



Colombo e la gomma da masticare

Per il giovane Cristoforo, poco più che ventenne, il viaggio che nel 1474 lo portò all'isola 'genovese' di Chio, allora denominata Scio, rappresentò un'esperienza indimenticabile, destinata a segnare profondamente il carattere.

Sulla nave *Roxana*, un legno a tre alberi di poderosa velatura, navigò per la prima volta senza fare cabotaggio, in mare aperto, verso una mèta leggendaria e favolosa nel lontano mare Egeo.

Nel corso del viaggio aveva ascoltato, come in estasi, i racconti di un vecchio marinaio sulle enormi ricchezze di quell'isola di sogno che aveva dato i natali al poeta Omero. I Genovesi, tuttora padroni dell'isola, avevano messo le mani su Scio già dai primi anni del Trecento ad opera del mitico ammiraglio e mercante Benedetto Zaccaria, l'anziano eroe della Meloria, personaggio molto ammirato dal giovane Cristoforo, per essersi opposto all'espansione turca nel vicino Oriente senza mai trascurare il proprio tornaconto mercantile.

Scoprì che la vera specialità dell'isola non era la bellezza delle donne del posto, come aveva creduto sino allora, ma quella di essere l'unica terra al mondo a produrre una particolarissima qualità di mastice. Si trattava di una preziosa resina aromatica prodotta dalle piante di lentisco che crescevano nella parte meridionale dell'isola. Veniva masticata, specialmente dalle donne, per conservare il candore dei denti e profumare l'alito, ma il mastice di Scio era adatto anche ad altri svariati usi. Come gomma da masticare, oltre ad un'azione benefica per la cura dei denti e delle gengive, produceva una piacevole sensazione di freschezza e di pulizia, ma poteva essere usato anche per aromatizzare liquori e vini, per preparare profumi o suffumigi, quale

medicinale per le affezioni gastriche e come conservante dei cibi, grazie al suo speciale potere antibatterico.

Il vecchio marinaio gli raccontò che al tempo delle persecuzioni dell'imperatore Decio un soldato romano convertito, di nome Isidoro, aveva subito il martirio fra le piante di lentisco che crescevano folte nel sud dell'isola. Miracolosamente, quelle piante, quasi impietosite alla visione delle torture subite dal Santo, cominciarono a piangere "lacrime" profumatissime e aromatiche: questo era il motivo per cui l'albero di lentisco, trapiantato in qualunque altro terreno al mondo, persino in altre zone della stessa isola di Chio, rimaneva sterile. Non erano mancati i tentativi di trapiantare virgulti del lentisco chiota in altre terre, ma era stato tutto inutile: lontane dalla terra che era stata intrisa del sangue di Sant'Isidoro, le piante avevano prodotto pochissima resina di pessima qualità.

Fra tutte le spezie, secondo il vecchio marinaio, questa era decisamente la più ricercata e ben pagata, dato che la Maona dei Giustiniani, attuale padrona dell'isola, con il monopolio del commercio del mastice vantava un favoloso giro d'affari di ben 50.000 ducati all'anno. La vita intera dell'isola era stata organizzata dai Giustiniani in funzione della produzione e del commercio del mastice. Lo ammonì di stare molto attento a non metter le mani su quel prezioso prodotto perché le leggi introdotte dai maonesi per reprimere il furto di mastice erano severissime. Le pene variavano, a seconda della quantità del prodotto rubato, dall'amputazione di un orecchio ovvero al marchio con un ferro rovente sulla fronte, al taglio contemporaneamente del naso e dell'orecchio destro, fino all'impiccagione, nei casi più gravi di recidiva.

Sbarcato finalmente a Scio, il giovane si trovò immerso improvvisamente in un mondo nuovo e irreale dal cui fascino rimase colpito: fu lì che si innamorò dell'Oriente, di quel Levante che sarebbe stato sempre al centro dei suoi ambiziosi progetti.

