

## Storia moderna

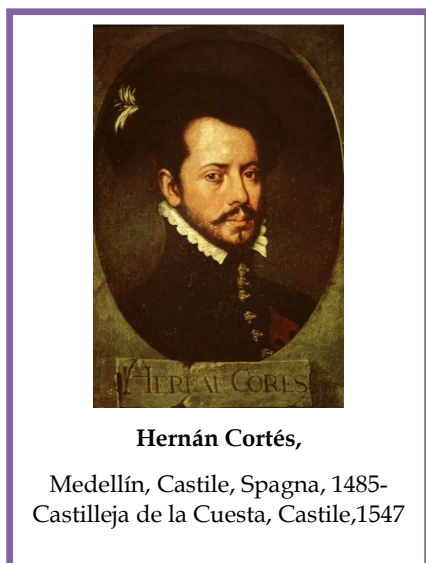
Michele Mannarini

### LA PRIMA RIVOLUZIONE ALIMENTARE

Tra Cinquecento e Settecento prende avvio, si diffonde e si afferma una rivoluzione nell'alimentazione dei popoli europei. Ai tradizionali cibi si aggiungono quelli rivalutati e quelli nuovi provenienti da terre lontane e sconosciute. Il processo non è senza ostacoli. In tutti gli strati della società sono diffusi diffidenza, pregiudizi e dicerie. Ma i morsi della fame, le imposizioni di legge, gli interessi dei proprietari terrieri, e, infine, le conoscenze degli agronomi, spingono in avanti il cambiamento. Lo scopo dell'articolo che segue è dare un quadro generale del fenomeno e indicare alcune sue particolari caratteristiche.

#### *Il Cinquecento*

Il secolo vede continuare la crescita demografica della popolazione europea iniziata dalla seconda metà del Quattrocento, nonostante il susseguirsi delle guerre (quelle condotte dall'Imperatore e dal re di Francia) e le grandi carestie di metà secolo (1556-57) e di fine secolo (1590-1593). Per far fronte alle



Hernán Cortés,

Medellín, Castile, Spagna, 1485-  
Castilleja de la Cuesta, Castile, 1547

richieste alimentari, data la bassa resa della coltura cerealicola, al massimo 5 a 1 di semente, i contadini procedono, da un lato, ad estendere le aree coltivate, a bonifiche e dissodamenti, e raccolgono, dall'altro, le sollecitazioni e gli inviti, avanzati in numerosi trattati di agronomia, a sperimentare la coltura di "nuove piante", di nuovi cibi. Le due "nuove scoperte" sono: il **riso** e il **grano saraceno**. Il primo era già conosciuto come esotico prodotto d'importazione ed era venduto nelle spezierie, quindi usato con grande parsimonia per comporre salse. La sua diffusione è attestata in Spagna, nei Paesi Bassi e in Lombardia. Il secondo, già conosciuto nei secoli precedenti, conosce un'ampia diffusione nei Paesi Bassi, in Germania, in Francia quindi nell'Italia del Nord. Alla polenta gialla ottenuta con il miglio si aggiunge quella di colore grigio.

#### *I nuovi alimenti*

La scoperta colombiana delle "nuove terre" porta, come si sa, alla scoperta di nuovi alimenti: mi riferisco in particolare **al mais, alla patata e al pomodoro**. Diverse relazioni scritte da esploratori e conquistatori nel corso del Cinquecento cercano di esaltare le qualità e la bontà di questi alimenti paragonandoli a quelli in uso nella cucina europea, ma tra i lettori di queste relazioni e le autorità governative dei paesi protagonisti delle scoperte e delle conquiste delle "nuove terre" (Spagna e Portogallo), prevalgono indifferenza e diffidenza. Nella "*Relazione d'alcune cose della Nuova Spagna*" scritta da un compagno di Hernan Cortés e pubblicata nel 1556, nella parte dedicata alla descrizione degli alimenti dei nativi, leggiamo: "*il grano di che fanno il pane è un grano a guisa di cece ... lo seminano e fa una canna alta come una mezza lancia e butta due o tre pannocchie dove è quel grano a guisa di panico [ ... ] hanno una sorte di pepe da condire che si chiama Chili, che niuna cosa mangiano senza esso [ ... ] hanno molte galline grandi a guisa di pavoni molto saporite*". Tutta la

descrizione dei cibi e delle bevande a disposizione dei locali è svolta **paragonando questi a quelli della propria cultura (grano, pane e vino), pur nella consapevolezza che non lo sono**. Nella parte conclusiva si decanta il cacao *“la cui bevanda è la più sana cosa e della maggiore sostanza di quanti cibi si mangiano e bevanda che si beva al mondo, perché colui che beve una tazza di questo liquore, potrà quantunque cammini, passarsene tutto il dì senza mangiare altro”*.

