

Profumo di *sandalo*

Storie, gusti e aromi
di un'essenza portentosa

Luca Glebb Miroglio

Il leone verde

A Pierguido e Ornella, two drifters off to see the world.

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/bauhaus1000

ISBN: 978-88-6580-364-6

© 2022

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

info@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Carta d'identità

Il sandalo è una pianta dal legno pregiato, parte integrante della cultura e della tradizione indiana. La sua distribuzione naturale si estende a est sino in Indonesia, alle isole Juan Fernandez in Cile e dalle isole Hawaii sino alla Nuova Zelanda e Australia. Per più di 5000 anni le regioni del sud dell'India, Karnataka, Tamil Nadu e Kerala, sono state i principali produttori di olio di sandalo, base per la profumeria e la farmaceutica. L'aroma dell'olio e del legno di sandalo fanno parte di molti culti appartenenti alle religioni induista, buddista e islamica. Già gli egizi importavano il legno e lo utilizzavano per la cura di alcune patologie, nell'imbalsamazione e durante i riti di adorazione delle divinità ne bruciavano i rami. Gli indù mettono ancora oggi un pezzetto del suo legno nelle pire funerarie e il colore beige della pasta di sandalo si vede spesso applicato sulla fronte o altre parti del corpo soprattutto tra i devoti del dio Krishna.

Esistono alcune varietà di albero di sandalo così come esistono alcune altre specie che pur non appartenendo alla famiglia del *Santalum* vedono il loro legno utilizzato come quello del sandalo. Il *Santalum album* è la specie indigena dell'India del sud che si trova anche in Nepal, Bangladesh, Pakistan e Sri Lanka. Il *Santalum spicatum* è la specie indigena dell'Australia. Il *Santalum ellipticum* detto anche 'iliahialo' è la pianta indigena delle Hawaii, praticamente estinta dopo un

lungo periodo di sfruttamento commerciale tra il 1790 e il 1825. Tra le piante non appartenenti alla specie del sandalo citiamo l'*Adenantha pavonina* comunemente nota come falso sandalo rosso, la *Baphia nitida* detta sandalo africano e altre come l'*Eremophila mitchellii*, il *Myoporum platycarpum* o quello *sadwicense*, infine l'*Osyris lanceolata* oppure quella *tenuifolia*.

Il cuore dell'albero di sandalo è ritenuto il più prezioso per la sua fragranza, mentre le parti esterne non producono aroma. Esso è meno duro dell'esterno, il colore è giallo o marrone, ha una consistenza oleosa, resistente, pesante, amara e astringente. Con il legno di sandalo si fanno molti oggetti, come ad esempio scatole, ante per armadi, portagioielli, pettini, cornici, ventagli, portapenne, decorazioni, segnalibri e tagliacarte, tutti più o meno intagliati. L'olio di sandalo si ottiene attraverso la distillazione del legno più interno a vapore, ad acqua, a estrazione CO₂ o con solvente. Quella a vapore è la più comune e consiste in un procedimento a quattro fasi: dell'acqua bollente viene fatta scorrere attraverso il legno che così rilascia l'olio unito al vapore; la miscela di vapore e olio viene raffreddata permettendo la separazione e la raccolta dell'olio. Nel caso del sandalo il procedimento è molto più lungo che nella distillazione di qualsiasi altro olio essenziale, richiede infatti dalle 14 alle 36 ore, ma produce un olio di più alta qualità. Esso si presenta di colore giallo più o meno pallido, viscoso e dalle note profumate che uniscono toni dolci, fragranti, persistenti, speziati, caldi, legnosi, con sentori anche animali, di latte e nocciola. Il legno e l'olio di sandalo sono da secoli molto ricercati, quindi molto cari, e il loro commercio ha visto vicende complesse, lotte e guerre, declini delle piantagioni indiane e crescita della produzione australiana, ma un costante utilizzo e apprezzamento da parte di tutti i consumatori.

Toeletta, tavola e salute

L'olio di sandalo si utilizza nell'industria profumiera, cosmetica, farmaceutica e nell'aromaterapia. Le sue componenti altamente fissative lo rendono indispensabile per quei profumi che contengono essenze molto delicate e rare.

