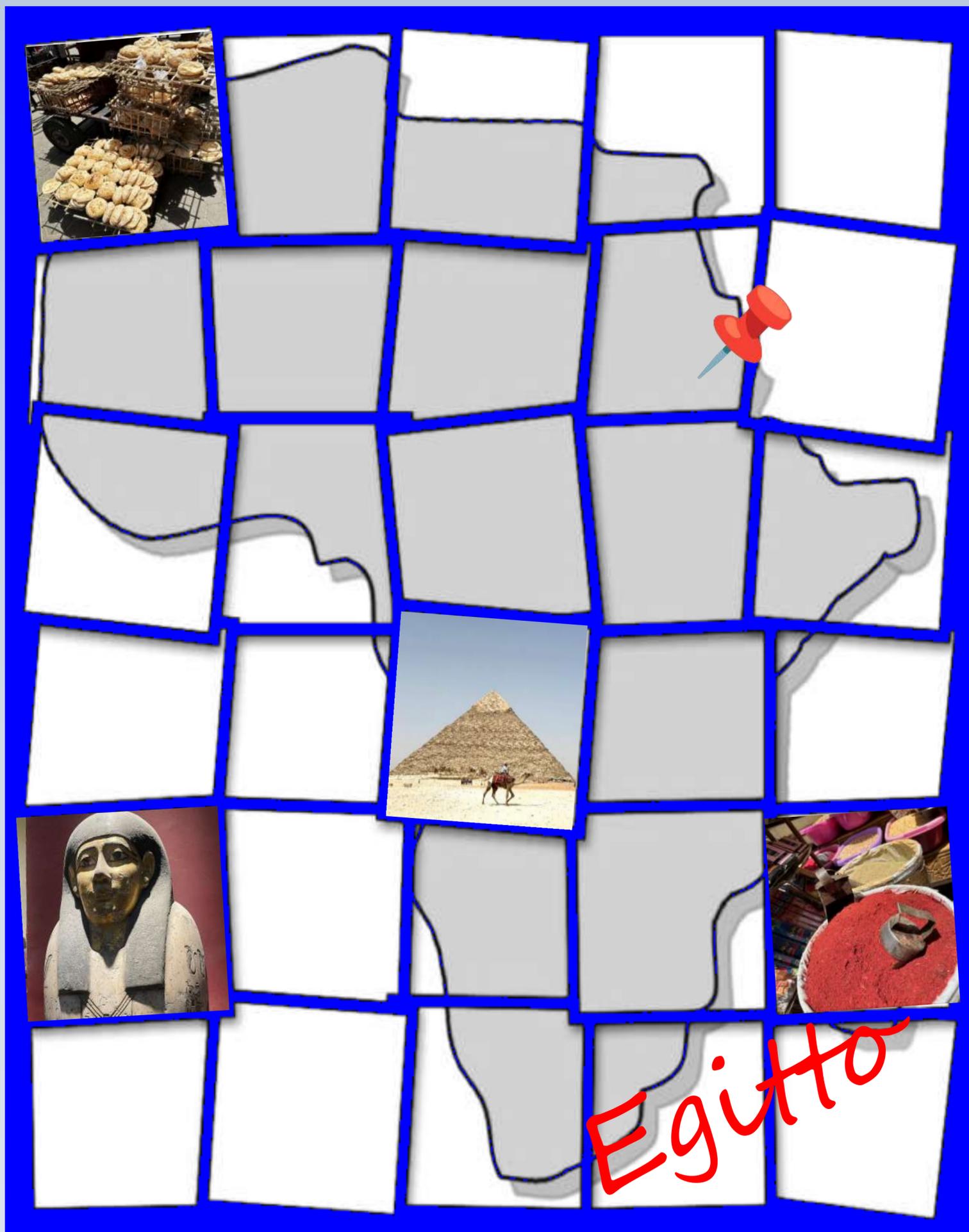




ATLANTE EGITTO RICETTE E IMMAGINI

«CULTURA E PIATTI DELLA TRADIZIONE»