Situata all'incrocio delle grandi reti mercantili, l'isola era allora una vera metropoli commerciale e grande deposito che ospitava catalani, veneziani, provenzali, lombardi, tedeschi, ungheresi, valacchi, ebrei ed islamici. Un insieme di persone d'ogni razza, religione ed etnia, confusa in un intreccio variopinto, dedita al commercio d'ogni genere di mercanzia: la seta proveniente dalle carovaniere che toccavano Tabriz, Erzerum e Sivas; le mercanzie di produzione locale quali l'uva passa, i fichi e le carrube, il gelso e i bachi da seta, i celebri vini aromatizzati; il grano, il riso e il cotone delle vicine coste dell'Asia; i preziosi tappeti persiani; l'allume delle miniere delle Focee, il rame delle miniere del Kurdistan; la pece per calafatare gli scafi e il sapone da esportare nel mondo mussulmano. Assai fiorente era da sempre il mercato degli schiavi: russi, caucasici, abkhazi, serbi, bulgari, bosniaci, ungheresi e albanesi da dirottare in

Egitto o verso l'interno della Turchia. Soltanto poche miglia di mare separavano l'isola dalle scogliere dell'Asia e in quelle insenature visibili a occhio nudo giungevano le carovaniere che per miglia e miglia, attraverso regioni ignote, portavano in Occidente da Cipango e dal Catai pietre preziose, sete e spezie d'ogni genere. Si respirava nell'isola l'eccitante profumo della salvia, del timo e dell'origano, ma soprattutto il dolce aroma inconfondibile del mastice. Immagini, sapori e profumi che restarono indelebili nella memoria di Colombo per l'intera sua esistenza.

Rimase in lui, soprattutto, la convinzione che il mastice fosse la più preziosa delle spezie, un prodotto che valeva oro, capace di arricchire in fretta chiunque ne avesse il monopolio.

Così, quando nel 1492 raggiunse le nuove terre al di là del Mare Tenebroso, anche se non gli riuscì di trovare, come aveva sperato, enormi quantità d'oro, credette di aver scoperto comunque altre fonti di ricchezza, fra le quali, appunto, il lentisco da resina. Leggiamo infatti nel suo celebre Giornale di Bordo:

“In questo mentre, il secondo nostromo della Niña si presentò all'Ammiraglio per chiedergli una ricompensa perché aveva scoperto resina di lentisco, ma non ne recava il campione, avendolo perduto cammin facendo. Gliela promise l'Ammiraglio, ed incaricò Rodrigo Sánchez e mastro Diego di recarsi a visitar le piante dalle quali la resina era stata spiccata. Costoro, al ritorno, portarono infatti un po' di quel prodotto, che l'Ammiraglio conservò insieme con alcuni rami della pianta che lo produceva per presentarlo al Re e alla Regina, ed egli dice che si trattava in verità di resina di lentisco, che però deve essere raccolta nella sua stagione, e che in quel posto ve n'era tanta da poterne cavare mille quintali ogni anno.[...] Riferisce infine l'Ammiraglio che un indiano fece capire per cenni che la resina del lentisco era buona per i dolori di stomaco. [...] “In questo Fiume dei Mari, donde partii la notte scorsa, vi è certamente una grandissima quantità di resina di lentisco che potrà diventare anche maggiore, se lo si vorrà, col piantare dei polloni, che prendono presto, tagliati dalle piante che lo producono, le quali sono numerose e grandi e hanno foglie e i frutti come il lentisco, tranne che sono più grandi di quel che dice Plinio, secondo che io stesso ho visto nell'isola di Scio nell'Arcipelago greco. Ho ordinato che diverse di queste piante venissero incise, e ciò per accertarmi che lasciassero colare la resina e per raccogliarla, ma essendo piovuto per tutto il tempo che rimasi nel fiume predetto, non ho potuto procurarmene che una piccola quantità che presenterò alle Altezze Vostre. La scarsità di questo prodotto può anche dipendere da non essere questo il tempo convenevole all'incisione delle piante, il quale io credo sia quello in cui le piante, terminando l'inverno ed inoltrandosi la primavera, in

questo paese, hanno il frutto quasi maturo.[...] Qui si trova pure in abbondanza legno d'aloë, per quanto non sia cosa da tenerne gran conto, ma quanto alla resina del lentisco, essa è di gran pregio perché non se ne trova che nella predetta isola di Scio, ove credo, se la memoria non m'inganna, che ne ricavino per un valore di 50.000 ducati.”