La US Food and Drug Administration, il Consiglio d'Europa, l'Associazione dei Produttori di Estratti, il Comitato di Esperti sugli additivi alimentari della FAO e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità hanno approvato l'utilizzo dell'olio di sandalo come sostanza additiva aromatizzante di latticini surgelati, dessert, caramelle, prodotti da forno, gelatine, budini, bevande varie (anche quelle alcoliche) e per cibi particolari come il ben noto *pan masala* offerto alla fine dei pasti in India e nei ristoranti indiani per profumare l'alito.

L'olio ha proprietà terapeutiche, come ben sanno gli esperti di ayurveda, di medicina cinese e tibetana. Viene infatti utilizzato nel trattamento del raffreddore, della bronchite, della febbre, della dissenteria, delle emorroidi, della scabbia, delle infezioni delle vie urinarie, delle infiammazioni del tratto orofaringeo, del fegato, della cistifellea e anche come espettorante, stimolante, carminativo, digestivo e rilassante muscolare. Numerosi studi scientifici hanno dimostrato le sue proprietà antibatteriche, antiinfiammatorie, antimicotiche, drenanti e in alcuni casi anche antinfluenzali. La ricerca tiene d'occhio questo antico ingrediente e ne sottolinea

il valore per la scienza contemporanea. Utilizzato nei massaggi l'olio di sandalo deve essere diluito in un olio vegetale (ad esempio, olio di mandorla) ed è un ottimo rimedio contro i dolori articolari e muscolari, per i problemi di circolazione e della pelle. Poiché può essere irritante esso va sempre utilizzato diluito in dosi minime (qualche goccia). Solamente sotto controllo di un professionista può essere ingerito e inalato per combattere alcuni casi di infezione. È controindicato per le donne incinte, durante l'allattamento, per i bambini prima dei 6 anni d'età, gli emofilici, i pazienti in trattamento anticoagulante o in cura per patologie ormonali e per insufficienza renale. Può essere utilizzato in un diffusore, alcune gocce sono sufficienti per combattere lo stress, l'ansia e la fatica.



Traffici e misfatti

Il sandalo è stato oggetto di interessi economici enormi e quindi di traffici, lotte e guerre. Già nella prima metà del XVI secolo, in India, il grande imperatore Krishna Deva Raya (della dinastia Vijayanagara) fece numerose spedizioni nell'altopiano del Deccan mirate allo sfruttamento economico del prezioso legno. Il sultano Fateh Ali Tipu, re del Mysore, nel 1792 dichiarò il sandalo “*royal tree*” imponendo il controllo monopolistico del traffico del legno da parte dello stato. Questa regolamentazione proseguì con tutti i suoi successori maharaja del Mysore e successivamente con il Governo dello Stato del Karnataka, la cui capitale è Bangaluru, sino ad oggi. Nel corso del XIX secolo il Dipartimento Forestale classificò tutte le 18 tipologie di sandalo della zona e sotto il regno di Krishna Raja Wodeyar IV (1884-1940), che come periodo viene definito Golden Age di Mysore, fu avviata la produzione industriale di olio di sandalo. Le guerre mondiali, il mancato rimboschimento, il fitoplasma e i grandi incendi furono le cause del declino della coltivazione di sandalo indiano favorendo altre aree geografiche, principalmente l'Australia. Nell'ultima decade, numerosi studi e l'eccesso di importazione in India dall'Australia hanno portato all'attenzione dei governi degli stati indiani il grande valore del locale *santalum album* rispetto al *santalum spicatum* australiano, di qualità inferiore. La ripopolazione delle piantagioni in India è ricominciata.

MYSORE PAK

Il Mysore pak è un dessert tipico della zona di Karnataka. Si racconta che sia stato creato nelle cucine del palazzo reale di Mysore da un cuoco di nome Masappa e che piacque tanto al re che ne autorizzò la diffusione tra la gente comune. Oggi è tra i dolci più amati in India.

