

RUGGERO LARCO\*

## L'uso del cacao in cucina: il dolce e forte\*\*

Per immaginare l'effetto che il cacao può avere prodotto sulle consuetudini alimentari dell'Europa del XVI secolo bisogna cercare di calarci nella vita di quei tempi, o meglio, nella vita dei signori e dei potenti di quell'epoca.

Sin dai tempi di Roma antica il gusto dolce-salato era quello predominante, e nel libro o ricettario attribuito a Marco Gavio Apicio, *De re Coquinaria*, troviamo una infinità di proposte nelle quali al gusto salato si abbinano i sapori dolci delle mandorle, dei pinoli, del miele. Che il tutto fosse poi "ricoperto" dal penetrante "garum" (salsa ottenuta dalla lavorazione dei visceri dei pesci, in particolare lo sgombro) riguardava il palato e lo stomaco dei nostri antenati. Ma la tradizione di miscelare sapori dolci con il salato si è perpetrata nei secoli, ben oltre il periodo oscuro, anche dal punto di vista gastronomico, del Medioevo. E questa tradizione culinaria si ritrova ancora in auge agli inizi del XV secolo. Nel Rinascimento i viaggi dall'Oriente, ampiamente sviluppatasi dai tempi di Marco Polo, portarono nella nostra penisola spezie rare e preziose, ridando "vita" al dolce e forte che si arricchisce di nuovi e preziosi sapori. A Siena, per esempio nasce il panforte, e successivamente tutta la cucina sia senese che fiorentina ebbe a risentirne.

Ma l'avvenimento che caratterizzò la fine del XV secolo comportò poi tutta una serie di eventi "sconvolgenti" per la politica, per il costume e quindi per la società in genere, compresa una parte importante del vivere dell'uomo: l'alimentazione.

L'America era stata scoperta da pochi anni e già le "meraviglie" di quel nuovo continente erano iniziate ad arrivare in Europa, in particolare in Spagna e,

\* *Accademia Italiana della Cucina, Direttore Centro Studi Territoriali Toscana*

\*\* *Le note dei personaggi, dei fatti e dei luoghi storici citati sono tratti da Enciclopedia Treccani on-line.*

in parte, in Portogallo. Non dobbiamo dimenticare che già nel 1493 la Bolla di Alessandro VI<sup>1</sup> (*Inter Caetera*), aveva diviso il nuovo continente secondo sfere di influenza ben definite: a ovest del 40esimo meridiano era la Spagna a poter dominare, a est il Portogallo, dunque quest'ultimo inizialmente su una piccola parte di quell'immenso territorio che oggi è conosciuto come Brasile; l'iniqua distribuzione di quei domini territoriali, a favore della Spagna rispetto al Portogallo, fu certo determinata anche dal fatto che Alessandro VI era di origine spagnola. Per questo e tenendo conto che «i portoghesi pretendevano che gli spagnoli navigassero a nord del parallelo delle Canarie, la nuova linea fu portata, l'anno successivo grazie al Trattato di Tordesillas, 370 leghe a ovest delle isole di Capo Verde, linea che inglobava praticamente tutto l'attuale Brasile; il trattato e di conseguenza lo spostamento più a ovest dei territori che potevano cadere sotto il dominio portoghese fu poi sanzionato definitivamente da Giulio II nel 1506»<sup>2</sup>.

È chiaro perciò come l'interesse per quelle nuove e potenzialmente ricche terre fosse di grande importanza e per la corona spagnola e per lo stesso Portogallo. I galeoni ormai facevano la spola su rotte ben definite e portavano nel Vecchio Continente cose nuove e straordinarie: pensiamo al tacchino, chiamato emblematicamente sino a tutto il Seicento “gallo d'India”, alle patate, al pomodoro, ai fagioli, al mais, detto anche grano turco, perché “strano”, quindi per definizione “cosa turca”. E insieme a tutto questo, oltre ai nativi, alle gemme e all'oro, arrivò anche un prodotto destinato, insieme agli altri, a influenzare tutta la nostra cucina.

Cristoforo Colombo, durante il suo quarto viaggio verso le Indie Occidentali, era il 1502, entra in contatto con un alimento che, come detto, cambierà la storia e le abitudini soprattutto della pasticceria europea: il cacao. Con la successiva conquista del Messico (1519-1521) a opera di Hernàn Cortès il cioccolato, usato dagli Aztechi come bevanda (infatti i preziosi semi di cacao erano soprattutto adoperati per una preparazione liquida dalle proprietà energetiche e rivitalizzanti, che in lingua originale suonava come *tchoclat*), conquista letteralmente un posto di preminenza nella gastronomia spagnola. Chiamato successivamente anche *Theobroma Cacao*, ovvero, dal greco, cibo degli dei, questo meraviglioso frutto con i suoi semi o fave, rappresentò dunque inizialmente un punto di svolta nella pasticceria europea.