## *Il mais*

Portato già da Colombo dopo il primo viaggio, il mais viene messo a coltura in Spagna nei primi decenni del secolo, sia per curiosità sia per bisogno, in particolare, in Castiglia, Andalusia e Catalogna, quindi in Portogallo, nella Francia del sud-ovest e nell'Italia del nord (soprattutto nell'area occidentale del Veneto), per poi passare nella penisola balcanica e nella pianura ungherese. Viene chiamato con nomi diversi: grano spagnolo, granoturco, grano di Guinea, per sottolineare la sua estraneità al contesto agricolo locale. Esso non sostituisce i cereali ma viene impiegato come **foraggio per gli animali**, lo si coltiva, quindi, nei terreni lasciati a maggese o negli orti. Mentre la cucina alta delle classi dominanti non lo prende in considerazione, e non compare quindi nei libri di cucina, i contadini, ne apprezzano, da subito, le qualità nutritive ottenendo **polenta e farina per il pane**. Inoltre, l'alta resa consente di averne una notevole quantità a disposizione. Riso, grano saraceno e mais si affiancano per tutto il Cinquecento alle colture tradizionali, **ma non si affermano**. Ciò avverrà solo nel XVIII secolo per affrontare nuove e più consistenti esigenze alimentari espresse dalle popolazioni rurali e urbane cresciute ovunque in Europa.

## *La patata*

Importata dal Perù nel 1539, sempre dagli spagnoli, la patata ha minor attenzione. Dalla Spagna senza incidere, passa all'Italia, in certe aree del Nord, dove viene chiamata *tartuffolo* o *tartufo bianco*, sul finire del secolo passa in Germania, mentre in Inghilterra nel 1588 è portata, direttamente dall'America del Nord, dal navigatore e corsaro sir Walter Raleigh e da qui si diffonde in Irlanda. I motivi di questa scarsa attenzione verso questo tubero sono prevalentemente **culturali**. Da un lato, c'è il *mistero* della sua crescita sottoterra, in modo non visibile, dall'altro sono forti le dicerie presenti nei racconti popolari sulle sue potenzialità di trasmettere la *lebbra* e di essere *cibo flatulento*. Inoltre, essendo cibo imposto ai galeotti e ai soldati per il suo basso prezzo, è ritenuto di **scarsa qualità**, da dare al massimo alle bestie. Però nel corso del Seicento, **data l'insufficienza della tradizionale agricoltura e la necessità da parte delle masse contadine di trovare alimenti per opporsi alla diffusione delle epidemie e malattie che segnano il secolo, la diffusione della coltivazione del tubero si allarga alla Francia e all'Austria**.

Spingono in tale direzione anche agronomi di corte reale e imperiale: tra questi sono da ricordare i francesi Olivier de Serres, Charles de l'Ecluse (1526/1609), Augustin Parmentier (1737/1813) e il piemontese Giovanni Vincenzo Virginio (1752/1830), i quali, nello stesso Seicento e nel Settecento, scrivono trattati per sfatare quelle dicerie e sollecitano i proprietari terrieri ad introdurre la coltivazione della patata. Nel corso del XVIII secolo si ha quindi la definitiva affermazione di questo tubero. Essa diventa uno degli alimenti base delle masse contadine europee.



**Olivier de Serres**  
Villeneuve-de-Berg,  
Francia, 1539-1619

## *Il pomodoro*

La pianta del pomodoro viene trovata dagli Spagnoli in Messico e Perù. I nativi non ne mangiano i frutti ma la usano come pianta ornamentale. Ed è come tale che viene portata in Europa. Le condizioni climatiche favorevoli per la sua coltura si trovano in Spagna, in Italia meridionale, nella Francia del sud.

Nel 1544 l'erborista italiano Pietro Andrea Mattioli classifica la pianta come velenosa, pur ammettendo di aver sentito che in alcune regioni il frutto viene mangiato fritto nell'olio. Ma sono più consistenti le voci che attribuiscono al pomodoro misteriosi **poteri eccitanti e afrodisiaci** e per questo motivo viene usato in pozioni e filtri magici dagli alchimisti sia nel Cinquecento sia nel Seicento. La



**Pietro Andrea Mattioli**  
Siena,1501-Trento,1577

conferma di questo potere lo riscontriamo oggi nei nomi che gli vennero attribuiti: *love apple* in inglese, *pomme d'amour* in francese, *Libesapfel* in tedesco, e *pomo d'oro* in italiano. In Francia, nel Seicento, era usanza per gli innamorati offrire piantine di pomodoro alle proprie dame, come atto d'amore gentile. Ma, sempre nel Seicento in varie regioni dell'Europa meridionale si registra il suo impiego alimentare sia fresco come ortaggio, sia spremuto e bollito come sugo. Il XVIII secolo fu il secolo di diffusione e di affermazione della coltivazione del pomodoro principalmente nell'area mediterranea dell'Europa.

