

**GIUSEPPE MARIA NARDELLI,
UNO STORICO DELLA FARMACIA APPLICATO
ALLA STORIA DELLA ALIMENTAZIONE:
“ALLA TAVOLA DEL MONACO»
E “BIODIVERSITÀ RISORSE E CULTURA”**

Due testi per il recupero e la valorizzazione della alimentazione e degli agrosistemi storici locali, e per spunti di utilizzo in alimentazione funzionale

Giuseppe Marino Nardelli

Nel valorizzare il lavoro di mio padre la cosa che mi stupisce di più è che si scoprono lati sconosciuti e sorprendenti del genitore, meandri della sua brillante mente e dettagli metodologici che confermano ancora una volta la sua professionalità e alta sensibilità culturale oltre che umana. Aspetti che forse non conoscevo propriamente e che fanno balzare sulla sedia dalla sorpresa. Addentrandomi nelle carte ho la quotidiana conferma e persuasione che questo progetto non solo abbia un senso, ma anche una concreta importanza per studiosi, studenti e per Gubbio, la sua città.

INTRODUZIONE

Il presente intervento riassume la comunicazione scientifica presentata in occasione del Congresso nazionale della Accademia Italiana di Storia della Farmacia, AISEF, tenutosi a Milano, in concomitanza di EXPO 2015, nel maggio dello stesso anno. Nell'ambito del «Progetto di Studio prof. Giuseppe Maria Nardelli» cospicua è la attività di ricerca testimoniata dalle carte conservate nell'archivio privato dello studioso scomparso; archivio ancora in corso di schedatura ed ordinamento, che sarà notificato in accordo con la Soprintendenza archivistica dell'Umbria e delle Marche, come archivio di rilevante interesse storico. Esso rappresenta un esempio di archivio privato di storia della scienza, contenente una ampia documentazione spesso sfociata in pubblicazioni di storia della farmacia, della alimentazione, di ambiente e territorio, di biodiversità. In particolare in esso sono conservati la genesi degli studi, i lavori preparatori e altro materiale inerente a due testi compatibili con la tematica congressuale.

Tali volumi sono: «ALLA TAVOLA DEL MONACO» e «BIODIVERSITÀ RISORSE E CULTURA».

Nel presente intervento saranno quindi ricordati i riferimenti bibliografici per un loro impiego in materia e le indicazioni di tipo alimentaristico in essi presenti, spendibili per una moderna “nutraceutica”⁽¹⁾ e “alimentazione funzionale”⁽²⁾. I libri e il loro materiale documentale preparatorio sono stati ed ancora oggi sono fonti⁽³⁾ attuali per la ripresa e la valorizzazione di colture, specie arboree e animali, alimenti e relativi principi alimentari che, sebbene storici, in certi casi possono essere utilizzati quali “cibi funzionali”; quindi per un recupero nutrizionale stimolante e colto, condotto con uno sguardo attento alla biodiversità (in quei libri tra l’altro formulata in modo antesignano), alla salvaguardia dell’ambiente originale e alla promozione anche turistica di tutto il territorio a cui si riferiscono. Sarà infine dato conto della grande attenzione dedicata dallo scomparso studioso alla Storia della farmacia e in modo collegato a quella della alimentazione. La trattazione di biografia e archivio costituiscono pertanto una fonte indispensabile per la presente segnalazione.

CENNI BIOGRAFICI SU GIUSEPPE MARIA NARDELLI

Giuseppe Maria Nardelli (1934-2010) è figlio di Teresa Del Sole (pioniera dell’insegnamento nel comprensorio eugubino e musicista, sorella di Emilio Del Sole ginecologo della Casa Reale) e dell’apprezzato violinista Marino Nardelli (primo violino dell’EIAR di Roma). Laureatosi in Farmacia e in Biologia e completati anche gli esami di Scienze Naturali a Perugia, lavorò inizialmente presso la Ditta farmaceutica Angelini ad Ancona dove formulò la nota Tachipirina in sciroppo per bambini. Poi fu titolare di farmacia rurale ed insegnante negli Istituti di istruzione superiore (dove collaborò con la stimata preside prof.ssa Maria Luisa Cassata). Medaglia d’Oro della Società Italiana per il Progresso delle Scienze (SIPS), più volte insignito del Premio Bonomelli, del Paul Harris rotariano, nell’anno in cui fu presidente di Club⁽⁴⁾, docente