Con il patrocinio di:



Ideato da: **Michela Barichella**

Presidente B&M

Realizzato da: **Giulia Alessi**

Maria Carmela Macchione

Andrea William Francese

Supervisore: **Serena Caronni**

Con la collaborazione di **Chiara Amighetti**

Immagini realizzate in loco da Andrea William Francese

Prima pubblicazione Luglio 2024

Tutti i diritti sono riservati per tutti i paesi. Nessuna parte del presente volume può essere riprodotta, tradotta o adattata con alcun mezzo (compresi microfilm, le copie fotostatiche e le memorizzazioni elettroniche) senza il consenso scritto da parte di

Brain and Malnutrition Chronic Diseases Association ETS.

La violazione di tali diritti è perseguibile a norma di legge.

EGITTO



INDICE

ALLA SCOPERTA DELL'EGITTO: LE IMMAGINI DI UN VIAGGIO EMOZIONANTE

LA STORIA DELLA PANIFICAZIONE

RICETTE DELL'EGITTO

PIATTI PRINCIPALI:

AYSH BALADI

KOSHARI

FALAFEL

FUL MUDAMMAS

DOLCI:

KANAFEH

UMM ALI

SPEZIE

OLI ESSENZIALI

ALLA SCOPERTA DELL'EGITTO

UNA NAVIGAZIONE AFFASCINANTE ED EMOZIONANTE

INCREDIBILI PANORAMI LUNGO LA SECONDA METÀ DEL FIUME NILO

PARTENDO DALLA CITTÀ DI LUXOR, LE TAPPE PRINCIPALI LUNGO LA TRAVERSATA
SONO EDFU, KOM OMBO E ASWAN



IL PANE ATTRAVERSO I SECOLI

UNO DEGLI ALIMENTI PIÙ BUONI DELLA CUCINA EGIZIANA È IL PANE DETTO IN ARABO 'AYSH', UNA PAROLA CHE HA IL SIGNIFICATO DI "VITA".

ORIGINARIAMENTE, I CEREALI COLTIVATI NELLA VALLE DEL NILO ERANO TRE: UNA VARIETÀ DI FARRO OGGI QUASI INTROVABILE, IL TRITICUM AESTIVUM (UN TIPO DI FRUMENTO) E L'ORZO.

OLTRE AD ESSERE UN SEMPLICE ALIMENTO, IL PANE ERA USATO COME UNITÀ DI MISURA PER LA RICCHEZZA E COME METODO DI PAGAMENTO, DATO CHE NELL'ANTICO EGITTO NON ESISTEVA LA MONETA MA SOLO IL BARATTO.

IL PROCESSO DELLA LIEVITAZIONE FU SCOPERTO SOLO NEL XVII SECOLO, TUTTAVIA GLI EGIZI DOVEVANO AVERE INTUITO CHE IL PANE NON ERA UN CIBO ACCESSORIO MA QUELLO PRINCIPALE, TANTO CHE NEL MONDO ANTICO ERANO CONOSCIUTI COME "I MANGIATORI DI PANE".

GLI EGIZI FURONO I PRIMI AD APPLICARE LA LIEVITAZIONE NATURALE E IN SEGUITO LA INSEGNARONO AI ROMANI. ESSI CREDEVANO CHE IL PROCESSO DI LIEVITAZIONE FOSSE QUALCOSA DI MAGICO E MISTERIOSO, MA QUESTO NON IMPEDÌ LO STUDIO E IL MIGLIORAMENTO DELLA TECNICA DA PARTE DI QUESTO POPOLO. INFATTI, FURONO IN GRADO DI CREARE UN IMPASTO LEGGERO FACENDO FERMENTARE UN COMPOSTO DI ACQUA E FARINA PER UNA SETTIMANA, UN PROCESSO CHE RICORDA QUELLO DEL "LIEVITO MADRE" UTILIZZATO TUTT'OGGI DA ALCUNI PANETTIERI. PASSATI SETTE GIORNI, L'IMPASTO ERA DIVENTATO LEGGERMENTE ACIDULO ED ERA PRONTO PER LA COTTURA. ALL'INIZIO IL PANE VENIVA COTTO SU LASTRE DI PIETRA, POI VENNERO INVENTATI DEI FORNI CILINDRICI APPOSITI, CHE SPESSO VENIVANO COSTRUITI DIRETTAMENTE NELLE CASE DELLE FAMIGLIE PER L'USO DOMESTICO.