## *I generi voluttuari*

Tra il Cinquecento e il Settecento si diffondono in Europa nuove bevande: **tè, caffè, cioccolato**. Protagoniste della loro importazione e diffusione sono soprattutto le Grandi Compagnie commerciali inglesi e olandesi. Ma il caffè era già stato introdotto nel mercato italiano dai mercanti veneziani già a metà del Cinquecento. Nel corso del Seicento compaiono **a Parigi e a Londra le prime caffetterie. Questi locali, frequentati perlopiù da ceti borghesi, in quanto luoghi di incontri e di conversazione come i salotti, svolgono un ruolo sociale importante: sono i luoghi dove nasce e circola "l'opinione pubblica"**. Secondo una fonte, forse esagerata, nel 1700 a Londra per i 600.000 abitanti erano disponibili 3.000 caffetterie. Caffetterie si aprirono anche nelle città della Germania, d'Italia, di Spagna, del Portogallo. Nonostante lo scetticismo e l'ostilità dichiarata da alcuni medici, nel Settecento il successo della bevanda fu grande sino a coinvolgere settori popolari urbani. Ciò spinse le Compagnie ad allestire nuove piantagioni: le olandesi a Giava, le francesi nelle Antille.

Ma le stesse si resero protagoniste dell'introduzione e diffusione del tè nel mercato europeo, soprattutto inglese. Questa bevanda portata dagli olandesi dall'India (il suo primo carico è attestato nel 1610 ad Amsterdam) venne meglio accolta dai medici tanto che Cornelius Bontekoe (1647/1685), medico di corte di Federico Guglielmo, raccomandava il tè "*a tutti i popoli della terra*", prescrivendo "*ad ogni uomo e ad ogni donna di berne tutti i giorni, possibilmente a tutte le ore, incominciando con dieci tazze al giorno per aumentare in seguito la dose e arrivare al massimo che lo stomaco può sopportare e i reni possono espellere*". Agli ammalati ne prescriveva 50 tazze al giorno. Il tè si aggiunse così al vino e alla birra, con il vantaggio di evitare ubriacature. Il suo consumo si diffuse maggiormente nell'Europa continentale e in Inghilterra in tutte le classi sociali.

Il cioccolato ottenuto dalla pianta di cacao e considerato *cibo per gli dei* dagli Aztechi, venne portato da Colombo e si diffuse nei paesi dell'Europa meridionale (Italia e Spagna). Fu una bevanda prevalentemente consumata da aristocratici e uomini di chiesa dal momento che, per il suo alto

# e-Storia

contenuto nutritivo, nei periodi di “magra” saziava, ma è anche per questo che la bevanda era assimilata alle mollezze e alla oziosità dei ceti aristocratici.

Nell'insieme il commercio e il consumo di queste nuove bevande rappresentarono in questi secoli una straordinaria occasione di guadagno per le compagnie mercantili ma anche una scoperta per gli abitanti del vecchio mondo di nuovi ed eccitanti gusti.

## **Bibliografia:**

Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza*, Laterza, 2012

Felipe Fernandez-Armesto, *Storia del cibo*, Bruno Mondadori, 2012

Wolfgang Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari*, Bruno Mondadori, 1999

---

## **STORIA E NARRAZIONI**

*Molti sono i racconti che parlano di cibo. Di seguito, proponiamo un'opera cinematografica e un testo letterario decisamente affascinanti.*

<b>Un film</b>	<b>Un romanzo</b>
<p><b><i>La fabbrica di cioccolato</i></b></p> <p>Regia di Tim Burton con: Christopher Lee - David Kelly - Freddie Highmore - Helena Bonham Carter - Johnny Depp - Noah Taylor Fiabesco, durata 115 min. USA 2004</p>	<p><b><i>Estasi culinarie</i></b></p> <p>di Muriel Barbery edizioni e/o, 2008</p>
<p>Dalla storia di Roald Dahl. Charlie Bucket è un ragazzino povero, ma fortunato. In una stecca di cioccolato uscita dalla fabbrica del mitico cioccolataio Willy Wonka, Charlie trova il biglietto d'oro che gli dà accesso ad una esclusiva visita alla fabbrica.</p>	<p>Monsieur Arthens il più grande gastronomo del mondo, despota e cinico, è sul finire della vita. Ricorda avvenimenti, personaggi e sapori che l'hanno riempita. Fanno da contrappunto le versioni narrate dalle sue vittime ( i familiari, l'amante, l'allievo, il gatto e la portinaia). Il cibo come mezzo di potere, il cibo come senso cercato e mai trovato della vita.</p>