



GIULIA CUGURRA DE RENZIS

CHICCHERE E CHIACCHIERE DEL SETTECENTO

*L'Âge d'or della pasticceria
e della buona conversazione*



GIULIA CUGURRA DE RENZIS

CHICCHERE E CHIACCHIERE DEL SETTECENTO

*L'Âge d'or della pasticceria
e della buona conversazione*



Copyright © MMXV
«NeP edizioni Srls» di Roma (RM)
www.nepedizioni.com
info@nepedizioni.com
Via dei Monti Tiburtini 590
00157 Roma (RM)
P. iva 13248681002
Codice fiscale 13248681002
Numero REA 1432587
ISBN 978-88-99259-23-5

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.
Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.
I edizione: agosto 2015

L'Âge d'or della pasticceria e
della buona conversazione nel Settecento.

*“Non bisogna mai esaurire un argomento al punto che al lettore
non resti più nulla da fare: perché non si tratta di far leggere,
ma di far pensare.”*

Charles Secondat Montesquieu (1689 - 1755)

*Ai miei nipoti adorati
Lavinia, Edoardo e Carlotta
in memoria di me.*

PREFAZIONE

Questo lavoro è, in parte, un *divertissement* legato alla mia passione per la storia della cucina (sono una discreta cuoca) ma, più seriamente, la riflessione (ho una laurea in filosofia) che mi accompagna da anni e in cui mi rifugio volentieri, su alcuni aspetti del Settecento.

Ritengo, dunque, questo piccolo saggio poco più di un'indicazione bibliografica per tutti coloro che, come me, sentono (con dolore) la perdita di una civiltà della conversazione nutrita di letteratura, curiosa di tutto, aperta all'introspezione, alla storia, alla riflessione filosofica e scientifica, al confronto delle idee, al "talento" di ascoltare, più che allo scontro verbale protagonista di questo nostro secolo *grossier*. E, poi, l'amore per la parola scritta o "parlata" che mi sembra perdere, ogni giorno di più, il suo valore e la sua bellezza. Chi scrive più un epistolario o un "memoire"? Dove sono i salotti in cui misurare il proprio "esprit"? Ma, oltre alle "chiacchiere" dei salotti, mi sono divertita a parlare anche delle "chicchere" in cui erano servite le bevande alla moda del secolo (caffè, tè, cioccolata).

Il percorso, dunque, mi ha condotta dalla storia dei salotti settecenteschi a quella della pasticceria, dalla storia della porcellana a quella dei sorbetti. Mi sono avvalsa anche di ricerche "on line" che, ai tempi in cui frequentavo il Liceo o l'Università non c'erano, anche se continuo a preferire i libri "di carta", magari antichi. Quello che mi piacerebbe comunicare è solo questo: la curiosità di andare a verificare, di approfondire qualche tema particolare di questo secolo XVIII dalle molteplici sfaccettature. È per questo che ritengo fondamentale la bibliografia finale. Non finirò mai di ringraziare gli autori dei libri che mi hanno fatto compagnia

e reso più “edotta” e non solo in questa piccola ricerca. Molti di loro sono sempre presenti sul mio scrittoio e mi consolano, quando li rileggo, perché credo che oggi “la civiltà della conversazione” sia, ancor più di una volta, privilegio di pochi. È forse questo il motivo per cui amo molto “un certo” Settecento. E anche caffè, tè, cioccolato, biscotti, torte e sorbetti. E le meravigliose “chicchere”, piattini e tondelli in cui erano serviti.

Un ringraziamento particolare ad Angela Paladini Volterra docente di Storia del Teatro all'Università “La Sapienza” di Roma ed amica carissima, prematuramente scomparsa, studiosa del Settecento che tanto si sarebbe divertita alla lettura di questo mio piccolo lavoro.

LA STAGIONE DELLA BUONA CONVERSAZIONE

A partire dal 1654, con il ritorno della stabilità e della pace, Parigi viveva una stagione mondana simile per intensità solo a quella che seguirà alla morte di Luigi XIV. La tradizione del salotto letterario era stata inaugurata nel secolo XVII con il Salon de Rambouillet dalla giovane e brillante Catherine de Vivonne (1588 - 1665) e aveva conquistato nel secolo successivo un numero sempre maggiore di nobili e di borghesi: i salotti si moltiplicarono e l'arte di vivere in società appariva ormai agli osservatori più attenti come uno dei connotati distintivi dell'identità francese.