PER GLI EGIZI IL PANE ERA COSÌ IMPORTANTE CHE VENIVA PREPARATO IN QUASI CINQUANTA MODI DIVERSI E VENIVA USATO COME DONO DA METTERE NELLE TOMBE DEI FARAONI, COSÌ CHE LO PORTASSERO NEL MONDO DEI MORTI. ANCHE L'ALIMENTAZIONE DEGLI OPERAI COSTRUTTORI DI PIRAMIDI ERA A BASE DI PANE E BIRRA.

OGGI LE BOTTEGHE OFFRONO UNA SCELTA VASTISSIMA DI FORME E GUSTI, FORME GRANDI E BEN LIEVITATE E ADDIRITTURA PAGNOTTE CHE CON LA LORO FORMA RICHIAMANO PUPAZZI E ANIMALI DA DARE AI PIÙ PICCOLI.



ALLA SCOPERTA DELL'EGITTO...

LUXOR - TEMPIO DI KARNAK

RISALENTE AL REGNO DI SETI I (1250 A.C.) È COSTITUITO
DA UNA SERIE DI TEMPLI DEDICATI PRINCIPALMENTE AGLI
DEI AMON, MUT E KHONSU

AYSH BALADI

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

ACQUA TIEPIDA 265 ML

LIEVITO DI BIRRA 12 G (MEZZO PANETTO)

SALE 10 G

FARINA INTEGRALE 300 G

FARINA BIANCA 200 G

OLIO EVO 1 CUCCHIAIO

ORIGANO E TIMO 1 CUCCHIAIO

AYSH BALADI:

PANE TIPICO EGIZIANO A BASE DI FARINA
INTEGRALE E FARINA BIANCA
UNA PORZIONE DA 100 G FORNISCE 231 KCAL
E CONTIENE 42 G DI CARBOIDRATI



PREPARAZIONE

VERSATE L'ACQUA IN UNA CIOTOLA, AGGIUNGETE IL LIEVITO E MESCOLATE FINCHÉ NON SARÀ SCIOLTO, DOPODICHÉ COMINCIATE AD AGGIUNGERE LA FARINA MESCOLATA CON LE ERBE AROMATICHE E IL SALE POCO ALLA VOLTA.

APPENA IL COMPOSTO DIVENTA ABBASTANZA CONSISTENTE, TRASFERITE L'IMPASTO SU UN PIANO DI LAVORO LEGGERMENTE INFARINATO E LAVORATELO PER UNA DECINA DI MINUTI, FINO A QUANDO NON DIVENTA LISCIO ED ELASTICO (OVVIAMENTE POTETE ESEGUIRE LA STESSA OPERAZIONE CON LA PLANETARIA, LAVORANDO IL COMPOSTO PER 5 MINUTI).

UNGETE CON L'OLIO UNA CIOTOLA E METTETE AL SUO INTERNO L'IMPASTO PER UNGERLO TUTT'INTORNO. COPRITE CON PELLICOLA TRASPARENTE O CON UN PANNO UMIDO E FATE LIEVITARE FINCHÉ L'IMPASTO NON AVRÀ RADDOPPIATO IL SUO VOLUME.

QUANDO L'IMPASTO SARÀ BEN LIEVITATO, SGONFIATELO DELICATAMENTE E DIVIDETELO IN SEI PARTI UGUALI. FORMATE DELLE PALLINE E METTETELE SU UN PIANO LEGGERMENTE INFARINATO, COPRITE CON UN PANNO ASCIUTTO E FATE RIPOSARE PER 15 MINUTI.

