

Firenze e la meravigliosa storia del cacao

Come è noto Carlo Linneo nel 1775 diede all'albero del cacao il nome di *Theobroma* che in greco significa "libro degli dei". Tra storia e leggenda quella del cacao è una vicenda di successo: dal bacino dell'Orinoco e del Rio delle Amazzoni l'albero del cacao, durante il XVIII secolo, dal Brasile emigrò verso la Martinica e poi in Venezuela, Colombia, Messico, per arrivare nelle Filippine e poi in Africa.

I semi del cacao fornirono la base di una bevanda di successo in Europa, dalla Spagna alla Francia sino all'Olanda, che strappò nel XVII secolo il predominio commerciale del cacao agli spagnoli. Quando nelle città europee si diffuse la moda del cioccolato dalla Spagna che l'aveva tenuta segreta, l'arte cioccolatiera trovò interpreti anche in Italia, a Torino, ma anche in Toscana, a Firenze, dove i Medici con Cosimo III mobilitarono i nostri artigiani per produrre una cioccolata all'odore di gelsomino. Una specialità e un gusto fiorentino per maggior gloria della dinastia medicea e della cioccolata.

Tutto ciò mentre anche gli olandesi, dopo gli spagnoli, si erano messi a importare i semi preziosi, ormai acclimatati in Brasile, alla Martinica, ma anche nelle Filippine e poi in Africa.

I Medici, quasi tutti, ma su tutti Cosimo III, erano attratti dagli studi naturalistici e dalla botanica. Facevano arrivare piante da tutto il mondo. Già agli inizi del Cinquecento si pubblicarono a Firenze quattro opuscoli sul cacao, segno che la bevanda era già diventata alla moda come a Londra e in Francia dopo il matrimonio di Anna, figlia del re di Spagna e il re di Francia Luigi XIII nel 1615.

Nel mondo cattolico il problema teologico consisteva nel fatto se il cacao

* Università di Firenze

rompesse o meno il digiuno, e se fosse una bevanda o un cibo. Tuttavia, mentre i teologi dibattevano, un po' come i politici di oggi, fra i favorevoli e i contrari, nelle élites si diffondeva la moda della nuova bevanda che conquistava vescovi e cardinali, nobildonne e badesse, frati e preti. Il cardinale Brancaccio sancì che il "cioccolato" era bevanda "per accidens", come il vino, come il tè o il caffè. Addirittura scrisse una lunga *Ode al cioccolato* come era di moda. Il Redi, medico dei Medici, scrisse che all'aspra bevanda alla corte toscana si era aggiunto "un non so che di più squisita gentilezza". Curiosa storia quella del cioccolato che da bevanda finì in tavoletta, ma ancor più curioso il passaggio dalla bevanda aspra e selvaggia in origine, dopo lo sbarco in Europa assunse via via sempre più il gusto vellutato e dolce con la cannella, la vaniglia, lo zucchero, il latte ecc. Per ritornare oggi ai gusti aspri e intensi del cioccolato nero, quasi integrale, fondente deciso o speziato come in origine, persino al peperoncino come si faceva in origine in Spagna.

Nella gara ad addolcire *l'aspra bevanda* si cimentarono in tanti in Europa, dai francesi agli svizzeri e poi i torinesi. Ma un posto va riservato anche a Firenze, dove il Redi, come sovrintendente della Spezieria di Boboli sin dal 1666, partecipò insieme con altri "odoristi" e con il Magalotti, già autore di sperimentazioni golose con sorbetti e creme gelate, al tentativo di produrre vari tipi di cioccolata profumata con fiori e agrumi. Impastando biglie di cioccolato con le scorze fresche del cedro, del bergamotto, dell'arancio del Portogallo, dell'arancio forte verde che Redi considerava il più riuscito.

Alla fine quella che riscosse più successo fu la cioccolata al gelsomino che, a detta degli intenditori, sprigionava aromi e fragranze delicate e graziose. La ricetta, di cui i Medici erano titolari, divenne una sorta di segreto di Stato. Il "nettare messicano" intanto era sempre più ricercato e gradito e non si cessava di sperimentare soluzioni aromatiche e tecniche sempre nuove.