E, come vedremo in seguito, era sempre una donna, "la salonnière", ad animare la buona conversazione (e ad offrire, sicuramente, della squisita pasticceria). Le signore partecipavano attivamente alla redazione dei giochi letterari (enigmi, rebus, rondò, madrigali, letture collettive in versi o in prosa, gazzette e cronache) ma anche ai dibattiti di critici, poeti, filosofi. Erano vere e proprie gare di brio intellettuale, di sensibilità e di "bel esprit". Il salotto doveva rimanere, innanzitutto, un luogo di svago: ciò che contava era la buona compagnia.

Inoltre, in una società rigidamente gerarchica, dove la fortuna di un individuo era strettamente legata a quella della sua famiglia e delle sue amicizie, la cultura mondana aveva introdotto un nuovo criterio di giudizio, basato sul semplice riconoscimento del merito personale. Non era facile, ma poteva accadere che una reputazione brillante costituisse un passaporto efficace per avere accesso al mondo dei privilegiati e tentarvi la sorte.

Come vedremo nel caso di madame de Tencin o di Julie de l'Espinasse. Dunque in questo universo ludico le differenze

sociali venivano ignorate e tutti i giocatori erano uguali: fin dall'inizio la vita di società si annunciava come una libera scelta e consentiva al criterio dell'affinità e della simpatia di avere la precedenza sul rango. E, soprattutto, a partire dai primi decenni del Seicento, le donne della società francese assunsero la guida della vita mondana.

Edmond e Jules de Goncourt con il loro saggio "La donna nel XVIII secolo" ci offrono una piccola enciclopedia con tutte le voci al femminile: madame du Chatelet (traduttrice di Newton, la donna più colta del secolo), madame d'Epainay, madame Roland, madame de Lambert, madame du Deffand, madame de Genlis, madame Necker. tutte primedonne... i loro memoires, le lettere,... documentano infatti la prima rivoluzione femminile della storia moderna: libertà sessuale, rieducazione dei sentimenti, cura del corpo, curiosità per la scienza e le tecniche aprendo a Parigi salotti memorabili...

Il nuovo ideale egualitario illuminista concedeva finalmente anche alle donne l'opportunità di collaborare, mostrando le proprie doti intellettuali, il proprio "esprit", anche a un progetto politico radicalmente riformista, non più riservato a una cultura soltanto maschile. Dunque "aprire un salotto" era anche una sorta di emancipazione della condizione femminile che, tuttavia, si basava anche sulla qualità degli invitati e sul loro potere di attrazione. Affinché un salotto potesse riscuotere successo la salonnière doveva avere tra i suoi ospiti un letterato o filosofo illustre che fornisse spunti a una buona conversazione.

E, come costatavano per primi gli osservatori contemporanei, nella società mondana di Antico Regime erano le donne e non gli uomini a dettare legge e a stabilire le regole del gioco: si misuravano con un modello di comportamento

ideale e lo interpretavano adattandolo alle proprie ambizioni, ai propri interessi, alla cerchia dei loro frequentatori, alle loro aspirazioni più profonde come la marchesa di Sable', mademoiselle de Montpensier, madame de Lambert... e tutte le altre che con un nuovo tipo di conversazione hanno preparato gli esponenti del bel mondo al dibattito dei Lumi. Questo ideale di conversazione coniuga la leggerezza con la profondità, l'eleganza con il piacere, la ricerca della verità con la tolleranza e il rispetto dell'opinione altrui.

Dunque il luogo di ritrovo canonico della vita di società era il "salotto" vocabolo entrato nell'uso solo alla fine del Settecento. Nel francese di Antico Regime, al di là del generico "casa" o del molto specifico "ruelle" (lo spazio tra il letto e il muro in cui le "Preziose" ricevevano gli amici nelle loro camere) possiamo parlare di "cercle", "assemblée", "société", o "compagnie" intendendo l'insieme di persone che si riunivano per un dibattito intellettuale, culturale e politico ma con un aspetto ludico, un gioco destinato allo svago e al piacere reciproco.