Ingredienti per 8 persone:

200 g di farina di ceci
400 g di zucchero
200 ml di burro chiarificato
100 ml di acqua

Mescolate la farina con una parte del burro chiarificato (in India si chiama *ghee**). A parte scaldate lo zucchero nell'acqua finché non raggiunge una consistenza gommosa. Aggiungete lentamente la farina, mescolando continuamente per evitare che si formino grumi. Unite, continuando a mescolare, il *ghee* caldo. Quando il composto sarà schiumoso e il *ghee* si separa, spalmatelo su un piatto unto in precedenza e lasciate che solidifichi. Una volta solido potrete tagliarlo a pezzetti.

*Il *ghee* è un burro privato dell'acqua e della componente proteica. Si trova in commercio nei negozi di alimentari etnici, ma può essere preparato in casa, lasciando sobbollire a fuoco molto basso la quantità di burro desiderato. La cottura dura circa un'ora, durante la quale l'acqua evapora, la schiuma che si forma viene eliminata con una schiumarola mentre il resto viene caramellato. Infine viene filtrato e può anche essere conservato in vasetti sigillati posti nel frigorifero per usi successivi.

Il sandalo presenta anche un lato oscuro, un passato e un presente fatti di contrabbando, intrighi e rapimenti.

Tra le vicende più documentate, citiamo il testo della storica Dorothy Shineberg, pubblicato nel 1967, *They Came for Sandalwood*, (letteralmente “Essi vennero per il legno di sandalo”). In esso vengono descritti i primi contatti regolari tra gli Europei e i popoli della Nuova Caledonia, delle Îles Loyauté e delle Nuove Ebridi (oggi Vanuatu) e le rivalità tra i trafficanti e i missionari, tra i trafficanti stessi e persino tra le diverse tribù degli indigeni. Navi insicure, mari difficili e scogliere pericolose, il potere delle armi da sparo ma anche la loro inadeguatezza, restituiscono un racconto vivido degli anni tra il 1830 e il 1860. L'autrice elenca in modo preciso i nomi delle navi, i loro carichi e le posizioni di ogni avamposto e ogni porto. Si tratta dell'unico testo che descriva così approfonditamente le rotte indicando navi e uomini di mare, il mercato con i mercanti e i profitti del traffico di legno di sandalo. Lo scontro tra le varie culture è rappresentato in modo feroce e netto e dà uno spaccato interessante di una delle principali aree da cui ha origine il Royal Tree.



IL RISO PILAF SECONDO SARAH TULLY

Sarah Tully era la consorte di Sir Richard Hoare, banchiere e Lord Mayor di Londra nel 1745. Un ritratto della gentildonna si trova nelle collezioni del National Trust e la mostra in ambiente agreste in costume da pastorella. Appena maritata iniziò a redigere regolarmente un quaderno di ricette che qualcuno continuò dopo la sua morte, avvenuta solamente quattro anni più tardi. Ma tra le sue ricette si trova questa “esotica” del riso pilaf, divenuto di moda in quei gloriosi anni dell’Impero Britannico.

“Fate cuocere una libbra di riso in mezza libbra di burro, aggiungendo appena il burro si scioglie, dei chiodi di garofano, del pepe e della cannella. Mescolate bene e lasciate soffriggere finché il burro non è tutto assorbito. Mettete del pollame a bollire in brodo di montone quanto basta. Versate il brodo così realizzato sul riso fino a coprirlo di circa tre pollici e lasciatelo bollire senza mescolare ma facendo solo attenzione che non si attacchi sul fondo della pentola per evitare che bruci. Successivamente di tanto in tanto aggiungete un po’ di brodo fino a completare la cottura del riso ma lasciandolo asciutto. Impiattate prima ponendo sul piatto il pollame e poi versandovi sopra il riso salando a vostro piacimento.”

(Mia traduzione dall’originale: Sarah Tully, *Book of receipts for Cookery and Pastry, eighteenth century*. Wellcome Library MS 8687).