ACCENDETE IL FORNO E PRERISCALDATELO A 200°C.

SCHIACCIATE LE PALLINE CON LE MANI E FORMATE UN CERCHIO DI CIRCA 15 CM DI DIAMETRO.

METTETE QUINDI LE AYSH BALADI SU UNA TEGLIA DA FORNO, FATE CUOCERE PER 15 MINUTI CIRCA, FINO A QUANDO NON SI GONFIANO E INIZIANO A COLORARSI LEGGERMENTE.



ALLA SCOPERTA DELL'EGITTO...

LUXOR - LA VALLE DEI RE

UNO DEI SITI PIÙ ICONICI DELL'ANTICO EGITTO, LUOGO
DI SEPOLTURA DI REGNANTI E NOBILI DEL NUOVO
REGNO

TRA I FARAONI PIÙ IMPORTANTI VI SONO TUTANKHAMON,
SETI I E RAMSES II



KOSHARI

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

RISO E PASTA FORMATO CORTO 150 G

LENTICCHIE VERDI SECCHIE 150 G

POMODORI 4

CIPOLLE 2

SCALOGNO 1

BRODO VEGETALE IN POLVERE 2 CUCCHIAINI

BAHARAT 2 CUCCHIAI

SEMI DI CUMINO 1

PEPERONCINO Q.B.

PREZZEMOLO Q.B.

ACETO BIANCO 2 CUCCHIAINI

OLIO EVO Q.B.



KOSHARI:

PIATTO COMPLETO
CONTENENTE CARBOIDRATI E
PROTEINE GENERALMENTE E'
ACCOMPAGNATO DA
VERDURE CHE FORNISCONO
FIBRE, VITAMINE E SALI
MINERALI

PREPARAZIONE

SCALDATE DELL'OLIO EVO IN UNA GRANDE CASSERUOLA O PADELLA CAPIENTE A FUOCO ALTO. DOPO AVERLE TRITATE FINEMENTE, AGGIUNGETE LE CIPOLLE MESCOLANDO IL TUTTO PER CIRCA CINQUE MINUTI FINO A QUANDO RISULTERANNO DORATE E METTETELE DA PARTE IN UN PIATTO.

A QUESTO PUNTO VERSATE IN PENTOLA LE LENTICCHIE CHE AVETE PRECEDENTEMENTE SCIACQUATO, LE SPEZIE, IL BRODO IN POLVERE E 1 LITRO D'ACQUA, CHIUDETE CON IL COPERCHIO E PORTATE A EBOLLIZIONE.

CUOCETE IL TUTTO A FUOCO MEDIO PER 15 MINUTI O FINO A QUANDO LE LENTICCHIE RAGGIUNGONO METÀ DELLA LORO COTTURA, AGGIUNGETE LA PASTA, IL RISO E 1/2 TAZZA D'ACQUA.

CHIUDETE NUOVAMENTE CON IL COPERCHIO. FATE SOBBOLLIRE PER ALTRI 15 MINUTI PER ULTIMARE LA COTTURA DELLE LENTICCHIE E CUOCERE RISO E PASTA.

NEL FRATTEMPO IN UNA CIOTOLA UNITE IL POMODORO TAGLIATO A CUBETTI, IL PREZZEMOLO, L'ACETO E L'OLIO E AGGIUSTATE DI SALE E PEPE.

TOGLIETE IL VOSTRO KOSHARI DAL FUOCO E SERVITELO CON LA CIPOLLA ROSOLATA E L'INSALATA DI POMODORI.



ALLA SCOPERTA DELL'EGITTO...

ISOLA DI AGILKIA - TEMPIO DI PHILAE

SORGE SU UNA PICCOLA ISOLA A METÀ TRAVERSATA DEL
FIUME NILO E VENIVA UN TEMPO CHIAMATA "PERLA
DELL'EGITTO"

IL TEMPIO È DEDICATO ALLA DEA ISIDE

FALAFEL

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

FAGIOLI BIANCHI 450 G

FARINA 00 50 G

CIPOLLA BIANCA 1

AGLIO 2 SPICCHI

CORIANDOLO FRESCO 1 CUCCHIAINO

SESAMO 2 CUCCHIAI

SUCCO DI LIMONE Q.B.