Questi salotti sono gli interni di una nuova architettura civile, accogliente e serena: lucide, luminose suites di stanze ariose, dai soffitti dorati, con ampie e sinuose finestre rendono gli ambienti accoglienti e leggiadri. Il lusso più raffinato si accompagna a una inimitabile squisitezza nella moda e quella maschile sembra adottare il gusto femminile"... poiché somma eleganza è pure nel loro vestito attillato alle membra.

E sì lesti a poter ballare in ogn'istante... disimpacciate le gambe col piè lindo, in fibbie lucidissime a fregi d'oro¹...).

LEGGEREZZA!

Il gusto riformato detta anche le leggi di una tavola nuova: una dieta leggera, razionale, dalla quale vengono bandite le droghe della vecchia cucina, le carni viscidie e pesanti i sapori violenti (formaggio, cipolla, aglio) gli aromi forti. Il nuovo motto é “poca vivanda, ma in molte portate”: tanti piatti con vivande leggere, da ammirare innanzitutto con gli occhi si ebbe, dunque, una cucina dell’“occhio” più che del “palato” indirizzata a dame delicate notturne e inappetenti in perfetta sintonia con la moda dell’attillato e dello snello: alla molteplicità dei piatti si sostituisce la leggerezza delle sostanze, la diversità dei sapori e la varietà dei colori. La cucina della vecchia società Secentesca con i suoi piatti patriarcali, non soddisfa più il nuovo gusto, la domanda crescente di “semplicità elegante”, il misurato ed equilibrato “gusto dell’eleganza” di cui scrive Francesco Algarotti²⁾ nel “Congresso di Citera”.

Amante raffinatissimo d’arte e di ogni forma di bello, il conte inventa persino nuove suppellettili per la tavola e inaugura nuovi cerimoniali secondo il metro di una misurata sobrietà. Dunque la ragione, esaltata dal Secolo dei Lumi, viene applicata dai philosophes anche alla “scienza del mangiar bene”: colore, varietà, leggerezza sono le parole chiave di questa nuova gastronomia. Anche l’olfatto cambia: in una società salottiera e galante, dove la dama occupa un posto di grande rilievo, non sono ammessi i profumi forti e pungenti delle droghe provenienti dall’Oriente...

Ma il Settecento fu, soprattutto, “l’Âge d’or” della pasticceria, in particolare, anche se non solo, francese. Marie Antoinin Carême cuoco abile nel disegno e sperimentatore delle scuole culinarie europee, si era recato a Vienna, a Varsa-

via, a Pietroburgo, a Londra, a Roma, a Napoli e persino in Svizzera per imparare i segreti del mestiere. Anche presso i grandi signori italiani si diffonde la moda del cuoco “francese” o almeno “piemontese” come scrive Giovanbatista Roberti³).

Dopo un secolo di silenzio riappare sulla scena italiana un libro di cucina “Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi (Torino, 1776) seguito e probabilmente dello stesso anonimo autore, dal “Confetturiere di buon gusto” (Torino, 1790) in cui sono messe in vetrina tutte le delicatezze della pasticceria subalpina: pasta di Torino, pasta savoiarda alla provenzale, pasta di Savoia alla piemontese, biscottini di Savoia... E sempre l'abate Roberti descrive, in una lettera, una visita da lui ricevuta del “signor dottor Francesco Zanolli” nella quale “...a quel poeta, a quel filosofo, a quell'autore divino io presentavo due ciotolone di cioccolato, e sul mio tavolino erano già prestì sopra una mondissima guantiera, certi pani simili al pane di Spagna, ma di esso migliori, composti a Venezia da mani verginali, gialli quanto l'oro di quella zecca, larghi, grossi, morbidi, spugnosi, dilicatissimi. La Crusca non mi aiuta a saperlo ben definire e spiegare: noi qui li chiamiamo savoiardì; e se mai avessero tal nome perché fossero di origine savoiarda, io ringrazierò l'egregio Signor Conte (Benvenuto Robbio conte di San Rafaele, destinatario della lettera) che la sua Savoia ci mandi galanterie dolci si prelibate...”.

Già nel XVII secolo ritroviamo infiltrazioni di ricette francesi alla corte di Cosimo III granduca di Toscana. Francesco Redi⁴, conoscitore di sciroppi e giulebbi, scriveva al marchese Riccardi che il granduca “...avrebbe avuto caro che il suo credenziero gli faccia una piccola porcellana di quelle frutte giulebbate che chiamano compots...”.

