

# NEL SEGNO DELLA GALLETTA

## La cambusa nei millenni

marzo 2017

### Nel segno della galletta

La cambusa nei millenni - di Paolo Dell'Oro

Edizioni Il Frangente, Verona www.frangente.it 223 pagine – Euro 20

Paolo Dell'Oro, instancabile storico e accurato ricercatore che già conosciamo per altri suoi libri di cultura nautica, dedica questo interessante studio (il cui titolo fa riferimento alla galletta dei romani, "panis nauticus o bucellatum") alla storia dell'alimentazione di bordo, quando dalla cambusa dipendeva la sopravvivenza e la salute dell'equipaggio. Dove venivano allestite le cucine? Cosa mangiavano marinai e come riuscivano, nelle lunghe traversate, a rifornirsi di acqua potabile o di alimenti freschi? E come trasportarli?

Per secoli in Mediterraneo sono state utilizzate le anfore di terracotta, sostituite nel Medioevo dalle botti in doghe di legno e poi dai contenitori metallici alla fine del '700; e poi c'era il problema della conservazione dell'acqua che marciva ed era la prima causa di malattie anche mortali, risolti ai tempi di James Cook, primo comandante a sperimentare distillatori dell'acqua di mare. Dagli Egizi ai Fenici, dagli antichi Romani fino ai grandi transatlantici e alle navicelle spaziali, si è sempre dovuto affrontare il problema e risolverlo.



COLLANA EFFEMERA

Paolo Dell'Oro

### NEL SEGNO DELLA GALLETTA

La cambusa nei millenni

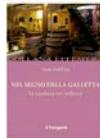
Il Frangente

# NEL SEGNO DELLA GALLETTA

## La cambusa nei millenni

dicembre 2016

### NEL SEGNO DELLA GALLETTA



AUTORE **Paolo Dell'Oro**

GENERE: Saggio Storia,  
Gastronomia

EDITORE: Il Frangente 2016

ARTICOLO DI Valerio Calzolaio

Acquistalo on-line



Da decine di migliaia di anni. Lâ per i mari. "L'inizio della storia della navigazione di bordo può essere fissato convenzionalmente nel momento in cui Noè caricò sull'Arca ogni sorta di provviste per sfamare la sua famiglia e tutte le copie di animali imbarcate". La questione è sfamarli e dissetarsi quando ci troviamo su un fiume o su acqua salata, lontani dalla terraferma per più di qualche ora, giorno, settimana, talvolta persi a molte miglia dalla costa. L'Homo sapiens ha scoperto abbastanza presto, certamente decine di migliaia di anni fa, che i corpi pesanti si muovono in acqua più agevolmente che sul terreno, utile sia a spostarsi che a trasportare, indispensabile a superare barriere sia terrene che marine. Si è industrializzato per avere cibo e liquidi a disposizione nei vari ecosistemi e climi acquatici, affrontando difficoltà di approvvigionamento e moto ondoso incessante. Stivare a bordo e conservare alimenti freschi e acqua è una vicenda millenaria che ha conosciuto morti e sconfitte, scoperte e tecnologie, popoli e civiltà marinare, in una complessa evoluzione di cui raramente si dà conto. Ci sono glaciazioni e maree, immersione ed emersione di isole, imbarcazioni e flotte, rematori ed esploratori, vele e motori, venti e correnti, arrembaggi e naufragi, quasi mai si racconta cosa e come si mangiava e beveva in crociera. Studiario e leggero risulta proprio affascinante. Si è navigato prima in altri mari che nel Mediterraneo, eppure anche qui la dieta mediterranea è risultata vincente, pur se esistono varianti rilevanti in ogni continente e in ogni oceano. Sempre la cucina di terra si è in parte trasferita sull'imbarcazione, nel piccolo cabotaggio lungo il fiume o la costa, poi nei lunghi percorsi in mare aperto. I cibi principe della cambusa erano la galletta (grano ma non solo) e l'acqua. E pare che il vino non sia mai mancato....