⁽¹⁾ La nutraceutica è un neologismo, a personale avviso cacofonico, che è sincratico tra “nutrizione” e “farmaceutica” e si riferisce allo studio di alimenti che si suppone abbiano una funzione benefica sulla salute umana. Il termine è stato coniato da Stephen De Felice nel 1989. Gli alimenti nutraceutici vengono comunemente anche definiti alimenti funzionali, o farmalimenti. Un nutraceutico è un “alimento-farmaco” ovvero un alimento che associa componenti nutrizionali selezionati per caratteristiche, quali l’alta digeribilità e l’ipoallergenicità, alle proprietà curative di principi attivi naturali. In realtà si dovrebbe fare una distinzione tra l’uso dei termini “nutraceutico” e “alimento funzionale” (“functional food”). Mentre in un caso si tende a riferirsi alla singola sostanza con proprietà medicamentose presenti nell’alimento, in un altro caso si protende piuttosto a identificare l’intero cibo che presenta proprietà benefiche. Quasi una analogia tra principio attivo e fitocomplesso, per fare un parallelismo di genere.

⁽²⁾ POLITO P. et al., *Alimenti funzionali: quadro normativo, opportunità per l’industria agroalimentare e la ricerca*, RT/2013/2014/ENEA, ENEA, Roma 2013.

⁽³⁾ AA.VV., *Itinerari di cultura gastronomica. La cucina delle festività religiose*, Accademia Italiana della Cucina, Milano, 2010, pp. 229, 365.

⁽⁴⁾ Giornata di studio, Rotary Club Gubbio - 2090° Distretto, presidenza Giampietro Rampini, sabato 31 maggio 2014, Sala degli Stemma del Comune di Gubbio, dal tema: «*Il prof. Giuseppe Maria Nardelli e la sua opera: tra scienza, storia, territorio e giornalismo*».

di Etnobotanica presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Perugia, Consigliere della Accademia Italiana di Storia della Farmacia (AISF), socio corrispondente della Deputazione di Storia Patria per l'Umbria (DSPU). Fu per oltre 35 anni giornalista ANSA e divulgatore scientifico e storico della scienza in: "Diana", "Il Giornale dell'Agricoltura", "Maga Natura", "L'Universo", "Touring Club", "Atti e Memorie" AISF, "Bollettino" DSPU, "Scienza e Tecnica" SIPS, "Medicea" rivista di studi medicei di Firenze. Nella sua bibliografia si annoverano oltre **350** pubblicazioni tra cui varie voci per diverse Enciclopedie scientifiche (Enciclopedia dell'Agricoltura Reda, Galileo Utet, Dizionario storico dei farmacisti), almeno **8 libri**, molti contribuiti in Atti congressuali e monografie. Dopo un anno dalla sua scomparsa varie sono state le biografie ufficiali pubblicate⁽⁵⁾.

Di spicco i suoi contatti giovanili col Nobel Konrad Lorenz, frutto della sua passione per l'ambiente, più tardi con il fisico prof. Angelini (Linnei) e con il premio Nobel Daniel Bovet in seno alla SIPS. Istituzionalmente ha partecipato a commissioni a carattere naturalistico per la tutela e valorizzazione del territorio e del verde urbano occupandosi anche del recupero dei giardini e parchi storici⁽⁶⁾. Competenze, risultati scientifici e ulteriori campi di azione dello studioso sono desumibili dall'elenco dei contenuti del suo archivio.

