

Biblionauta

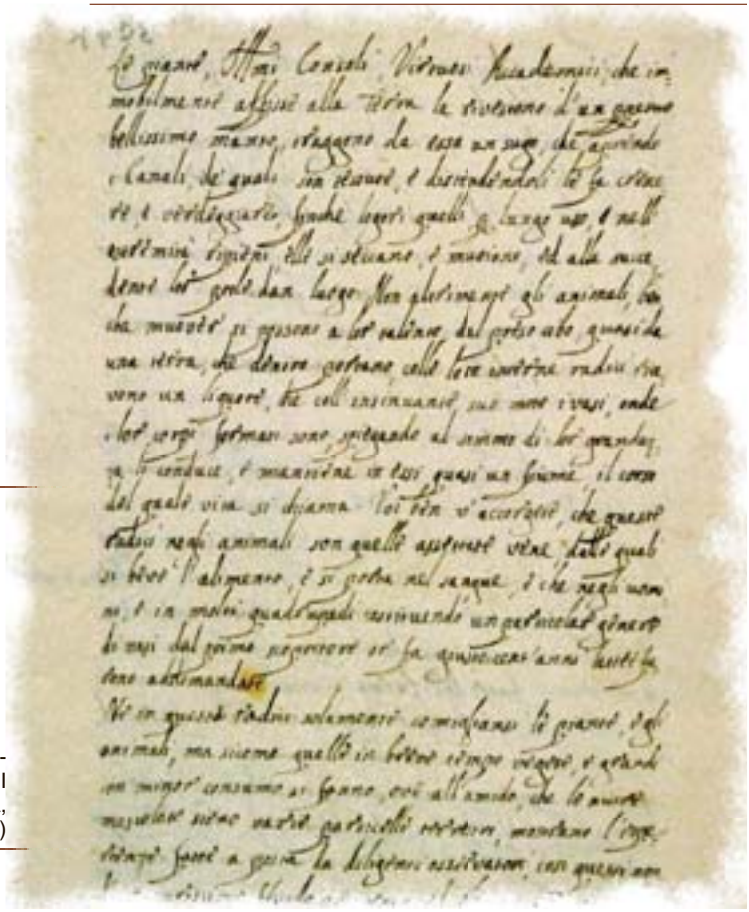
Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana

Parola di accademico

di Matteo Gazzola (archivio@bibliotecabertoliana.it)

Galeoni, caravelle, brigantini, mezzi d'imbarco e sbarco cominciarono nel Settecento a scaricare nei porti europei i nuovi "generi coloniali": caffè, tè, cioccolata, zucchero... E i nobili palati europei ne divennero subito ghiotti! Se il caffè "sposò la politica" e le nuove classi borghesi, la cioccolata indugiò invece nei boudoir delle dame, nelle camere degli aristocratici e negli uffici dei prelati. E come ogni moda che si rispetti, anche la cioccolata divenne oggetto di chiacchiere curiose, di discussioni facete, di dotti trattati.

Notizia in: Della cioccolata - manoscritto cartaceo, sec. XVIII (Biblioteca civica Bertoliana, ms. 1708)



CIOCCOLATA che passione!

Cacahuatl, la cioccolata precolombiana

di Chiara Giacomello (scrivi@bibliotecabertoliana.it)

