



Madrid, viernes 25 de septiembre de 2020

Los hallazgos botánicos de la expedición de Magallanes y Elcano protagonizan un nuevo libro del CSIC

- El ejemplar 'En búsqueda de las especias' tiene como hilo conductor las plantas que motivaron la primera vuelta al mundo con el clavo de olor como especia protagonista
- Coordinado por el investigador Pablo Vargas, el texto también se ocupa de aspectos como la alimentación, la historia, la cartografía y la economía de la época



Imagen del mapa que forma parte de la portada del libro. / CSIC

El 10 de agosto de 1519 partían desde Sevilla cinco naves con unos 250 tripulantes a bordo. Era el comienzo de la famosa expedición capitaneada por **Fernando de Magallanes** y finalizada gracias a **Juan Sebastián Elcano**. Financiada por la Corona de Castilla, su objetivo principal era llegar por occidente a un lugar llamado *La Especiería* – el archipiélago de Las Molucas, ubicado actualmente en Indonesia– y crear así una ruta

marítima alternativa a la establecida por Portugal para controlar el comercio de especias como el clavo de olor, la canela, la nuez moscada y la pimienta negra.

Más de tres años después, el 6 de septiembre de 1522, 18 europeos y 3 orientales enfermos y agotados arribaron a Sanlúcar de Barrameda. Después de recorrer 14.460 leguas, habían conseguido **culminar la primera vuelta al mundo**. En la conmemoración de su quinto centenario, el nuevo libro de la colección Divulgación (CSIC-Catarata) rinde tributo a esta hazaña promovida por la búsqueda de nuevas plantas y nos invita a **viajar a través de unas páginas impregnadas de olores y sabores exóticos**.

Coordinado por el investigador del CSIC en el Real Jardín Botánico (RJB) Pablo Vargas, ***En búsqueda de las especias. Las plantas de la expedición Magallanes-Elcano (1519-1522)*** está escrito por una veintena de investigadores e investigadoras procedentes de aquellos países por los que transcurrió esta azarosa singladura. “Hemos intentado representar la diversidad del mundo vegetal mediante la contribución de botánicos e historiadores de Argentina, Brasil, Chile, España, Filipinas y Portugal. Además de hablar de las características botánicas de cada lugar, se muestran aspectos básicos de la alimentación, la antropología, la historia, la cartografía, la economía y la limitada comunicación de la época. Asimismo, contamos los principales hitos de la expedición, pero siempre con las plantas como hilo conductor”, explica Vargas.

A pesar de que la finalidad del viaje era principalmente económica, su realización también permitió alcanzar otros hitos muy relevantes. “Estos intrépidos y sufridos hombres de su tiempo abrieron la puerta a lo que hoy denominamos **globalización** y fueron la bisagra de los últimos coletazos de la Edad Media con los albores de la Edad Moderna. En sus roídos fardos trajeron algo mucho más valioso que las especias: la constatación de la unidad del género humano, de la diversidad de culturas y de la **esfericidad de la tierra**”, explica el texto en el capítulo centrado en el recorrido histórico de la expedición.

¿Por qué eran tan importantes las especias? El libro dedica buena parte de sus páginas a contar el uso y relevancia de estos productos a mediados del siglo XVI. “Las especias asiáticas eran muy escasas, se producían en territorios remotos y su comercialización requería de numerosos intermediarios: tenían un **valor semejante al de las piedras preciosas** por lo que se pagaban verdaderas fortunas por cargamentos de canela o nuez moscada”, aclara el texto.

En Europa ya había muchas hierbas que servían para aderezar las comidas, entonces, ¿qué tenían de particular las asiáticas? Además de proporcionar nuevos sabores, se suponían útiles para curar enfermedades y, por supuesto, eran un producto con el que enriquecerse. También sirvieron para impulsar el crecimiento y **desarrollo de la ciencia** en particular. “En los siglos venideros, las expediciones a nuevos territorios ya siempre incluirían a geógrafos, geólogos, botánicos y zoólogos. La descripción exacta de una planta o animal para su posterior reconocimiento, así como de los lugares de crecimiento pasó a ser un elemento importante para seguir explorando territorios lejanos”, señalan los autores.

El rey de las especias

De todas las especias exóticas, el “**clavo de olor**”, como se llamaba antiguamente, era el producto más codiciado en la época, por encima de la pimienta negra, la canela o el jengibre. “Fluctuaba mucho, pero se dice que el precio del kilo de clavo se tasaba en oro”, se explica en uno de los capítulos. No en vano, la nao Victoria trajo en sus bodegas 27.000 kilos (600 quintales) de esta especia, lo que posibilitó recuperar la inversión económica realizada en la expedición.

Su carestía, y por tanto altos precios, residía en varios aspectos. El árbol del clavo solo crecía en las montañas de cinco islas pequeñas del archipiélago de Las Molucas. Además, esta especia tiene una gran cantidad de aceite esencial, entre el 15 y el 20% en relación a su peso seco, y es la que más cantidad de eugenol contiene. Este compuesto es un eficaz antioxidante y aromatizante, de ahí su utilización en la alimentación y para fines medicinales. En la actualidad, “el tipo y número de productos en los que se añade el clavo de olor o su aceite esencial ha crecido exponencialmente tanto en medicina como en cosmética y alimentación”, añaden los autores.

Pigafetta: un cronista imprescindible

El italiano Antonio Pigafetta fue el encargado de dejar por escrito todo lo visto y vivido durante los tres años que duró esta aventura. Según Vargas, su diario es único por varios motivos: “Supone el primer relato de la Edad Moderna sobre un viaje de exploración que atraviesa varios continentes. Además, es la primera fuente documental donde se describen nuevos animales y plantas de Sudamérica y Asia. Y no solo eso. Se trata de un ‘**cuaderno de campo**’ mucho más completo que los escritos en la época, pues no solo describió aspectos geográficos y naturales de la circunnavegación, sino que es un documento etnohistórico insustituible”.

El libro incluye un análisis de todas las plantas y animales que aparecen en el diario. Y, como colofón, propone un **perfil imaginario de Twitter** escrito por Pigafetta en el que podemos leer una versión de esta crónica de gran valor histórico en mini capítulos de 280 caracteres.

El texto también da cuenta de la cartografía elaborada a partir de esta expedición, de la expansión de los herbarios ilustrados en el siglo XVI y del surgimiento de los jardines botánicos y de aclimatación, que permitían cultivar y mostrar plantas de las más alejadas regiones del mundo.

En búsqueda de las especias. Las plantas de la expedición Magallanes-Elcano (1519-1522) es el número 32 de la colección ‘Divulgación’ (CSIC-Catarata). El libro puede adquirirse tanto en librerías como en las páginas web de [Editorial CSIC](#) y [Los Libros de la Catarata](#). Para solicitar entrevistas con el autor o más información, contactar con: g.prensa@csic.es (91 568 14 77).

Sobre el coordinador del libro

Pablo Vargas Gómez es profesor de investigación del CSIC en el Jardín Botánico de Madrid. Durante su carrera científica ha analizado numerosos grupos de plantas e

investigado en florística, taxonomía, sistemática, genética, ecología y evolución de angiospermas (plantas con flores). Inició su investigación mientras realizaba sus estudios universitarios, concretamente en el Real Jardín Botánico del CSIC (1985), donde posteriormente realizó su tesis doctoral (1994) y ganó plaza como científico titular después de un periodo postdoctoral de más de tres años (California, Inglaterra, Alemania). Es autor de más de 300 artículos de investigación y siete libros de divulgación científica.

CSIC Comunicación