PREZZEMOLO Q.B.

YOGURT Q.B.

CUMINO 1 CUCCHIAIO

CURCUMA 1/2 CUCCHIAIO

LIEVITO ISTANTANEO 1/2 CUCCHIAINO

OLIO EVO Q.B.

FALAFEL:

SECONDO PIATTO TIPICO DELLA TRADIZIONE EGIZIANA, FONTE DI PROTEINE VEGETALI IDEALE DA CONSUMARE INSIEME AL PANE AYSH BALADI E VERDURE



PREPARAZIONE

PONETE I FAGIOLI A BAGNO PER DODICI ORE, DOPODICHÉ SCIACQUATELI, SCOLATELI, METTETELI IN UN MIXER E FRULLATE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO GRANULOSO.

TRITATE FINEMENTE L'AGLIO, IL PREZZEMOLO E LA CIPOLLA.

TRASFERITE IL PURÈ DI LEGUMI IN UNA CIOTOLA E UNITE IL TRITO, IL CUMINO, IL CORIANDOLO, IL PEPERONCINO, LA CURCUMA, IL SUCCO DI LIMONE E IL LIEVITO IN POLVERE, MESCOLATE CON CURA E LASCIATE RIPOSARE PER 15 MINUTI IN UN LUOGO FRESCO.

PRELEVATE DUE CUCCHIAI DI PREPARATO E CON LE MANI FORMATE DELLE POLPETTE LEGGERMENTE APPIATTITE, SE IL COMPOSTO DOVESSE RISULTARE TROPPO MORBIDO AGGIUNGETE FARINA E ACQUA, QUINDI LASCIATE RIPOSARE PER ALTRI 15 MINUTI.

COSPARGETE LE POLPETTE DI SEMI DI SESAMO, UN GIRO DI OLIO EVO E CUOCETELE IN FORNO STATICO A 180°C PER 20 MINUTI.



FUL MUDAMMAS

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

FAVE SECCHIE 250 G

POMODORI DATTERINO 300 G

AGLIO 3 SPICCHI

PREZZEMOLO FRESCO 1 MAZZETTO

CUMINO Q.B.

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

OLIO EVO 2 CUCCHIAI

FUL MUDAMMAS:

PIATTO A BASE DI PROTEINE VEGETALI E
VERDURA DA COMPLETARE CON PANE E
VERDURE CRUDE IN PINZIMONIO



PREPARAZIONE

METTETE A CUOCERE IN FORNO CALDO A 230°C PER CIRCA 15/20 MINUTI METÀ DEI POMODORI DATTERINO CON UN PIZZICO DI SALE E UN FILO D'OLIO.

SCHIACCIATE GLI SPICCHI D'AGLIO IN UN MORTAIO E FATELI ROSOLARE IN UNA PADELLA CON UN FILO D'OLIO.

AGGIUNGETE LE FAVE SPEZZATE GIÀ COTTE, UN CUCCHIAINO DI CUMINO IN POLVERE, UN GOCCIO DI ACQUA CALDA, SALATE, PEPATE E FATE INSAPORIRE PER CIRCA 5/10 MINUTI.

NEL FRATTEMPO TAGLIATE A DADINI I POMODORINI RIMASTI E IL PREZZEMOLO FRESCO.

FRULLATE GROSSOLANAMENTE LE FAVE CON I POMODORI AL FORNO, TRASFERITE IN UN PIATTO E CONDITE CON I POMODORI FRESCI, IL PREZZEMOLO E L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.



ALLA SCOPERTA DELL'EGITTO...