Quando si pensa alle origini della cioccolata viene abbastanza spontaneo pensare ai Maya, ma le vere origini della delizia venuta dal Nuovo Mondo pare si debbano cercare tra gli Olmechi, una delle più antiche civiltà precolombiane fiorita lungo le pianure costiere messicane prima dell'arrivo dei Maya. Da scoperte archeologiche è certo che furono proprio gli Olmechi a coltivare per primi la pianta del cacao e che i Maya e gli Aztechi lo fecero solo in un secondo tempo. L'equivoco storico per cui sarebbero stati questi ultimi a "scoprire" il cacao deriva dal fatto che la prima cioccolata offerta ai "conquistadores" spagnoli proveniva da mani azteche. Presso i popoli precolombiani il cacao rivestiva una grande importanza di ordine economico e sociale: non si trattava solamente di un prodotto della terra che consentiva di ottenere una bevanda destinata a larga fortuna ma di una vera e propria sostanza dai poteri magici, usata anche come moneta di scambio. È noto, infatti, che tra i tributi imposti ai Maya dagli Aztechi vi fossero anche sacchi di semi di cacao e che gli stessi Maya, prima di sacrificare una vittima in occasione della festa propiziatoria per la coltivazione del cacao, gli offrissero educatamente una tazza di cioccolata densa e fredda per preparare il suo cuore a essere strappato dal petto e bruciato in sacrificio. La cioccolata che veniva offerta al malcapitato, tuttavia, era una bevanda assolutamente diversa da quella che conosciamo noi oggi: la "cacahuatl" era un liquido amaro, freddo e denso ricavato dai semi di cacao tostati e insaporito con vaniglia, spezie, farina di granturco e miele. Una volta giunta in Europa, la cioccolata precolombiana subì una metamorfosi che la rese una delle bevande più note ed apprezzate nel corso dei secoli. La stessa fortuna etimologica lo dimostra: cacao e cioccolata sono tra le parole più largamente usate al mondo anche se l'origine dei termini rimane piuttosto incerta. Cacao sembra derivare da "kakawa", termine dell'antica lingua olmeca, mutuato dai Maya per identificare la pianta del cacao e i suoi semi. La parola cioccolata, invece, riferita più puntualmente alle diverse preparazioni del cacao, deriverebbe dallo spagnolo "chocolatl" che a sua volta avrebbe origine dal termine azteco "cacahuatl", frutto della combinazione tra la già citata "kakawa" e la parola maya "atl", ovvero acqua, ingrediente indispensabile per dare la giusta densità alla nuova bevanda tanto amata nella vecchia Europa.

Indugiò a disquisire di cioccolata anche un illustre sconosciuto vicentino, che di fronte a "virtuosi accademici", certo che "non del tutto ingrato ... potesse esservi questo mio ragionamento", recitava un breve e curioso discorso, stuzzicando il suo pubblico con tale interrogativo: "Poiché adunque è oggetto dell'umano ragionare l'investigare le facoltà de' cibi, e delle bevande, si vuol sapere se la cioccolata presa frequentemente possa contribuire alla sanità, e alla lunga vita, o pure al contrario ... accelerare la morte". Come ogni nuova scoperta che si rispetti, il cioccolato suscitò infatti non solo l'interesse gastronomico dei nobili europei, ma anche l'analisi di medici e farmacisti che gli attribuirono, oltre alle già comprovate proprietà energetiche e ricostituenti, altre miracolose e fantasiose proprietà. Il nostro appassionato copista dà prova di conoscere bene le facoltà della cioccolata, in grado "di stemperare gli alimenti nello stomaco, cioè di agguistare la digestione, e dare appetito, e di mantenere la fluidità del sangue dividendo le parti viscidie e i disciolti sali fuori del corpo insieme colle particelle terree e sulfuree seco portando tanti sfoghi". Ed aggiunge: "Non potendo la temuta malvagità della cioccolata derivare ne dal cacao, ne dall'acqua, ne dallo zucchero, anzi costituendola quest'ingredienti sommamente confacevole al bisogno di nostra sanità, resta a vedere se ci debbano spaventare i tre, o quattro grani di cannella, e di vaniglia che per ciascuna tazza della nobil bevanda vengono distribuiti. Questi due aromi ... concorrono ad accrescerle solo la grazia". Con la cioccolata ci si eleva così al vertice delle voluttà dietetiche. Il suo uso diventa uno status symbol; è roba da gente ricca e perditempo, che se ne serve anche per le sue doti di energico stimolatore erotico. (I passi sono tratti da: Della cioccolata - Manoscritto cartaceo, sec. XVIII)

Albergo del cacao - Illustrazione tratta dal Nouveau voyage aux isles de l'Amerique, La Haye 1724 (Biblioteca civica Bertoliana)



Pillole di... cioccolato

di Sonia Residori (rarascripta@bibliotecabertoliana.it)