Eran trascorsi diciannove lunghi anni da quel viaggio, compiuto con l'appoggio degli Spinola, ma ricordava ancora con estrema precisione le caratteristiche di quella spezia e del suo ciclo produttivo, poiché nell'isola aveva avuto l'opportunità di assistere alla raccolta del mastice.

Colombo era talmente convinto di aver trovato una sicura fonte di ricchezza che del mastice volle far parola nella missiva inviata a Luis de Santángel “escribano de ración”, amministratore della casa reale, verso la fine del suo primo viaggio di ritorno, per annunciare ai sovrani la scoperta delle Indie Occidentali. Scrive l'Ammiraglio, fra l'altro:

“ En conclusion, a fablar desto solamente que sea fecho este viage que fue asi de corrida, que pueden ver sus Altezas que yo les daré oro quanto hovieren menester, con muy poquita ayuda que sus Altezas me daran; agora especiaria y algodón quanto sus Altezas mandaran cargar, y almástica quanta mandaran cargar – e de la qual fasta hoy non se ha fallado salvo en Grecia en la isla de Xio, y el Señorío la vende como quiere – ; y lignum aloë quanto mandaran cargar, y esclavos quantos mandaran cargar, – y seran de los ydólatras; y creo haver fallado ruybarbo y canela.”¹

Non aveva sbagliato affatto nell'identificarlo, ricordava molto bene l'aspetto e l'odore del lentisco, tutto quanto rispondeva al ricordo che ne aveva ancora vivo nella mente, ma il lentisco caraibico – purtroppo per lui - era identico a quello mediterraneo, era esattamente lo stesso genere di pianta che attecchisce in molte isole dell'Egeo, in Sardegna e in Liguria, e produceva come quello nostrano scarsa quantità di mastice di qualità inferiore, non commerciabile e insufficiente a generare la ricchezza vagheggiata dal Genovese.

L'Ammiraglio del Mare Oceano, alla fine, dovette arrendersi ed ammettere che, come aveva detto il vecchio marinaio, quella resina preziosa e inimitabile poteva stillare

¹ Per parlare, in conclusione, soltanto di ciò che è stato fatto durante questo breve viaggio, le loro Altezze vedranno che io posso recar loro tanto oro quanto ne desiderano, se mi daranno un piccolo aiuto; spezie, cotone, quanto le loro Altezze vorranno comandare di caricare; e mastice quanto le loro Altezze vorranno comandare di caricare, - e che sino ad oggi si è ritrovato soltanto in Grecia, nell'isola di Chio, e la Signoria può venderlo al prezzo che vuole -; e quanto legno aloë vorranno comandare di caricare; e quanti schiavi vorranno comandare di imbarcare, - e saranno scelti fra gli idolatri; e credo di aver trovato rabarbaro e cannella.

soltanto dalle piante che affondano le radici nella terra irrorata dal sangue di Sant'Isidoro.

Grandi profitti furono tratti, comunque, molto tempo dopo, da un'altra pianta originaria del continente che Colombo aveva appena scoperto. Infatti l'ingrediente-base impiegato alla fine dell'Ottocento nella prima chewing gum fu il 'chicle', un lattice prodotto da una pianta tropicale dell'America Centrale da sempre utilizzato dalle popolazioni Maya del Guatemala e dello Yucatán come gomma da masticare.

L'intuito mercantile del Genovese aveva dunque centrato a suo modo il bersaglio, nel ritenere economicamente rilevante quel genere di spezia, ove si consideri lo sviluppo avuto a partire dal secolo XIX dall'industria della gomma da masticare e l'enorme giro d'affari che la stessa è stata capace di produrre. La Wrigley, ad esempio, una delle più grandi compagnie americane di chewing gum, possiede filiali in più di 40 nazioni e vende la sua gomma in 180 paesi, con incassi annuali di circa 5 miliardi di dollari.

Un business gigantesco se paragonato a quello immaginato da Colombo quando prometteva ai Reali di Spagna che il mastice delle Indie Occidentali avrebbe generato entrate largamente superiori ai 50.000 ducati guadagnati ogni anno dai Giustiniani con la vendita del mastice di Scio.



La sede centrale della Wrigley a Chicago