IL "PROGETTO DI STUDIO PROF. GIUSEPPE MARIA NARDELLI"

Si è da subito desiderato che si realizzasse il Progetto di Studio⁽⁷⁾ dedicato al professore eugubino non solo perché esponenti universitari italiani ed inglesi, rotariani ed amici avevano consigliato e sostenuto i familiari nel farlo, ma soprattutto per l'entusiastico parere e ricordo che generazioni intere di giovani e suoi studenti avevano di lui. Questo progetto culturale nasce per onorare il tipo di giudizio e la memoria vivida che essi mantengono. Esso vuole essere vitale e giovanile come il dedicatario era. Il progetto e le manifestazioni collegate nascono come un articolato *corpus* scientifico che vuole essere pulsante, utile e rivolto ad ottenere sviluppi di produzione scientifica, altrettanto fresca ed originale. Una produzione che parta dai lavori del prof. G. M. Nardelli, che origini dallo studio delle sue carte, che solo prenda spunto da esse o addirittura dal personaggio medesimo. Solo così la sua opera non sarà dimenticata, avrà un senso e sarà servita alla comunità.

⁽⁵⁾ Tra cui: NARDELLI G. MARINO, *G. Maria Nardelli (Gubbio 8/3/1934-Perugia 10/5/2010)*, in "Scienza e Tecnica", Anno LXXIII, nn. 478-479, giu-lug, 2010.

⁽⁶⁾ NARDELLI G. M., *Non solo pietra: orti e giardini a Gubbio*, in "Il Giardino fiorito", n. 11, 2001, pp. 12-16.

⁽⁷⁾ Conferenza stampa aperta al pubblico di presentazione del «*Progetto di studio prof. Giuseppe Maria Nardelli*», Biblioteca Comunale Sperelliana di Gubbio, 10 settembre 2010. Introdotta dall'allora Sindaco di Gubbio, dott. D. Guerrini e partecipata dal dott. M. Squadroni, Sovrintendente per i Beni Archivistici dell'Umbria e membro della DSPU, ha visto la presenza di pubblico e autorità trovando ampio riscontro sulla stampa regionale e nazionale.

La struttura dell'impegno si estrinseca attraverso varie attività:

- 1) schedatura ed ordinamento delle carte di lavoro e studio con notifica ad Archivio di interesse storico;
- 2) pubblicazione postuma delle opere inedite, delle ricerche avviate ed edizione critica dei più significativi scritti;
- 3) interventi pubblici per la perpetuazione della memoria;
- 4) creazione di una bibliografia completa per la DSPU;
- 5) raccolta postuma delle citazioni, disponibili su richiesta;
- 6) premio alla memoria con tematiche attinenti anche alla storia della farmacia e al giornalismo;
- 7) incentivazione di lavori scientifici originali che muovano dall'archivio privato e dalle pubblicazioni.

Tutta la attività del progetto, i suoi sviluppi e resoconti sono resi noti tramite stampa⁽⁸⁾ ed anche grazie al sito della DSPU. Gode del patrocinio della Provincia di Perugia, del Comune di Gubbio, dell'Ordine dei Giornalisti di Perugia, dell' AISF, della Associazione Nazionale Caduceo, del Rotary Club Gubbio.

L'ARCHIVIO PRIVATO

La curatrice dell'archivio, prof.ssa Patrizia Biscarini, incaricata a suo tempo per espressa volontà dal professore, nel mese di settembre 2010 ha iniziato il lavoro di schedatura dei copiosi fascicoli che compongono l'archivio privato. Il 24 dicembre 2011 il Sovrintendente dr. M. Squadroni ha effettuato, presso l'abitazione privata, una visita del locale dove sono raccolte le carte ed una loro prima ricognizione. L'ispezione si è ripetuta a distanza di oltre un anno, sono state confermate con la curatrice le linee tecniche ed è stata espressa dal Sovrintendente piena soddisfazione.

Ad oggi sono state create **26 buste** contenenti **centinaia di fascicoli**. Molto rilevante risulta poi l'apparato iconografico raccolto sotto forma di differenti supporti.