Nel 1823 arrivò a Honolulu un giovane da Boston, Charles H. Hammatt, inviato dalla ditta di commercio per la quale lavorava che gli aveva dato il compito di negoziare con la corona hawaiiiana (all'epoca le isole erano un regno) la fornitura di legno di sandalo del quale volevano fare commercio con la Cina. Il giovane ambizioso e sicuro di sé non portò molti affari ai suoi datori di lavoro e dopo due anni fu richiamato in patria, ma lasciò un resoconto scritto, eccitante e colorito, sul traffico più o meno legale del pregiatissimo legno il cui titolo significativo è *Ships, furs and sandalwood. A yankee trader in Hawai'i. 1823-1825* ("Navi, pellicce e legno di sandalo. Un commerciante yankee nelle Hawaii. 1823-1825").

LOMI LOMI

Il Lomi Lomi è un piatto tipico della cucina Hawaiana: un'insalata a base di salmone molto saporita e facile da preparare.

Ingredienti:

175 g di salmone affumicato

3 pomodori

10 g di cipolle

2 cipollotti

15 ml di succo di limone

sale e pepe q.b.

Sciacquate i pomodori sotto l'acqua corrente ed eliminate il picciolo verde superiore, tagliateli a metà e poi a dadini. Sbucciate le cipolle e i cipollotti e tagliateli a rondelle o alla julienne. Tagliate a dadini anche il salmone e tenete da parte. Spremete e filtrate il succo del limone. Unite tutti gli ingredienti in un piatto o un'insalatiera e condite con olio, sale, pepe e succo di limone. Mescolate in modo da far ben amalgamare tutti gli ingredienti e coprite con una pellicola per alimenti. Fate riposare in frigo per almeno mezz'ora prima di servire.

La celebre catena di saponi e prodotti per la persona Lush nel 2014, con l'intenzione di conoscere meglio il mercato di approvvigionamento dell'olio di sandalo, vedendo diminuire quello di provenienza dall'India, ha inviato in loco ma anche in Australia, Nuova Caledonia e Vanuatu i propri responsabili acquisti. In questa occasione i manager hanno scoperto la terribile storia di Veerappan, un contrabbandiere di legno di sandalo e bracconiere di elefanti, celebre per i suoi atti violenti, rapimenti e omicidi. Da questa spedizione Lush ha fatto realizzare un romanzo grafico dal titolo *On the trail of sandalwood smugglers* (Sulle tracce dei contrabbandieri di legno di sandalo), che rivela il lato oscuro ben presente ancora ai giorni nostri del commercio del legno e dell'olio di sandalo. Koose Munisamy Veerappan era nato nel 1952 a Gopinatham nel Karnataka. Iniziò come tirapiedi di un parente, Saalvai Gounder, contrabbandiere di sandalo, e con tutta la sua famiglia che viveva nell'area delle foreste. Fu arrestato la prima volta nel 1972 e successivamente al rilascio iniziò anche

il contrabbando di avorio ammazzando egli stesso gli elefanti. A 17 anni aveva già commesso il primo omicidio cui seguirono numerosi altri, sempre di ufficiali, poliziotti e informatori delle autorità. Nel 1987 rapì e uccise un ufficiale della città di Tamil Nadu e fu questo evento che lo portò all'attenzione del governo. Chiunque fosse legato alle indagini sul suo conto faceva una brutta fine, che si trattasse di agenti di polizia o civili. La sua vita fu un continuo cambiamento di residenza da uno stato indiano all'altro, per sfuggire alla polizia che non aveva giurisdizione su stati differenti. Nel 1993 con un'esplosione fece saltare in aria due veicoli uccidendo ben 22 poliziotti che gli davano la caccia. La strage convinse le autorità a creare una vera e propria *task force* per catturare il bandito. Ne risultò una guerriglia che portò anche all'arresto della moglie di Veerappan. Vi furono numerosi scontri, rapimenti, omicidi. Alcuni di questi eventi sono stati persino etichettati per la loro enormità e hanno contribuito a creare intorno al criminale l'aura del Robin Hood indiano. Uno tra gli episodi più eclatanti fu il rapimento nel 2000 di Rajkumar, un famoso attore, che scatenò l'indignazione popolare con atti di violenza e persino uno sciopero. Le negoziazioni furono condotte tramite R. Gopal, il direttore del quotidiano più importante di Tamil Nadu, che aveva già incontrato il bandito numerose volte filmandone le interviste all'interno della foresta. Due anni dopo fu rapito H. Nagappa, che era stato ministro dell'agricoltura e che fu poi trovato assassinato. Negli ultimi anni Veerappan ottenne anche l'appoggio dei nazionalisti Tamil del PMK. Nel 2004 il bandito e alcuni suoi complici furono uccisi in un'operazione che ancora oggi in India è ricordata con il nome *Operation Cocoon*. Alla notizia della sua morte gli abitanti di Gopinatham celebrarono l'evento con i fuochi d'artificio. Il suo funerale fu con-