<sup>1</sup> Papa Alessandro VI (1492-1503), al secolo Rodrigo Lansol-Borja, detto Borgia, successe a Innocenzo VIII; nato a Valencia nel 1431 (1434?), fu il papa che condannò al rogo il Savonarola (da *Dizionario Enciclopedico Utet*).

<sup>2</sup> Enciclopedia Treccani *on-line*.

Una delle principali fonti letterarie sulla storia di questo nuovo alimento si riferisce a un testo di Bernardino de Sahagun, un missionario spagnolo che si recò in Messico nel 1529. Nella sua opera *Historia General del las Cosas de Nueva España*, in cui racconta delle tradizioni e della cultura azteca, ci descrive per la prima volta le modalità usate in Centro America per la preparazione del cacao sotto forma di bevanda; essa consiste, semplificando, in una fase di macinazione dei semi, nella loro dolcificazione con il miele, nella successiva colatura e, infine, l'aggiunta di acqua.

La prima documentazione rispetto all'importazione di cacao verso l'Europa, a scopo commerciale, è quella relativa a un carico che da Vera Cruz arrivò a Siviglia nel 1585 (a Siviglia c'era allora il Reale Consiglio delle Indie, che controllava, in nome della Corona, tutti i traffici commerciali, e non solo, da e verso le colonie d'oltreoceano). Il cacao entrò dunque progressivamente a fare parte dell'alimentazione della nobiltà, ma il *tchoclat* veniva sempre servito sotto forma di bevanda, come nella sua origine, ma il gusto intensamente amaro era poco gradito ai palati europei, nonostante la grande curiosità per il nuovo alimento. Ma come spesso è accaduto anche per altri prodotti alimentari (soprattutto per i formaggi), fu nei monasteri spagnoli, depositari di una lunga tradizione di miscele e infusi, che intorno al 1580, decisero di provare a modificare il sapore del "cioccolato in tazza" cercando di edulcorarlo e quindi renderlo più gradito ai palati dell'epoca. Vi aggiunsero la vaniglia e lo zucchero per mitigarne la naturale amarezza e inoltre tolsero il pepe e il peperoncino, che, presenti nell'infuso originario e in parte mantenuto sino a quel momento, rendeva troppo piccante la bevanda. Insomma verso la fine del XVI secolo il cacao comincia ad avere quel sapore che oggi ben conosciamo. Da tenere conto l'aspetto farmaceutico della bevanda, che dava energia e rinvigoriva, grazie alle sostanze naturali, soprattutto la teobromina, in essa contenute.

Fra il XVI e il XVII secolo il cacao fu importato anche in Italia, e precisamente in Piemonte, e sempre a cavallo tra i due secoli arriva anche in Toscana grazie a Francesco d'Antonio Carletti, mercante giramondo fiorentino che, conosciuto questo splendido prodotto, lo porta, dopo grandi peripezie, nella sua città. E infatti già nel 1606 il cioccolato veniva prodotto in Italia nelle città di Firenze, Venezia e Torino. Questo antico legame fra Firenze e il cioccolato ha una sua conferma in alcuni testi della Biblioteca Magliabechiana, dove si ritrovano numerose testimonianze relative a un dibattito sul cioccolato. Sempre a Firenze, dal 1680, si rintracciano numerosi scritti sul tema della cioccolata.

Usato dunque inizialmente in pasticceria come "integratore" e per insa-

porire i dolci e successivamente gustato tal quale sotto forma di tavoletta, cominciò a essere adoperato anche nella cucina tradizionale che comunque faceva già grande uso di spezie e di sapori contrastanti quale il dolce-salato o l'agro-dolce. Ecco allora che alcuni piatti più robusti, come il cinghiale e la lepre in umido, che già avevano una preparazione in dolce-forte con vino, aceto e miele, acquistano questa nuova connotazione con l'aggiunta di cacao. C'è da dire che il dolce-forte così inteso era in origine dato da una salsa che veniva aggiunta a metà cottura degli umidi, che grazie al cioccolato unito al burro fuso, panforte, uva sultanina, pinoli e noci il tutto tritato e fatto cuocere insieme all'aceto, rendeva la pietanza più "rotonda" e aggraziata. Oggi la preparazione è più delicata e tale da incontrare gusti e sapori più semplici e meno contrastati rispetto a qualche secolo fa.