Al momento sono emersi i seguenti ambiti che lo rendono di pregio e che lo configurano quale archivio di Storia della scienza: *Botanica, Fitoterapia, Etnobotanica, Biodiversità, Storia della Farmacia, Storia della Medicina (Medicina popolare e antropologia), Storia della alimentazione, Ceramologia applicata, Storia della chimica, Storia dei materiali, dell'industria e tecnologie locali, Storia locale, Iconografia botanica, medica, farmaceutica, Didattica delle materie scientifiche a livello universitario, di istruzione superiore e per corsi di formazione/specializzazione, Scienza della alimentazione e nutrizione, Recupero e ricostruzione di parchi e giardini storici, Attività ambientali applicate rivolte al territorio, Attività tecniche presso commissioni e progetti con ruolo di responsabile, Divulgazione scientifica e di tipo giornalistico anche televisiva, Attività giornalistica*

⁽⁸⁾ Come per esempio: NARDELLI G. MARINO., *Progetto di studio prof. Giuseppe Maria Nardelli*, in "Scienza e Tecnica", Anno LXXV, nn. 499-500, mar-apr., 2012, p. 16.



Fig. 1 - Giuseppe Maria Nardelli, «Alla Tavola del Monaco», prima di copertina.



Fig. 2 - Giuseppe Maria Nardelli, «Biodiversità Risorse e Cultura», prima di copertina.

di agenzia, Attività istituzionali, Attività associative presso il Rotary Club e le società scientifiche.

Sono in via di definizione una associazione culturale, un sito web e i relativi profili social network, la pubblicazione dell'ordinamento, che avranno maggiore significato quando l'archivio sarà totalmente ordinato.

I TESTI E LA NUTRACEUTICA

Sulla stesura dei testi di tipo alimentaristico (figg. 1 - 2), «Alla tavola del monaco - Il quotidiano e l'eccezionale nella cucina del monastero tra XVII e XVIII con 100 ricette d'epoca» (Quattroemme, Perugia, 1998) e «Biodiversità risorse e cultura - Itinerario di recupero degli agrosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo» (Dipartimento di Biologia Vegetale e Biotecnologie Agroambientali e Zootecniche - Università degli Studi di Perugia, Perugia, 2006). Quindi sulla interpretazione critica dei documenti di archivio ritrovati e sui rilevamenti di campo che si sono resi necessari per la loro realizzazione hanno avuto certamente influenza determinante almeno quattro element. Essi sono: basi applicative e tecniche di Scienza degli alimenti con ri-

petute esperienze didattiche, competenze di botanica e sua storia⁽⁹⁾, fitoterapia⁽¹⁰⁾, Storia della farmacia⁽¹¹⁾, interesse che peraltro l'autore coltiverà fino alla fine. Sono noti infatti dal 1978 i suoi interventi dedicati alla iconografia e alla interpretazione della Mandragora⁽¹²⁾ che permettono oggi di conservare in archivio uno splendido corredo fotografico faticosamente raccolto a fronte di richieste ed autorizzazioni quantomeno in tutta Europa. Da questo argomento l'interesse migrò o meglio giunse ai *Tacuina Sanitatis* che trovano uno stimolante e oggi ben conosciuto punto di contatto con la Mandragora allorquando utilizzata per “*satiriasi*” e per “*caldezze di matrice*”.

È noto infine che i *Tacuina Sanitatis* hanno attratto molti studiosi non solo per i dettami strettamente farmaceutici e medici ma anche per quelli alimentaristici e nutrizionali e il Nardelli fu appunto tra questi studiosi. Relativamente ai testi di storia della alimentazione con potenziale risvolto nutraceutico dobbiamo quantomeno citare, oltre a quanto fatto, un volume inedito sulle acque medicamentose⁽¹³⁾ con corredo fotografico pronto per le stampe e studi sui vini medicamentosi.

Del singolare “*affresco*” presentatoci in “ALLA TAVOLA DEL MONACO”, attraverso gli originali documenti di archivio riceviamo una indagine sul “*vivere*” che contiene dettami quali il “*diggiuno*” e il “*mangiare di magro*”, tecniche riprese e molto in voga attualmente da più branche della medicina alternativa.