Il fisico Paolo Dell'Oro (Roma, 1935 – Varese, 2015) è stato a lungo funzionario scientifico dell'Unione Europea, autore di vari ottimi testi, saggi ricerche novelle ricette, frequente viaggiatore soprattutto sul suo Caribbean "Effermera" (un 35° armato a due alberi), esperto di navigazione astronomica e ottimo cuoco. Qui abilmente mescola approccio evoluzionistico, storia delle migrazioni e della navigazione, cultura alimentare e gastronomica, verve letteraria. Vi sono citazioni e note, illustrazioni e tabelle, mappe e foto, una bibliografia interdisciplinare ad arricchire i nove capitoli, capaci di affrontare dettagliatamente argomenti molto diversi: le specie animali e vegetali degli ecosistemi umani terrestri, le gerarchie sociali di epoche quasi sempre con molti schiavi, il mutare di necessità strumenti motivazionali tecniche dell'andar per mare, il meticoloso di porti e profumi, ogni aspetto della vita a bordo, le malattie con i profili sanitari e medici, il contributo nutrizionale della pesca mai dato per certo e scontato, la contemporaneità delle crociere di lusso e dei viaggi spaziali. Ne viene fuori una narrazione fresca, colma di informazioni importanti anche sulla nostra vita terrena di tutti i giorni, attenta a definizioni e origini delle parole di uso comune. Il titolo e il filo unitario sono dedicati ai carboidrati calorici della rossa galletta, da pane morbido a biscotto (secco e duro, ammollabile e quasi eterno), un po' di tutti i cereali, frumento orzo miglio avena sorgo segale, oltre al grano saraceno. Poi viene il pesce conservato, con l'essenziale salatura! Pane e acqua. Acqua e vino. Vino e pesce.

# ECCORECCO E GOLFO PARADISO

# NEL SEGNO DELLA GALLETTA La cambusa nei millenni

novembre/dicembre 2016

## IN LIBRERIA

### COME CONCEDERSI QUALCHE PECCATO DI GOLA



Liguria, terra avara: è una nomea che ci persegue già dai tempi di Dante – che, evidentemente, non aveva trovato niente da apprezzare da noi – e che nei secoli ci ha fatto la fama di mangiatori di minestrone, farinata e poco altro. Degli affamati, insomma. E invece, dato che la necessità aguza l'ingegno, i liguri sono riusciti a elaborare ricette gustosissime da ingredienti “poveri”: fra tutti, stoccafisso e baccalà. Un originale libro bilingue, “The Codfish Tale” (Il racconto del merluzzo) racconta la storia, avvincente come un romanzo di avventure, di come lo stoccafisso e il baccalà furono scoperti da alcuni veneziani naufragati sulle isole Lofoten, al largo della costa norvegese. Corredato da splendide fotografie delle isole, il libro descrive tutto il processo attraverso il quale il pesce viene pescato, aperto e seccato all'aria (o salato, nel caso del baccalà) per poi arrivare sulle nostre tavole... e le appetitose ricette che lo chiudono fanno venire letteralmente l'acquolina in bocca.

Non si può parlare di acquolina, invece, per “Nel segno della galletta - La cambusa nei millenni”, una puntuale e avvincente storia

dell'alimentazione a bordo, a partire dagli Egizi, i Greci e gli altri navigatori antichi fino ad arrivare alla dieta degli astronauti, navigatori del cielo. L'autore descrive gli ingegnosi sistemi adottati nell'antichità per conservare il cibo, e anche nei dettagli disagi e malattie legati alla vita di bordo; il tutto è arricchito da citazioni originali di famosi navigatori di un tempo, che descrivono le loro esperienze. In particolare il capitano Cook racconta di quando in Oceania gli fu offerto gentilmente un avambraccio umano per merenda...

Sempre rimanendo in mare, un libro a cura della Fondazione Ansaldi riporta in vita l'Andrea Doria, la bellissima e sfortunata nave progettata e costruita a Genova, seguendo tutte le fasi dalle specifiche ai lavori nel cantiere al varo fino al naufragio al largo di Nantucket dopo una collisione col piroscafo svedese Stockholm. Le fotografie della nave e dei suoi interni lussuosi testimoniano un'epoca di eleganza e fascino, un desiderio di bellezza dopo le miserie della guerra di cui l'Andrea Doria era il simbolo. E per finire con il buon umore, ecco “Il mistero del pesto” in cui si analizza l'origine della salsa-simbolo della Liguria; nata, secondo l'autore, a metà '800 come derivazione della salsa di noci, di cui invece esistono testimonianze già in epoca medievale. In effetti, la ricetta del pesto appare per la prima



volta nella “Cuciniera genovese” nel 1856, ma forse un'erba così profumata come il basilico trovava i suoi impieghi in cucina anche prima di allora.