Cosimo III, benché pingue e malaticcio, era affascinato dalla nuova bevanda e voleva produrne una speciale per gareggiare con il re di Spagna.

Oltre Francesco Redi, che di gusti e "buongusti" era maestro e che al vino dedicò un famoso ditirambo dal titolo *Bacco in Toscana*, a Firenze c'era un altro personaggio, maestro del gusto e degli odori, Lorenzo Magalotti che girò per tutta l'Europa e si affermò come uno dei più apprezzati "odoristi". Una dote fondamentale, essenziale come fanno tutti i pasticceri.

Magalotti osservava le abitudini, le mode, le cerimonie delle corti e delle città europee. Le città furono il segno e il regno della civiltà del gusto che affascinava le classi borghesi in ascesa sociale ed economica. La cultura degli odori, insieme alle buone maniere, divenne una scienza che studiava i segreti delle essenze, delle pastiglie, l'acqua di gelsomino, i sorbetti, il latte, il ciocco-

latte di fiori e gli intingoli. Magalotti, letterato e diplomatico, fu il patriarca degli odoristi fiorentini e uno dei più famosi d'Europa. Il raffinato *gourmand* fiorentino, maestro di buon gusto, non solo per la bocca e il naso, fu il vero promotore della moda della cioccolata che suggeriva di bere, durante l'estate, ghiacciata dentro la sorbettiera, in "garapegna" come si faceva in Spagna.

In realtà il regno del cioccolato era l'alcova dove si beveva caldo, e il caldo fu uno dei segreti del successo del cacao e delle altre bevande in epoca di piccola glaciazione. Infatti era la calda bevanda ad affascinare le signore come la marchesa Ottavia Renzi Strozzi. E fu un gesuita napoletano, un altro Strozzi, Tommaso, amico del Redi, a definire il cioccolato *dolce ambrosia* fumante, capace di "rinnovare" e consolare la *vita caduca*. Salutare e piena di benefiche virtù. Sembra oggi e invece era tre secoli fa quando Strozzi scrisse il "poema della cioccolata" che vide la luce a Napoli nel 1688, ma a spese di Cosimo III dei Medici e con un'ampollosa dedica al principe Gian Gastone, l'ultimo dei Medici, *enfant prodige* finito male ed ultimo dei granduchi della casata. Il gesuita, non solo si scagliò contro il diffamatore del nettare messicano, il medico genovese Francesco Felino, ma definì il cioccolato insieme con lo zucchero di canna, una *bevanda dell'anima*, farmaco per la mente abbattuta, balsamo per la vita malferma, elisir, panacea ecc. Ormai il cioccolato volava in ogni parte d'Europa e nessuno poteva resistere alla sua seduzione. Persino nei conventi e nei monasteri. Solo il prezzo era una barriera, tanto che anche in Italia, a Torino come a Firenze, si tentarono soluzioni con surrogati del cacao, dalle nocciole alla patata. A volte, come il caso delle nocciole abbrustolite, con grande successo: il gianduiotto e la Nutella.

Per molto tempo a Firenze ebbe conoscenze e cultura non spirito imprenditoriale. Tant'è che arrivarono svizzeri e francesi che aprirono caffè diventati famosi e dove si consumava ottima cioccolata in tazza. Oggi per fortuna lo spirito imprenditoriale è presente e così la passione e la competenza. Bisognerebbe solo incoraggiare questo patrimonio dei cioccolatieri toscani. E magari cercare la materia prima migliore dal Brasile (Stato di Roraima) sino all'Africa per favorire la stabilità delle comunità locali.

Da queste poche parole avrete capito che il "brodo indiano", di cui scrisse in un bel libro Camporesi (1990), fra esotismo ed edonismo, ha una storia fiorentina e toscana che giustamente i Georgofili non hanno mai ignorato.