Dal punto di vista salutistico e nutrizionale fondamentale oggi, per esempio, è il concetto di “*stagionalità*” che dal testo emerge con forza. Gli alimenti coltivati (prodotti), consumati e impiegati dai monaci erano: *cipolla, porri, piselli, insalate, carciofi, fagiolini, noci, grano, orzo, cece bianco, noci, nocciole, cece rosso, fave, cicerchie, succini, spinaci* (facenti parte degli «*inerbaggi*»), *zucche, liscani* (riscoli), *bietole, finocchietti, varietà di fagioli, castagne* ed anche il ***Ribes rosso***, rilevante ai fini nutraceutici/funzionali. La presenza degli orti è attestata con l'*arometo, herbe, orto per frutti* mentre ipotizzabile è la presenza dell'*hortus conclusus*. Il “*miele, l'olio ... e la ghianda*” concludono parte del quadro. In appendice un grande ricettario dell'epoca compatibile con i prodotti citati permette di desumere altri alimenti di base.

Ai nostri fini assai più stimolante è poi il libro “**BIODIVERSITÀ RISORSE E CULTURA**” da cui sappiamo che: «*Nel corso di una serie di ricerche d'archivio, condotte in più tempi, riguardanti la Storia della farmacia da un lato, e dall'altro quella della*

⁽⁹⁾ NARDELLI G. MARIA, (a cura di BISCARINI P. e NARDELLI G. Marino), *Cartografia e Botanica in ... armadio. La mappa di un feudo nelle pitture di una settecentesca credenza a muro nel palazzo Hondedei-Bentivogli di Gubbio*, in “Bollettino della Deputazione di Storia Patria per l'Umbria”, CX, Perugia 2013, fasc. I-II, t. I, pp. 285-318. Pubblicato nell'ambito del *Progetto di Studio*.

⁽¹⁰⁾ NARDELLI G. MARIA, *Cultura e tradizione demomedicina nell'alta Umbria*, Provincia di Perugia, Perugia, 1987.

⁽¹¹⁾ NARDELLI G. MARIA, *Farmacie e farmacisti in Umbria – Dagli Statuti degli Speciali agli Ordini*, Umbrafarm, Perugia, 1998.

⁽¹²⁾ NARDELLI G. M., MONTANARI G., *La Mandragora fra mito e Scienza*, in Convegno di Storia della Anestesia, Sezione Italia Centrale della Associazione Italiana di Anestesia e Rianimazione e della Associazione Anestesisti Ospedali Toscana, Cortona, 16-9-1978.

⁽¹³⁾ GIACCHÈ L., *Torniamo alle fonti. La memoria dell'acqua, il futuro dei luoghi, le acque minerali e termali in Umbria*, Regione Umbria, Perugia, 2011, pp. 164, 267.

alimentazione conventuale tra il 1600 e la fine del 1800, sono emerse molte informazioni collaterali alle produzioni di numerosi poderi [...] ed ai generi alimentari reperibili sul mercato locale, che venivano acquistati, per l'alimentazione quotidiana, in numerosi conventi e monasteri attivi a Gubbio»; «...dati rari da non disperdere, organizzare e storicizzare»; «...l'unico obiettivo o quantomeno il preminente è quello di proporre una storia della biodiversità locale mettendo in evidenza una varietà di coltivazioni che nel tempo hanno caratterizzato le campagne», «...una ricognizione sugli alimenti», «...una denuncia della perdita di importante diversificazione produttiva» (p. 9).

Da qui muovono i lunghi elenchi ragionati che, per esempio, segnalano una grande importanza di fave e legumi: «*Per cavalle e bocca, legumi per tutte le occasioni: lenti (lenticchie), fagioli negri, mischi, cricci (grigi), bianchi, gialli, turchi, dall'occhio. Cere cotte (cicerchie), bisello (piselli), lupini, ceci rosso, nero, bianco cappuccio, fave scrucece, mezze cotte, cotte (= cottoie = da cuocere per alimentazione umana)». Per l'uomo e l'animale ritroviamo ancora: «Grano, Grano turco, Orzella, Veccia, Segale, Orzo»; «...nel tempo anche patate e riso» (straordinaria la coltivazione del riso a Gubbio di cui il Nardelli ha individuato i campi, il corso d'acqua necessario e la relativa chiusa da allagamento), «Riscoli (*Salsola kali*, o roscani), Tartufoli». Come indice di quotidianità legata alla stagionalità, rara e comprata per una festività conventuale sono: «*Uva spina, Ribes grossularia, Ribes e le conserve da regalo, citato dal 1797 (Ribes rubrum L.)*».*