Sia Pennino, cuoco di Signa del tempo di Napoleone, che Pellegrino Artusi, padre della moderna cucina italiana, ci danno una ricetta di cinghiale e di lepre in dolce-forte molto simili, perché tutti e due uniscono alla carne oltre il cacao, uvetta, pinoli, canditi, zucchero, aceto. Una miscela dunque di profumi e di aromi che tendono a dolcificare molto l'umido di carne, ma che per le abitudini odierne potrebbero essere eccessive.

Parlando con vari ristoratori ma anche con signore che si tramandano la cucina "delle nonne", e siamo quindi a ricordi di ricette dell'inizio del XX secolo, si trovano queste differenze nell'uso degli ingredienti più dolci. Mentre nelle case si tende a mantenere senz'altro l'uso del pinolo e dell'uvetta e in parte anche quella dei canditi, nei ristoranti generalmente questi ultimi non fanno più parte degli ingredienti, limitandosi questi ai soli pinoli e, a volte, in un po' di uva passa. I tempi e i gusti cambiano, il contrasto dolce-salto non è tra i sapori più ricorrenti e i palati, sin da piccoli, si abituano a gusti separati. Rimane comunque il fatto che la giusta miscela di ingredienti, anche particolari come il cacao, possa rendere il cinghiale e la lepre particolarmente adatti a questo utilizzo e ancora rispondenti a un gusto più che gradito.

#### RIASSUNTO

Sin dai tempi di Roma antica il gusto dolce-salato era quello predominante. E questa tradizione culinaria si ritrova poi agli inizi del XV secolo. Dal Rinascimento i viaggi dall'Oriente portarono nella nostra penisola spezie rare e preziose, ridando "vita" al dolce e forte che si arricchisce di nuovi gusti. A Siena, per esempio nasce il Panforte, e successivamente tutta la cucina sia senese che fiorentina ebbe a risentirne. Ma l'aspetto più importante dopo la metà del XVI secolo fu l'uso di un nuovo e rivoluzionario ingrediente, il cioccolato. Con la conquista dell'America Centrale da parte dei generali spagnoli

e dopo le vittorie sugli Aztechi e sui Maya, i “semi” di cacao cominciano ad arrivare in Europa con i primi rudimenti per il loro corretto utilizzo. La bevanda, come scoprirono i Conquistadores, aveva una grande importanza per le popolazioni sia Maya che Azteche e, variamente preparata, infondeva loro vigore ed energia. Per i Maya era il *chocal*, per gli Aztechi il *choclat*. Per gli spagnoli era il *ciocolat*, e per noi cioccolato. E il suo arrivo in Europa definì anche la ricetta del dolce-forte anche se in origine era una salsa che veniva aggiunta a metà cottura di particolari umidi, come cinghiale e lepre, carni dal gusto forte e deciso, che grazie al cioccolato unito al burro fuso e frutta secca tritata, risultava più “rotondo” e aggraziato. Oggi, la preparazione del piatto è più delicata, e il cioccolato, tritato, viene aggiunto in dosi opportune.

#### ABSTRACT

*The use of cocoa in the kitchen: sweet and strong.* Since the days of ancient Rome, the sweet-salty taste was the predominant one. And this culinary tradition is then found at the beginning of the fifteenth century. From the Renaissance, journeys from the East brought rare and precious spices to our peninsula, restoring “life” to the sweet and strong that is enriched with new tastes. In Siena, for example, Panforte was born, and later all the Sieneese and Florentine cuisine had to suffer. But the most important aspect after the mid-sixteenth century was the use of a new and revolutionary ingredient, chocolate. With the conquest of Central America by the Spanish generals and after the victories over the Aztecs and the Maya, the “seeds” of cocoa begin to arrive in Europe with the first rudiments for their correct use. The drink, as the Conquistadores discovered, was of great importance to both Maya and Aztec peoples and, in various ways, infused them with vigor and energy. For the Maya it was the *chocal*, for the Aztecs the *choclat*. For the Spaniards it was the *ciocolat*, and for us chocolate. And his arrival in Europe also defined the recipe for sweet-strong even if it was originally a sauce that was added halfway through cooking of moist details, such as wild boar and hare, meat with a strong and decisive taste, thanks to chocolate combined with butter melted and crushed dried fruit, it was more “round” and graceful. Today, the preparation of the dish is more delicate, and the chopped chocolate is added in appropriate doses.