

## Sansepolcro (AR): in mostra erbari antichi sulle bevande calde esotiche

sabato, 17 gennaio 2026



allestimento della Sala della Storia di Aboca Museum

Dal nostro inviato

**Francesca Bianchi**

Chiuderà i battenti il 1° febbraio 2026 la mostra temporanea *Cura e gusto. Le virtù delle bevande calde esotiche*, ospitata nelle sale di Aboca Museum, a Sansepolcro (AR). Si tratta di un affascinante viaggio alla scoperta di tre protagonisti della cultura alimentare mondiale: caffè, tè e cioccolata. Attraverso l'esposizione di antichi erbari sarà possibile scoprire in che modo, nei secoli passati, alcune bevande furono considerate rimedi preziosi per la salute del corpo e della mente.

L'esposizione prende spunto dal trattato seicentesco di *Philippe Sylvestre Dufour*, farmacista che per primo accostò queste tre sostanze esotiche, aprendo la strada a studi e curiosità che hanno attraversato epoche e continenti. Attraverso antichi erbari della *Bibliotheca Antiqua* e testimonianze iconografiche, la mostra racconta l'evoluzione di queste bevande che hanno influenzato la storia di popoli e nazioni: dalla dimensione medica e terapeutica alla loro diffusione come piacere quotidiano e fenomeno sociale.

FtNews ha intervistato le referenti del progetto: la dott.ssa **Annalisa Cantarini**, ricercatrice storica di Aboca Museum, e la dott.ssa **Marika Pecorai**, curatrice della mostra.

**Dott.ssa Pecorai, come e con quali finalità è nata l'interessante mostra *Cura e gusto. Le virtù delle bevande calde esotiche*?**

La mostra nasce dal desiderio di raccontare la storia di tre protagonisti della cultura alimentare mondiale: caffè, tè e cioccolata. L'obiettivo è far emergere il legame tra cura e piacere, mostrando come queste bevande, oggi simboli di convivialità, siano state in origine considerate rimedi preziosi per la salute. Attraverso erbari antichi, ricette e testimonianze storiche, il percorso invita a riflettere su come medicina e cultura si siano intrecciate nei secoli. Non secondaria è la volontà di esporre una selezione del prezioso patrimonio bibliografico della nostra biblioteca e di arricchire e rinnovare l'esposizione museale.

**Come è strutturato il percorso espositivo?**

La mostra è allestita nelle prime due sale del percorso storico di Aboca Museum *Erbe e Salute nei secoli*: le otto teche presenti in questi ambienti accolgono ora i documenti bibliografici oggetto dell'esposizione e fonti della ricerca storica, introdotte e corredate da pannelli di contesto e approfondimento, in un percorso tra erbari antichi, documenti e immagini di strumentazione e metodologie produttive.

Il visitatore è accompagnato in un viaggio che parte dal contesto medico e botanico del XVI e XVII secolo, quando queste sostanze erano vendute dagli speziali per le loro virtù terapeutiche, fino alla loro trasformazione in prodotti di lusso e poi in piaceri quotidiani. Ogni sezione è dedicata a una bevanda, con pannelli tematici, illustrazioni tratte dagli erbari e curiosità sulle ricette e sugli usi sociali. Il tutto è arricchito da materiali originali provenienti dalla collezione storica di Aboca Museum.

**Che ruolo hanno gli antichi erbari in questa mostra? Da dove provengono?**

Gli erbari sono il cuore dell'esposizione: documentavano la conoscenza di nuove specie di piante che seguiva i viaggi esplorativi e di conquista, diffondendo fra il pubblico l'iconografia di esemplari altrimenti difficili da vedere. Gli erbari più antichi citavano anche gli usi terapeutici delle nuove sostanze e i loro effetti sulla salute del corpo. In mostra sono esposti erbari provenienti da tutta Europa, datati tra il Cinquecento e l'Ottocento, esemplari della collezione di Aboca Museum, custoditi nella *Bibliotheca Antiqua*, cuore culturale e sede del Centro studi di Ricerca storica di Aboca, e selezionati grazie al minuzioso lavoro della dott.ssa Annalisa Cantarini.

**Dott.ssa Cantarini, a quando risalgono le prime ricette in cui sono menzionate queste tre bevande esotiche?**



Bibliotheca Antiqua di Aboca Museum

L'arrivo delle tre bevande in Europa avviene nel corso del XVI secolo, con una precedenza di cioccolata e caffè rispetto all'introduzione massiva del tè. Le prime ricette europee risalgono a questa fase, anche se nei paesi di origine l'uso è molto più antico. Nel 1631 Antonio Colmenero de Ledesma pubblicò la ricetta originale della cioccolata, mentre Philippe Sylvestre Dufour, farmacista del Seicento, fu il primo a trattare insieme caffè, tè e cioccolata in un'opera che aprì la strada a numerosi studi e che inaugura il contenuto di questa mostra.

**In che modo, nei secoli passati, queste bevande furono considerate rimedi preziosi per la salute?**

Nella teoria medica antica tutte le sostanze ingerite, siano esse di origine vegetale e animale, avevano il potere di modificare la costituzione umorale del corpo; avevano quindi un effetto farmacologico ed erano considerate medicinali. Oltre agli usi che conosciamo oggi, il cioccolato era ritenuto utile nella tosse, nelle febbri e nella dissenteria; il tè era definito "cura di 10.000 malattie", impiegato contro febbre, catarro e affezioni polmonari; il caffè serviva per eliminare le ostruzioni degli organi, calmare la tosse e prevenire i calcoli. È importante rilevare che tutte e tre le bevande erano accomunate da un elemento salutare: l'acqua bollente con cui venivano preparate.

**È possibile ripercorrere le tappe dell'evoluzione di queste bevande?**

Certamente. Dall'essere considerati di natura religiosa o legati a narrazioni mitiche, questi beni diventarono prodotti di lusso. In alcune società si democratizzarono, mentre in altre rimasero simboli di aristocrazia: è il caso della cioccolata, costosa e osteggiata dalla Chiesa. Il caffè, invece, nacque con una vocazione sociale: i viaggiatori in Oriente osservavano l'uso nelle taverne dedicate al suo consumo mondano, e presto le caffetterie si svilupparono anche in Europa, rendendo il caffè bevanda simbolo degli intellettuali. Il tè, invece, rimase sempre più legato a una cerimoniosità domestica. Oggi tutte e tre sono piaceri quotidiani e simboli di convivialità.

**Dott.ssa Pecorai, per concludere, quale messaggio vi augurate possa arrivare ai visitatori?** Oltre a tramandare con contenuti, forme e narrazioni sempre nuove l'antica relazione tra l'uomo e la natura, vorremmo che il pubblico riscoprisse il valore nascosto dietro gesti quotidiani come bere un caffè, un tè o una cioccolata. Queste bevande raccontano storie di viaggi, scoperte e scambi culturali, ma anche di cura verso sé stessi e gli altri. Il tempo dedicato alla preparazione e al consumo diventa così un momento di benessere e condivisione.