trollato dalle forze di sicurezza pubblica per la quantità di curiosi attratti dal mito. Alcuni film sono stati dedicati da registi indiani all'epopea di Veerappan. Ma ne parliamo più avanti. Oggi la zona è diventata una delle destinazioni di ecoturismo promosse dal governo di Karnataka.

Le vicende criminali legate al traffico di legno e olio di sandalo non sono terminate con il mito di Veerappan ma continuano con nuovi protagonisti, come nello stato di Andhr Pradesh, che vede le forze dell'ordine impegnate a combattere molte gang composte da lavoratori assoldati dal contrabbando del sandalo rosso, molto ricercato dalla Cina e dal Giappone dove è venduto per centinaia di migliaia di dollari la tonnellata e che nella regione è proibito tagliare già dal 2000. Il legname sequestrato ai contrabbandieri viene messo all'asta e in queste occasioni si sono visti arrivare compratori da Cina, Giappone, Singapore, Australia e Emirati Arabi. Anche l'Australia deve combattere il mercato nero con pene sempre più severe. Le piantagioni avviate in questa parte del mondo hanno attratto nell'investimento persino i fondi sovrani del Medio Oriente e i fondi pensione statunitensi.

Bibliografia, filmografia, sitografia

- Geraldine Brain Siks, *The Sandalwood Box*, Anchorage Press, 1954.
- Simon Constatine, Matt Fairhall, Agnès Gendry, *On the Trail of Sandalwood Smugglers*, Lush Comics and Plastic Crimewave, 2014.
- Charles Cros, *Le coffret de santal*, Gallimard, 1972.
- Oriana Fallaci, *Il sesso inutile*, BUR Biblioteca Universale Rizzoli, 2009.
- Flavio Fiornai, Marcello Flores, *Grandi imperi coloniali*, Giunti Editore 2005.
- Edward Morgan Forster, *A passage to India*, Penguin Classics 1987.
- Charles H. Hammatt, *Ships, furs and sandalwood: a yankee trader in hawai'i, 1823-1825*, University of Hawaii Press, 1999.
- Joris-Karl Huysmans, *A rebours*, Gallimard, 1977. Edizione italiana: *Controcorrente*, Newton Compton Editori, 2015 (traduzione di Ida Sassi).
- Washington Irving, (*The Legend of the Moor's Legacy*) from the *Tales of the Alhambra*, Miguel Sanchez Editor, 1993.
- Rudyard Kipling, *Il riscioè fantasma*, Piccola Biblioteca Adelphi, 1999.
- Sam Lala, *Sandalwood Blood*, Publishamerica, 2014.
- Serge Legrand-Vall, *Les îles du santal*, Elytis, 2011.
- Marina Miraglia, Catalogo della mostra "FEDERICO PELITI 1844-1914 Un fotografo piemontese in India al tempo della regina Vittoria", PelitiAssociati.Cornerhouse, 1993.