ASWAN - TEMPIO DI ABU SIMBEL

UNO DEI PIÙ IMPONENTI MONUMENTI DELL'EGITTO
ERETTO DAL FARAONE RAMSES II E DEDICATO AL DIO
HOROS



KANAFEH

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

PASTA (TIPO FERILLINI) 450 G

MOZZARELLA 250 G

RICOTTA 220 G

BURRO 250 G

ZUCCHERO 2 CUCCHIAI

UVA SULTANINA 100 G

PISTACCHIO 100 G

ZUCCHERO 300 G

ACQUA 300 ML

SCORZA DI LIMONE 2 CUCCHIAI

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 3 CUCCHIAI

CANNELLA IN POLVERE Q.B.

SALE Q.B.



KANAFEH:

DOLCE TRADIZIONALE EGIZIANO A BASE DI FORMAGGI FRESCHI. TRA LE SPEZIE, VIENE UTILIZZATA LA CANNELLA, DAL FORTE POTERE IPOGLICEMIZZANTE.

PREPARAZIONE

IN UNA TERRINA PASSARE AL SETACCIO LA RICOTTA, LA MOZZARELLA SMINUZZATA (MEGLIO NON TRITARLA), L'UVA SULTANINA E LO ZUCCHERO, AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI ACQUA DI FIORI D'ARANCIO E ANCHE UN CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE..

INSERIRE LO ZUCCHERO IN UNA PENTOLA SUL FUOCO INSIEME ALLA BUCCIA GRATTUGIATA DI LIMONE, L'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO E L'ACQUA. LASCIARE BOLLIRE IL TUTTO AFFINCHÉ SI RIDUCA E DIVENTI BELLA CORPOSA.

SUL FUOCO METTERE LA PENTOLA COLMA D'ACQUA SALATA, APPENA INIZIA A BOLLIRE METTERE LA PASTA E LASCIARE CUOCERE.

QUANDO LA NOSTRA PASTA È COTTA AGGIUNGERE IL BURRO E METTERLA A RAFFREDDARE. TOSTARE I PISTACCHI IN FORNO E SUCCESSIVAMENTE TRITARLI.

IMBURRARE UNA TORTIERA E DOPO AVER SMINUZZATO LA PASTA, METTERE METÀ NELLA TORTIERA PRESSANDOLA CON LE MANI, AGGIUNGERE IL RIPIENO E RICOPRIRE CON ALTRA PASTA SEMPRE COMPRIMENDO CON LE MANI.

INFORNARE A 175°C PER CIRCA 50 MINUTI.



UMM ALI

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

PASTA SFOGLIA

LATTE 1 L

ZUCCHERO BIANCO 200 G

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 CUCCHIAINO

UVETTA 30 G

MANDORLE A SCAGLIE 30 G

PINOLI 30 G

PISTACCHI TRITATI 30 G

COCCO IN SCAGLIE 20 G



UMM ALI:

DOLCE TRADIZIONALE EGIZIANO CONTENENTE MANDORLE, PINOLI E PISTACCHI LA FRUTTA SECCA E' RICCA DI VITAMINE DEL GRUPPO B E VITAMINA E, ACIDI GRASSI ESSENZIALI E SALI MINERALI

PREPARAZIONE

PRERISCALDATE IL FORNO A 200 GRADI, SROTOLATE LE SFOGLIE DI PASTA SFOGLIA E ADAGIATELE SU UNA TEGLIA, CUOCETELE IN FORNO PRERISCALDATO PER 15 MINUTI O FINO A QUANDO SARANNO GONFIE E DORATE.

UNA VOLTA COTTA, SPEZZETTATE LA PASTA SFOGLIA E METTETELA IN UNA CIOTOLA CAPIENTE, AGGIUNGETE L'UVETTA, LE MANDORLE, I PINOLI, I PISTACCHI E IL COCCO E MESCOLETE.

VERSATE IL TUTTO IN UNA PIROFILA DI VETRO E DISTRIBUITE UNIFORMEMENTE, VERSATE IL LATTE, INCORPORATE LO ZUCCHERO E LA VANIGLIA.