Ma la pasticceria si avvale, soprattutto, dei nuovi prodotti arrivati con i vascelli olandesi e spagnoli dall'estremo Occidente o dal lontano Oriente: erbe indiane, polveri subtropicali, tulipani, gelsomini, caffè, thè e... cacao.

L'ESOTICA MAGIA DELLA CIOCCOLATA

Definito dal conte Lorenzo Magalotti⁵ “beata eternità portabile”, *“l’indico magistero onde l’palato/ state e verno é beato, il nero cioccolato...” si trasforma, impreziosito dalla vaniglia, dalla scorza d’arancio, da gocce di gelsomino distillato anche in... sorbetto. Grazie alla sorbettiera dorata o d’argento, strumento delle “delizie argenti”, urna delle “nevi odorose” già in uso da diversi anni nelle torride merende estive”... sorbettiera ampia dorata / in superba maestà / in quel mezzo sederà / nel di fuor tutta appannata... “che al suo interno racchiude” ...spume, nevi, alme gragnuole / alterate di viole / candidissime lattate / quel superbo cioccolato...”*.

Il dolce elisir al cacao, il “brodo indiano”, dono del Nuovo Mondo, aveva raffinato e ammorbidito il gusto della vecchia Europa, assuefatto da secoli alle droghe pungenti provenienti dal Levante e pare che la Toscana detenga un primato storico per lo sviluppo di una cultura intorno ai temi del cacao e del cioccolato. Alcuni storici sostengono che sia stato il fiorentino Francesco D’Antonio Carletti (1573-1636) a portarne i semi al ritorno da un viaggio nelle piantagioni americane.

Altri, invece, contestano questa attribuzione affermando che la cioccolata fu invece introdotta in Italia dalla Curia Romana che ne aveva appreso l’uso dal clero spagnolo, comprendendo questo “cibo” fra la voluttà gastronomica e la medicina... Una terza ipotesi degli storici è che la cioccolata abbia fatto la sua prima apparizione in Piemonte ad opera del duca Emanuele Filiberto di Savoia (1528-1580), gran capitano degli eserciti di Spagna al suo ritorno in patria dopo la vittoria di San Quintino. Inoltre, dato che circolava per le corti europee una cioccolata preparata secondo

la “ricetta del re di Spagna”, il granduca di Toscana adottò la nuova ricetta della cioccolata all’odore di gelsomino, inventata a Firenze, pretendendo che rimanesse segreta. Ne siamo venuti a conoscenza solo a partire dal 1712 ed ecco la famosa ricetta:” Piglia caccao torrefatto, e ripulito e stritolato grossamente libbre 10. Gelsomini sufficienti da mescolar con detto caccao, facendo strato sopra strato in una scatola o altro arnese, e si lasciano stare 24 ore, e poi si levano e si tornano a mettere altrettanti in esso caccao, facendo strato sopra strato come prima; e così ogni 24 ore si mettano gelsomini freschi per dieci o dodici volte. poi piglia zucchero bianco buono asciutto libbre 8. Vaniglie perfette once 3. Cannella fina perfetta once 6. Ambra grigia scrupoli 2 secondo l’arte si fa il cioccolatte; avvertendo nel fabbricarlo che la pietra sia poco calda; ma che l’artefice lo lavori che non passi quattro o cinque libbre per massa al più, perché se scaldasse troppo la pietra, e’ perderebbe il suo odore”.

Una cosa è certa: l’Italia fu il primo paese d’Europa, dopo la Spagna e il Portogallo, a scoprire l’uso di questa nuova “bevanda di delizia”. È noto che anche i gesuiti avevano dimostrato uno straordinario attivismo nel promuovere la commercializzazione e la celebrazione in Europa dei nuovi prodotti esotici, come tabacco, caffè e cacao, e inediti rimedi medicinali, come il chinino. Grande interprete ufficiale della “filosofia gesuitica” della cioccolata fu il napoletano Tommaso Strozzi⁶, che Redi celebrò nel “Bacco in Toscana” come “gran teologo e predicatore insigne della Compagnia di Gesù”. Per celebrare le virtù della cioccolata Strozzi aveva composto un piccolo ditirambo di 169 endecasillabi; era piaciuto a tal punto a Redi, che aveva deciso di pubblicare questa “galantissima poesia” nelle Annotazioni al Bacco con la giustificazione che l’amico aveva “gentilmente