Per completezza riportiamo tutte le altre specie arboree che sono citate. Mele e meli: *Mela conventina*, eccellente, rarissima e in via di recente recupero, *Mela cotogna* (*Cydonia vulgaris*), *Mela rossa*, *Mela a cuore*, *Mela a zucca*, *Mela stratarina*, *Melo farinaccio*. Pere e peri: *Pera buona* (grande), *Pera marzuola* (in autunno), *pera paradisa*, *Pero a Leccio*, *Pero porcino*, *Pero garofano o garofalato*, *Pero biscio o della volpe*. Altri alberi da frutto: *Ciliegi*, *Nespoli*, *Fichi*. Altre piante fondamentali (sono spesso specie di appoggio ai fruttiferi che nel tempo perlopiù sono stati eradicati): *Olivi*, *Salici*, *Oppi*, *Pioppi*. Vigne, vitigni e vini: *Del Buon ricordo*, *Trebbiano*, *Moscatello*, *Vernaccia*, *Lugliatico o Uva lugliola*, *Greco e altri compagni*, *Vino Bianco*, *Nebbiolo*, *Sciampagna: bottiglie da mostra*. Mandorli, mandorle e noci (importanti ancora oggi per la estrazione degli olii, di pregio, diffusi molto in Francia ed applicati in ebanisteria): *Amandole e nocello*. Fibre tessili e bestiame.

Nel testo compare infine un enorme elenco di Flora officinale acquistata dallo Speciale Domenico Cecchetti per la Farmacia dell'Ospedale Grande di Gubbio, nel 1788⁽¹⁴⁾.

CONCLUSIONE

Nuove linee internazionali e letteratura scientifica permettono con ampio margine di inquadrare quanto meno come alimenti strettamente funzionali molti tra le piante

⁽¹⁴⁾ NARDELLI G. Maria, *Gubbio l'Ospedale Civile: 500 anni di vitalità*, ASL1 Umbria, Città di Castello, 2008.

e gli alimenti segnalati nei volumi esaminati ed in parte tra quelli che abbiamo elencato. Ciò implica inoltre una sostanziale ed inconsapevole, o meglio naturale, esistenza storica della “alimentazione funzionale”, molto probabilmente determinata e derivante da rapporti di causa ed effetto, osservazione della natura stessa, ma anche dalla evoluzione del gusto e della cultura alimentare.

RINGRAZIAMENTI

Ringraziamenti sentiti si rivolgono alla prof.ssa Patrizia Biscarini per il lungo e complesso lavoro di schedatura archivistica che sta compiendo con impegno e responsabilità.

Giuseppe Marino Nardelli
giuseppenardelli72@virgilio.it

GIUSEPPE MARIA NARDELLI A HISTORIAN OF PHARMACY AND MEDICINAL CHEMISTRY APPLIED TO THE HISTORY OF NUTRITION: “ALLA TAVOLA DEL MONACO” AND “BIODIVERSITÀ RISORSE E CULTURA”

ABSTRACT

Within the boundaries of the «Prof. Giuseppe Maria Nardelli Study Project», divulgation and development of published and un-published studies on the history of pharmacy, medicinal chemistry, nutrition, biodiversity, play a very important role. These documents, preserved in the private family archive, offer a concrete perspective of the potential use and application in human and animal nutrition of the concept of “functional nutrition”, in which food of yore could be re-used and positively employed. Historical foods and their alimentary principles, ancient nutritional styles, old cultivars and species (be they animal or vegetal) could now be considered as very useful alimentary elements, models and also ideas for our modern “table”.