FATE CUOCERE PER 15 MINUTI NEL FORNO PRERISCALDATO, 2 MINUTI CON LA FUNZIONE GRILL PER DORARE LA PARTE SUPERIORE.

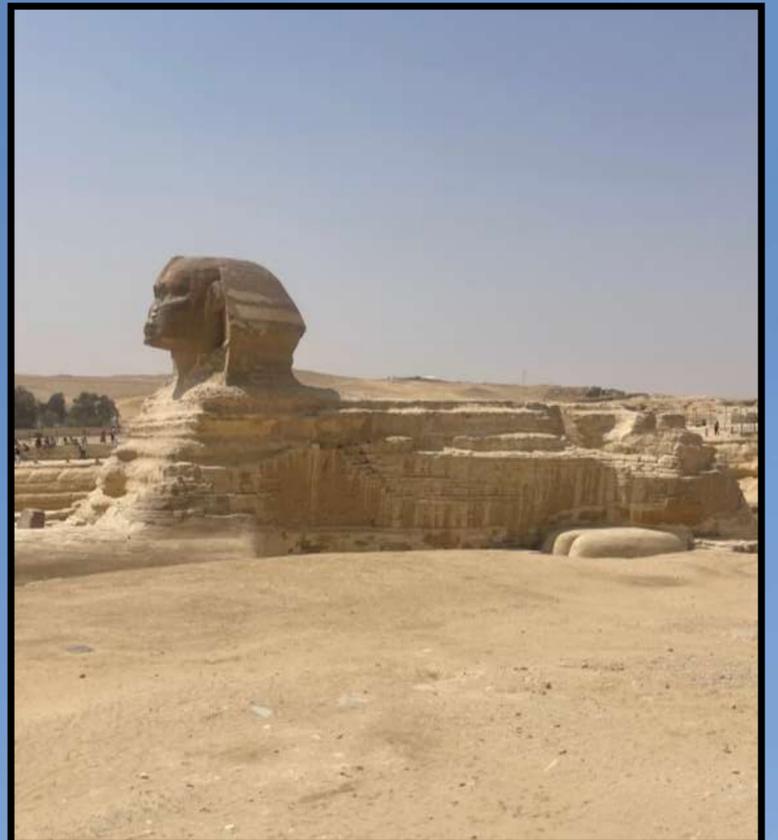
SFORNATE IL COMPOSTO, LASCIATE RIPOSARE PER 5 MINUTI E GUARNITE CON FRUTTA SECCA IN SUPERFICIE.



ALLA SCOPERTA DELL'EGITTO...

NECROPOLI DI GIZA

È UN COMPLESSO DI ANTICHI
MONUMENTI DELLA CIVILTÀ
EGIZIA ALLA PERIFERIA
OCCIDENTALE DEL CAIRO SITUATI
NELLA PIANA DI GIZA.
EGITTO, TRA IL CA. 20600 - CA.
2005 A.C.



ALLA SCOPERTA DELL'EGITTO...



SPEZIE

POCO INGOMBRANTI, CON AROMI E PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DI LUNGA DURATA, ALLE SPEZIE È SEMPRE STATO ATTRIBUITO UN POTERE MAGICO.

TUTT'ALTRO CHE SOPITO ANCHE NELLA NOSTRA EPOCA, TANTO DA VENIRE UTILIZZATE FINO A OGGI PER UNA **MOLTEPLICITÀ DI SCOPI**: IGIENE E CURA DEL CORPO (MACERATI DI FINOCCHIO PER I PIEDI, CASSIA PER LE TINTURE DEI CAPELLI, ZAFFERANO E MOSTARDA PER DECORARE IL CORPO E LE MANI, PEPERONCINO COME ANESTETICO), PROPRIETÀ TERAPEUTICHE E MEDICINALI, VIRTÙ CULINARIE, ASPETTI RELIGIOSI E MAGICI (RITI PROPIZIATORI, CERIMONIE, IMBALSAMAZIONE E CREMAZIONE).

