

Biblionauta

Esplorazioni con la biblioteca Bertoliana

Il dirrambo di Francesco Redi "Bacco in Toscana" nell'edizione napoletana del 1687 (frontespizio) e in un'edizione padovana del 1801 (c. 1r)
Frontespizio dell'opera di Daniele Concina "Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo di digiuno" pubblicato a Venezia nel 1748
La pianta del cacao disegnata, incisa e colorata ad acquerello da Elizabeth Blackwell nel suo "Curious herbal", arrivato in Bertoliana dalla Biblioteca del Turra. Numerose furono le piante esotiche provenienti dal nuovo mondo disegnate per la prima volta dall'artista inglese che aggiornarono la tradizione del testo botanico illustrato e che concorsero a determinare il successo dell'opera.

Per amori di cioccolato

di **Mattea Gazzola** (archivio@bibliotecabertoliana.it)



Zorzi. È qui che leggiamo la prima deliziosa ricetta su come, nella Firenze del Seicento, si preparava la bevanda al profumo di gelsomino: "veramente in Ispagna vi si manipola il Cioccolato di tutta perfezione; ma alla perfezione spagnuola è stato a' nostri tempi nella corte di Toscana aggiunto un non so che di più squisita gentilezza, per la novità degli ingredienti europei, essendosi trovati il modo d'introdurvi le scorze fresche de' cedrati, e de' limoncelli, e l'odore gentilissimo del gelsomino, che mescolato con la cannella, con le vaniglie, con ambra e con muschio fa un sentire stupendo a coloro che del cioccolato si diletano". E che fa il Redi dopo aver svelato la ricetta della cioccolata preferita da Cosimo de' Medici? Include per la prima volta in assoluto il termine nel Dizionario della Crusca (siamo nel 1691). Ed è così che la cioccolata entra "nel vocabolario".

sanova lo pubblicizzava per le sue qualità afrodisiache. Attorno al "cibo degli dei" fiorisce nell'illuminato Settecento una preziosa e curata letteratura scientifica. Basti pensare che a riconoscere al cioccolato origini divine non fu un poeta ma un botanico, Linneo, che nella metà del secolo classificò la pianta del cacao nel genere "Theobroma", appunto "cibo degli dei". La pianta dal tronco sottile e dal fogliame sfumato tra il rosso e il marrone viene studiata e inserita in tanti trattati naturalistico-scientifici del tempo. Così rappresentata la troviamo anche nel preziosissimo "A curious herbal" di Elisabeth Blackwell stampato a Londra nel 1739, che giunse in Bertoliana dalla biblioteca del botanico vicentino Antonio Turra.

Qui non c'è posto per chi non ama il cioccolato, per chi non crede che il cioccolato sia il "cibo degli dei", per chi non lo degna dei più meritevoli elogi e dei più squisiti racconti. Alimento divino e alimento divinizzato, oggi il cioccolato si veste di nuovi sapori e si fa corteggiare da arte, moda e design. Lo celebrano gli stilisti nelle loro griffe. Lo mangiano le modelle e le attrici, rigorosamente low fat e low cal. Lo interpreta il mondo della cosmesi che ne esalta l'effetto tonificante, liftante, inebriante ed eccitante. Insomma, il cioccolato oggi è sinonimo di fashion.

Nel Seicento il cioccolato diventa talmente indispensabile da farsi aprire le porte delle chiese romane. Il bere cioccolata non viene condannato dalla Chiesa che anzi, nel 1662, si trova di fronte a una curiosa novità: il cardinale Brancaccio propone che la si beva dopo la messa. Ed è proprio lui a sentenziare che per il cioccolato si può applicare il detto salomonico "liquidum non frangit jejunum" (cioè non spezza il digiuno). Ovviamente chi ne consumava doveva poi confessarsi e chiedere indulgenza a Pasqua: così almeno sostiene Daniele Concina nell'opuscolo "Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo di digiuno" pubblicato a Venezia da Simone Occhi nel 1748 (in Bertoliana si trova la prima e oggi rara edizione). Ma intanto il cioccolato cominciava ad occupare le prime pagine dei giornali dell'epoca, la "Gazzetta veneta" diretta da Gaspare Gozzi documentava la sua enorme diffusione e il trasgressivo Giacomo Ca-