Marco Tomassini / Francesco Zoppi, **Lofooten-Liguria, The Codfish Tale**, ed. Tormena, 95 pagine, 30 euro

Paolo Dell'Oro, **Nel segno della galletta - La cambusa nei millenni**, ed. Il Frangente, 222 pagine, 20 euro

Alessandro Tinterri, **Andrea Doria - L'elegante signora del mare**, ed. Sagep, 166 pagine, 20 euro

Paolo Lingua, **Il mistero del pesto**, ed. Il Melangolo, 80 pagine, 7 euro



Francesco  
Olivieri

10  
OTT  
2016

### NEL SEGNO DELLA GALLETTA

LA CAMBUSA NEI MILLENNI

**NEL SEGNO DELLA GALLETTA** di Paolo Dell'Oro, storia della tavola e della navigazione, buona e non... un quadro puntuale, storico, curioso ed eno-gastronomico che l'Editrice il Frangente, nome di riferimento nel mondo nautico, propone nella sua sterminata offerta editoriale.

Interessa e stupisce la povertà di ricerca alimentare, pena le problematiche di conservazione, che ha afflitto l'umanità navigante (Platone distingueva gli esseri umani in vivi, morti e quelli che vanno per mare) complice, certo, il facile deterioramento dei cibi, la mancanza tecnica di sistemi congelazione e conservazione, uniti alla lunga durata delle navigazioni a remi prima ed a vela poi, almeno fino all'avvento del vapore.

Così la mancanza di molti vegetali importati poi, che dalle Americhe, per secoli, ha afflitto con lo scorbuto, anche fino alla morte, i molti navigatori. Poche le risorse: pesca, frutta secca, qualche cibo conservato sotto sale o in salamoia, fino ad imbarcare qualche piccolo animale. Il tutto però per brevi navigazioni con soste frequenti a terra. E quando ciò non accadeva, come per i Vichinghi spintisi fino in America, sopperivano le gallette (pane affettato ripassato in cottura al forno che fin dal 1282 videro una legge veneziana di uso e consumo in mare) o il pesce saltato. O ancora alimenti quasi immangiabili, uno per tutti il garum ancora oggi disponibile, per chi lo voglia, nel suo "pronipote" svedese, surstromming, noto per la terribile "puzza", più che per la sua prelibatezza...

Ma se il cibo ha rappresentato una difficile sfida sulla strada della conservazione, molto più e peggio è stato per l'acqua, elemento come noto imprescindibile, non solo per la corretta alimentazione umana, ma ancor più per la sopravvivenza. Dalle otri ed anfore, alle botti con doghe di legno ci vollero secoli, come il bel libro racconta e documenta con dettagli storici, di costume e curiosità che sempre tengono avvinto il lettore quasi fosse un romanzo.

Mille le vicende storico alimentari che l'Autore ci ricorda, da Colombo a Magellano, dalla marinaria francese a Cook ed i suoi esperimenti anche culinari, fino a giungere al capitolo della "cambusa a cinque stelle" giustamente così individuata nel periodo d'oro dei grandi piroscafi di linea, come il famoso REX che fu orgoglio dell'Italia e detentore per molti anni del prestigioso Nastro Azzurro, titolo che spettava a chi compiva la navigazione transoceânica dall'Europa verso gli Stati Uniti nel minor tempo. Titolo tutt'oggi detenuto dal Destriero, altra ed ultima barca italiana costruita per testare i traghetti veloci e che ha compiuto l'attraversata ad una media oraria di 60 nodi...

Un libro che si legge con curiosità e piacevolezza in barca e non solo.



Paolo Dell'Oro

### NEL SEGNO DELLA GALLETTA

La cambusa nei millenni

**NEL SEGNO DELLA GALLETTA**

La cambusa nei millenni

Autore: Paolo Dell'Oro

Ed. Il Frangente, 2016

Pagg: 222

13 settembre 2016

Libri, manuali e portolani / Paolo Dell'Oro - Nel segno della galletta



### Paolo Dell'Oro - Nel segno della galletta

La cambusa nei millenni

L'immagine di un veliero che solca gli oceani suscita in noi il fascino dei grandi viaggi di esplorazione del passato, ma riusciamo ad immaginare la vita dei marinai a bordo? Cosa mangiavano e come riuscivano, nelle lunghe traversate, quando per mesi non c'era possibilità di approdo, a rifornirsi di acqua potabile o di alimenti freschi? Gli equipaggi erano costantemente afflitti dal terribile scorbuto, che li decimava, senza che si conoscesse il motivo dell'insorgere di quello che i portoghesi chiamavano "il mal delle gengive".