LE SPEZIE COSTITUIVANO UN RIMEDIO CERTO CONTRO NUMEROSI MALESSERI, MA AVEVANO ANCHE UNA NOTEVOLE **ATTITUDINE ALLA PREVENZIONE**.

LO **ZENZERO**, AD ESEMPIO, VENIVA COLTIVATO A BORDO DELLE NAVI PER GARANTIRE UNA SCORTA SEMPRE FRESCA **ANTIPELLAGRA**, DATO IL RICONOSCIUTO APPORTO VITAMINICO (NIACINA E VITAMINA A), O IL **PEPERONCINO**, UTILIZZATO GRAZIE AL SUO CONTENUTO IN CAPSICINA PER **FAVORIRE LA CIRCOLAZIONE SANGUIGNA** CHE DAVA SOLLIEVO AI MUSCOLI.

I MEDICI E GLI SPEZIALI, CONOSCITORI DELLA MEDESIMA ARTE DELLA GUARIGIONE E DELLA BUONA SALUTE, AGIVANO IN PIENO ACCORDO E COMPLEMENTARIETÀ. I PRIMI VISITAVANO GLI AMMALATI E INDIVIDUAVANO LA PATOLOGIA CHE LI AFFLIGGEVA, I SECONDI PREPARAVANO I MEDICAMENTI PIÙ ADATTI ALLA CURA.



OLI ESSENZIALI

LE SCRITTURE SUI PAPIRI DEL 4500 A.C. PARLANO DELL'USO DI BALSAMI, OLI PROFUMATI, CORTECCE E RESINE PROFUMATE E DELLA PRODUZIONE DI ACETO AROMATICO, VINO E BIRRA.

LE FORMULAZIONI SPECIFICHE VENIVANO MISCELATE DAI SACERDOTI, CHE ERANO ANCHE MEDICI, E INTERPRETAVANO IL **VOLERE DEGLI DEI PER LE PERSONE**.

VI ERANO RICETTE PER LE MALATTIE, PER RINGIOVANIRE, PER LA FEBBRE ALTA E PER LA CONTRACCEZIONE.

I TEMPLI EGIZI ERANO DEI LABORATORI PER I GRANDI SACERDOTI. ERBE E FIORI PREGIATI VENIVANO IMPORTATI DA PAESI LONTANI COME SOMALIA, MALESIA, INDIA E CINA: SEMI COME CARVI E ANICE, RADICI COME ANGELICA E ORCHIDEA BLU, CORTECCE COME CEDRO E CIPRESSO, RESINE COME INCENSO E MIRRA.

I SACERDOTI USAVANO QUINTALI DI PIANTE PER FARE OLI PROFUMATI DA BRUCIARE NEI TEMPLI. LE STATUE DEGLI DEI ERANO COPERTE CON OLI SPECIALI PER OGNI DIVINITÀ MASCHILE E FEMMINILE (AD ESEMPIO, L'ARTEMISIA PER ISIDE, LA MAGGIORANA PER OSIRIDE).

GLI EGIZIANI CREDEVANO CHE FOSSE IMPORTANTE CONSERVARE IL CORPO FISICO DOPO LA MORTE E SCOPRIRONO CHE GLI **AROMI** E GLI **OLI ESSENZIALI** AVEVANO DEGLI **EFFETTI CONSERVATIVI**.

SI SVILUPPÒ COSÌ **L'ARTE DELL'IMBALSAMAZIONE**. OGNI IMBALSAMATORE SVILUPPÒ LA SUA FORMULA SEGRETA CHE VENIVA CUSTODITA GELOSAMENTE.

IL PROCESSO DI IMBALSAMAZIONE PREVEDEVA LA RIMOZIONE DEL CERVELLO E DELLE VISCERE, CHE VENIVANO MESSE IN RECIPIENTI DIVERSI, IN UNA SOLUZIONE DI CARBONATO DI SODIO. IL CORPO VENIVA BAGNATO CON OLI ESSENZIALI E IMMERSO IN RESINE AROMATICHE.