- James McHugh, *Sandalwood and Carrion, Smell in Indian Religion and Culture*, Oxford University Press, 2013.
- Hendrik Willem van Loon, *La geografia di Van Loon*, Bompiani 1945.
- Hendrik Willem van Loon, *La scoperta del pacifico*, Bompiani 1948 .
- Sunaad Raghuram, *Veerappan: India's Most Wanted Man*, Ecco, 2002.
- Michel Régnier, *La dame de santal*, Editions L'Harmattan, 2015.
- Emilio Salgari, *Le tigri di Mompracem*, Viglono, 1950.
- Dorothy Shineberg, *They Came for Sandalwood*, University of Queensland Press, 2015.
- Anna Soler-Pont con Asha Mirò, *Rastros de sandalo*, Booket, 2014.
- Jules Verne, *Le tour du monde en quatre-vingts jours*, Librairie Hachette et C.ie, 1916. Edizione italiana: *Il giro del mondo in ottanta giorni*, Newton Compton Editori, 2012 (traduzione di Lucio Chiavarelli).
- Tarjei Vesaas, *L'arbre de santal*, Actes Sud, 1994.
- Oscar Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*, Biblioteca Universale Rizzoli, 1951.
- Mo Yan, *Il supplizio del legno di sandalo*, Giulio Einaudi editore, 2007.
- Loretta Lynda Chase, *The Sandalwood Princess*, Signet, 2004.
- Pamela Lamb, *The Sandalwood Box*, Agneau Press, 2012.
- Elle Newmark, *The Sandalwood Tree*, Atria Books, 2011.

* * *

- Bernardo Bertolucci, *L'ultimo imperatore*, (film) 1987, (DVD Eagle Pictures 2017).
- Ram Gopal Varma, *Killing Veerappan*, (film) 2016 (DVD Sri Ganesh Video).
- V. Gouthaman, *Sandhanakaadu*, (serie tv) Makkal TV 2017.
- James Ivory, *Heat and Dust*, (film) 1983 (DVD Merchant Ivory 2003).

James Ivory, *Shakespeare Wallah*, (film) 1965 (DVD Merchant Ivory 2004).

David Lean, *Passage to India*, (film) 1984 (DVD MGM 2003).

A.M.R. Ramesh, *Attahasa*, (film) 2012 (DVD Sri Ganesh Video).

María Ripoll, *Rastro de sandalo*, (film) 2014.

Sergio Sollima, *Sandokan*, (serie tv) Rai 1976, (DVD Rai-Cinema 2014).

Zhang Yimou, *Lanterne rosse*, (film) 1991, (DVD Rai Cinema 2007).

* * *

www.florislondon.com

www.guerlain.com

www.penthaligons.com

www.sergelutens.com

www.smnovella.com

www.tayloroldbondst.co.uk

China Red Sandalwood Museum: www.redsandalwood.com

Musée de la Compagnie des Indes de Lorient: www.musee.lorient.bzh

Victoria&Albert Museum, *Asavari Ragini* in <https://collections.vam.ac.uk>

Indice delle ricette

Mysore Pak	14
Il riso pilaf secondo Sarah Tully	16
Lomi lomi	17
<i>Fudge</i> alle noci di sandalo	24
Profumo afrodisiaco (patchouli e sandalo)	32
Scrubbing al sandalo	33
Crema per la pelle al sandalo	34
Chandan Ka Sharbat	43
Pollo alla Mandalay	44
Tombarello in crosta di pak-choi	47
Kari Gosse	49
Gamberetti marinati alla vaniglia e insalata pazza	50
Lamian	54
Pollo marinato alle spezie	55
Baozi	57
Zighinì	60
Frittelle al sandalo	64
Riso al latte e sandalo	65
Biscotti al sandalo	66

Indice

DISTINZIONI	7
CARTA D'IDENTITÀ	9
TOELETTA, TAVOLA E SALUTE	11
TRAFFICI E MISFATTI	13
CULTI	21
CURIOSITÀ	23
A OGNUNO IL PROPRIO	26
COSE TURCHE!	35
STORIE DI SANDALO	37
IL BALSAMO DEGLI IMPERATORI	67
VIAGGIATORI SULLA CARTA	76
PARADISI TERRESTRI?	84
BIBLIOGRAFIA, FILMOGRAFIA, SITOGRAFIA	90
INDICE DELLE RICETTE	93

Finito di stampare
nel mese di Marzo 2022 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)