Nel romanzo "Il Paese dei Mezaràt" Dario Fo racconta che da bambino viveva a Pino Tronzano, cittadina al confine con la Svizzera. I suoi familiari gli facevano credere che il paese che vedeva nell'altra sponda del Lago Maggiore fosse tutto di cioccolato. Naturalmente era uno scherzo, una burla, ma l'autore, bambino, credeva davvero che le case svizzere, intraviste con il cannocchiale, fossero di cioccolato e marzapane. La suggestione era così forte che il piccolo fantasticava che le acque del lago si potessero aprire e che la famiglia al completo potesse raggiun-

gere quella che a lui appariva come la "sponda di Bentegoddi". Simile è anche il sogno di Charlie, il protagonista del magico racconto per ragazzi "La fabbrica di cioccolato" di Roald Dahl. Charlie è un bambino tanto povero quanto ricco di affetti familiari che abita, con lo stomaco sempre vuoto o riempito di zuppa di cavolo allungata, accanto alla misteriosa fabbrica di cioccolato di Willy Wonka, con i suoi tormentosi effluvi di cioccolato, con i suoi cancelli chiusi da tanti anni e dai quali nessuno entra o esce, che alimentano desiderio e fantasia. Il cioccolato, sostanza esotica dal colore scuro e dal profumo eccitante, venuta da lontano e quindi "misteriosa" o comunque "selvaggia", ha "indotto in tentazione" anche stimati uomini di cultura e letterati illustri. Ugo Foscolo, ad esempio, scrive alla sua amata Antonietta: "Da quando ti ho lasciata sino a questo momento ho fatto la più curiosa vita del mondo. Ho preso la cioccolata alle una, e sono andato a letto dove ho delirato soavemente fra la veglia e il sonno; alle otto mi sono incominciato ad addormentare davvero". E si racconta che il filosofo Voltaire, in tarda età, consumasse ben oltre dodici tazze della calda bevanda nell'arco di una mezza giornata. La progressiva introduzione del consumo di cioccolato nella popolazione europea già nel Seicento è attestato da uno dei nostri più grandi scrittori, Alessandro Manzoni. Ne "I Promessi Sposi", alla giovane fanciulla che diventerà la sfortunata monaca di Monza, la Madre Superiora offre una fumante tazza di cioccolato con l'intenzione di renderle meno traumatico l'impatto con la durezza della vita conventuale: "Fu fatta sedere sur una sedia a braccioli, e le fu portata una chicchera di cioccolata". A Venezia le botteghe del caffè avevano anche la cioccolateria e dalle commedie goldoniane apprendiamo che l'uso del cioccolato era diventato ormai familiare presso gli strati sociali più ricchi. Leonardo, in "Le smanie della villeggiatura", ordinerà al servitore: "Andate poscia dal mio droghiere, fatevi dare dieci libbre di caffè, cinquanta libbre di cioccolata, venti libbre di zucchero". Parini nella sua opera più famosa "Il Giorno", invita l'aristocratico "giovine signore" a bere una tazza di cioccolata: "S'oggi ti giova / porger dolci allo stomaco fomenti, / sì che con legge il natural calore / v'arda temprato e al digerir ti vaglia, / scegli il brun cioccolato, onde tributo / ti dà il guatimalense e il carribeo, / c'ha di barbare penne avvolto il crine". La passione per la cioccolata anima non solo letterati ma anche celebri musicisti. W. A. Mozart, nell'opera comica "Così fan tutte" mette in musica il lamento di Despina per il suo triste mestiere di inserviente e mentre sta frullando il "cioccolatte" le fa cantare il desiderio di assaggiarlo: "Che vita maledetta / è il far la cameriera / dal mattino alla sera / si fa, si suda, si lavora, e poi / di tanto che si fa nulla è per noi / E' mezz'ora che



sbatto / il cioccolato è fatto, ed a me tocca / restar ad odorarlo a secca bocca? / Non è forse la mia come la vostra, / o garbate signore, / che a voi dèssi l'essenza, e a me l'odore? / per Bacco, vo' assaggiarlo: cospettaccio! / com'è buono!".

(Bibliografia: D. Fo, Il Paese dei Mezaràt, Milano 2002; R. Dahl, La fabbrica di cioccolato, Firenze 1988; U. Foscolo, Epistolario, Firenze 1949; C. Goldoni, Le smanie della villeggiatura, Roma 1992; G. Parini, Il Giorno, Milano Napoli 1951)



Il frutto del cacao - Incisione tratta da F. P. Chaumonton, Flora medicale, Paris 1815 (Biblioteca civica Bertoliana)

Il frutto del cacao - Incisione acquerellata tratta da E. Blackwell, A curious herbal, London 1739 (Biblioteca civica Bertoliana)



Pietro Longhi, La cioccolata - Olio su tela J.E. Liotard, La ragazza della cioccolata - Pastello su tela