.unical.it/Piccioni/) e in forma cartacea nei Working papers del Dipartimento di Economia e Statistica dell'Università della Calabria con data gennaio 2010.