È nell'Ottocento che la cioccolata si impone definitivamente come bevanda sociale. Al prezioso nettare celebrato come capriccio, vizio e tentazione vengono dedicati odi, ditirambi e poesie. E dopo essere stato analizzato e sviscerato nei trattati medico-scientifici del Settecento comincia a occupare finalmente anche le pagine dei libri di gastronomia. Siamo nel 1825 quando a Parigi Anthelme Brillat-Savarin pubblica un'opera interamente dedicata all'apologia dell'arte culinaria, "Fisiologia del gusto", ricca di aforismi e buone ricette. Ecco il consiglio divertente e pieno di spirito sul cioccolato: "Chiunque abbia troppo accostato alle labbra il calice della voluttà; chiunque abbia occupato nel lavoro gran parte del tempo destinato al sonno; chiunque, essendo uomo intelligente, si sente momentaneamente svanito; chiunque non possa sopportare l'aria umida, il tempo lungo, l'atmosfera pesante; chiunque sia tormentato da un'idea fissa che gli toglie la libertà di pensare: tutti costoro si prendano un buon mezzo litro di cioccolato ambrata".



Tutto quello che avreste voluto sapere sul cioccolato...

...e non avete mai osato leggere:
Roald Dahl, *La fabbrica di Cioccolato*, Salani 1988
Joanne Harris, *Chocolat*, Garzanti 2001
Sveva Casati Modignani, *Vaniglia e cioccolato*, Sperling & Kupfer 2000
Alexander McCall Smith, *Amici, amanti, cioccolato*, Guanda 2006
Philippe Delerm, *Pagine e cioccolato*, Frassinelli 2006
Sarah-Kate Lynch, *Pane e cioccolato*, Sperling & Kupfer 2005
Laura Esquivel, *Dolce come il cioccolato*, Garzanti 2002

...e non avete mai osato guardare:
Grazie per la cioccolata, di Claude Chabrol (2000)
Come l'acqua per il cioccolato, di Alfonso Arau (1991)
Fragola e cioccolato, di Tomas Gutierrez Alea (1992)
Chocolat, di Lasse Hallstrom (2000)
Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato, di Mel Stuart (1971) (riproposto dal talento visionario di Tim Burton nel 2005)
Pane e cioccolato, di Franco Brusati (1973) con Nino Manfredi e Johnny Dorelli.
Bianca, di Nanni Moretti (1984) (come non ricordare la scena del protagonista che emerge da un intero, enorme vaso pieno di cioccolato?)

...e non avete mai osato mangiare:
Cioccolato e coccolatini, Idealibri 1985
Cioccolato, il cibo degli dei, Mondadori 1996
La vera storia del cioccolato, Archinto 1997
Murray Langham, *Cioccolatoterapia, la nuova via ai segreti del vostro più intimo io*, Salani 2001 (della serie, dimmi che cioccolato mangi, e ti dirò chi sei)
Richardson Paul, *I piaceri del cioccolato. Il giro del mondo in 80 tavolette* (senza dimenticare cioccolato in tazza, praline, torte, budini...), Garzanti 2004
Sara Jayne-Stanes, *Il grande libro del cioccolato. Storia, curiosità, varietà e 150 appetitose ricette*, Newton & Compton 2000
Boccali e Silvestri, *Infinito cioccolato*, Alieno 2000

Una passione... celebre

di **Marta Malengo** (recuperocatalogo10@bibliotecabertoliana.it)

Da sempre, si sa, sensualità fa rima con cibo. Di pagine a riguardo ne sono state scritte all'infinito, di esperimenti fatti a bizzeffe e interminabili sono le liste delle più svariate vetovaglie afrodisiache. Eppure il cioccolato rimane ancora imbattuto in quanto a delizia e piacere, in grado di accontentare anche i palati più esigenti. A testimonianza del successo di questo prodotto derivato dal cacao vi sono schiere di personaggi celebri che dalle origini ad oggi ne hanno decretato la straordinaria fortuna. In principio fu Papa Pio V, famoso per la sua incrollabile rigidità, che nel lontano 1569 suscitò uno vero e proprio scandalo permettendo di consumare una tazza di cioccolata calda al giorno anche nei periodi di digiuno! D'altra parte, come dargli torto?