La storia raramente ci illumina sui comuni problemi della vita quotidiana a bordo dei velieri e ben poco sappiamo sull'alimentazione dei marinai che nel corso dei secoli hanno solcato il Mediterraneo, i gelidi mari del Nord e gli oceani.

Con una ricerca approfondita e dettagliata, nel contesto di una narrazione coinvolgente, Paolo Dell'Oro ci racconta "della cambusa, delle condizioni sanitarie di bordo e dell'incontro, complici le comunicazioni marittime, tra i sapori e i profumi delle cucine d'Oriente e d'Occidente".

Dalle imbarcazioni degli Egizi e dei Fenici fino ai grandi transatlantici e alle navicelle spaziali, questo libro ci svela tutti gli aspetti, spesso angoscianti, di come nel corso della storia si è affrontato il problema di nutrire "la macchina umana" a bordo delle navi.

Paolo Dell'Oro (1935-2015) appassionato studioso di scienza e funzionario scientifico della Comunità Europea, è stato il primo italiano a conseguire la licenza di operatore di reattori nucleari. Armatore del ketch Effemera, ha navigato in Mediterraneo per oltre quarant'anni. Docente di navigazione astronomica, è stato tra i primi a creare programmi elettronici in questo campo. Ha collaborato con la rivista «Nautech» con articoli di carattere scientifico, autore della prima raccolta italiana di massime scientifiche Così disse la scienza...

### DELLO STESSO AUTORE...

[Carte, Cartografi e Marinai](#)

[Vele, motore della storia](#)

[Navigatori scalzi](#)

[www.frangente.it](#)

Fonte: frangente.it

Titolo del: 13/09/2016 13:00



### NEL SEGNO DELLA GALLETTA

La cambusa nei millenni

Il Frangente

Il libro  
edizione: 2016  
lingua: Italiano  
pagine: 224 ill. b/n  
prezzo: € 20.00



# NEL SEGNO DELLA GALLETTA

## La cambusa nei millenni

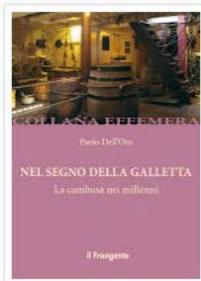
8 settembre 2016

giovedì 8 settembre 2016

### Nel segno della Galletta

## La cambusa nei millenni

di Paolo Dell'Oro



L'immagine di un veliero che solca gli oceani suscita in noi il fascino dei grandi viaggi di esplorazione del passato, ma riusciamo ad immaginare la vita dei marinai a bordo? Cosa mangiavano e come riuscivano, nelle lunghe traversate, quando per mesi non c'era possibilità di approdo, a rifornirsi di acqua potabile o di alimenti freschi? Gli equipaggi erano costantemente afflitti dal terribile scorbuto, che li decimava, senza che si conoscesse il motivo dell'insorgere di quello che i portoghesi chiamavano "il mal delle gengive". La storia raramente ci illumina sui comuni problemi della vita quotidiana a bordo dei velieri e ben poco sappiamo sull'alimentazione dei marinai che nel corso dei secoli hanno solcato il Mediterraneo, i gelidi mari del Nord e gli oceani.

Con una ricerca approfondita e dettagliata, nel contesto di una narrazione coinvolgente, Paolo Dell'Oro ci racconta "della cambusa, delle condizioni sanitarie di bordo e dell'incontro, complici le comunicazioni marittime, tra i sapori e i profumi delle cucine d'Oriente e d'Occidente".

Dalle imbarcazioni degli Egizi e dei Fenici fino ai grandi transatlantici e alle navicelle spaziali, questo libro ci svela tutti gli aspetti, spesso angoscianti, di come nel corso della storia si è affrontato il problema di nutrire "la macchina umana" a bordo delle navi.

#### L'Autore

**Paolo Dell'Oro** (1935-2015) appassionato studioso di scienza e funzionario scientifico della Comunità Europea, è stato il primo italiano a conseguire la licenza di operatore di reattori nucleari. Armatore del ketch *Effemera*, ha navigato in Mediterraneo per oltre quarant'anni. Docente di navigazione astronomica, è stato tra i primi a creare programmi elettronici in questo campo. Ha collaborato con la rivista «Nautech» con articoli di carattere scientifico, autore della prima raccolta italiana di massime scientifiche Così disse la scienza...

Con Edizioni il Frangente ha pubblicato *Vele, motore della storia, Carte, cartografi e marinai e Navigatori scalzi* (Collana Effemera).

Editore: Edizioni il Frangente

Prezzo di copertina: € 20,00