Altra celeberrima fan era Maria Antonietta, eccentrica e sfortunata regina francese, che fra i tanti vizi e le innumerevoli frivole pretese aveva quello di viaggiare sempre scortata dal proprio maitre choco-



Il cancelliere austriaco Metternich era noto per la sua fama di goloso e gourmet raffinatissimo, amante soprattutto delle lavorazioni al cioccolato. Alla sua corte lavorava il giovane pasticciere Sacher che inventava ogni sorta di torte senza tuttavia suscitare nel suo padrone alcun tipo di emozione. Finché un giorno pensò di creare una torta al cioccolato leggera, morbida, non stucchevole. Così nacque la **Sacher Torte**.

latier di fiducia. Il piacere sempre a portata di mano.

Fra gli artisti della parola scritta la medaglia del più grande amatore della cioccolata va a Voltaire. La leggenda narra che il celebre scrittore ne consumasse circa una dozzina di tazze al giorno, giustificandosi con il pretesto di combattere così gli acciacchi della vecchiaia. Vero e proprio anticipatore delle mille diverse scuse che tutti, prima o poi, hanno l'occasione di sciorinare, chi per mancanza d'affetto, chi per un improvviso calo di zuccheri... celando l'unica verità: è troppo buono per poter solo pensare di resistervi!

Lo scrittore francese Stendhal, poi, ne era un ghiotto consumatore, specie quando in uno dei suoi tanti viaggi giungeva in Italia, a Padova in quel Caffè Pedrocchi da lui tanto amato e di cui parlerà anche nella Certosa di Parma. Rimanendo in Francia, non si può non ricordare il celebre autore Marcel Proust, che nella sua Recherche scrive: "ci veniva offerta una crema al cioccolato fuggitiva e leggera...". In Germania Goethe aveva una vera e propria

mania per il cioccolato che divideva con l'amata regalando dolcetti per conquistarla "dolci e fiori, perchè capisca come sia dolce e bello il mio amore per lei".

Si racconta poi che la deliziosa bevanda vada d'accordo anche coi musicisti, tra i quali si annoverano Tchaikovsky e Strauss: ecco svelato il mistero del loro genio creativo.

Ma c'è anche chi il cioccolato lo gusta soprattutto per i suoi poteri afrodisiaci. Fra i tanti, impossibile non citare uno dei più grandi tombeur de femme italiani: Gabriele D'Annunzio. Si narra infatti che il Vate trangugiasse svariati cioccolatini fondenti prima di ogni rendez-vous con l'amato bene del momento, imitando l'altrettanto celebre Giacomo Casanova, illustre consumatore del prelibato alimento per i medesimi motivi. E ancora, celebri cortigiane francesi quali Madame de Pompadour e Madame du Barry, le favorite di re Luigi XV, non potevano fare a meno del cioccolato, essenziale per rendere i loro incontri amorosi davvero regali. E sempre in tema di corte, i cioccolatati tedeschi avevano escogitato un curioso stratagemma per ovviare al divieto di consumare alcolici: riempirne deliziose palline al cioccolato, accontentando così le nobildonne mai saziate di vizi.



samente è impossibile rinunciare. Il solo mezzo per liberarsene, come direbbe Oscar Wilde, è... cedervi.

Maria Antonietta, moglie del re di Francia Luigi XVI, viaggiava sempre in compagnia del suo cioccolatato personale.
A Venezia conosceva bene la cioccolata Giacomo Casanova (a sinistra), grande sostenitore delle sue qualità afrodisiache e che per questo ne faceva largo uso.

