

CENTRO ITALIANO PER GLI STUDI STORICO-GEOGRAFICI



Profumi di terre lontane.
L'Europa e le “COSE
nove”

Atti del Convegno Internazionale di Studi
Portogruaro 24-26 settembre 2001

a cura di SIMONETTA CONTI

BRIGATI Genova 2006

INDICE

SIMONETTA CONTI e CLAUDIO ROSSIT	pag.
<i>Presentazione</i>	V
GABRIELLA AMIOTTI	
<i>Teopompo, FGrHist.75C JAC.: Storie di un altro mondo, storie da un altro mondo</i>	1
STEFANO ANCILLI	
<i>L'evoluzione e le modificazioni del paesaggio agrario del Lazio causate dalle colture americane dal XVIII secolo ad oggi</i>	7
SIMONETTA BALLO ALAGNA	
<i>Per una riscoperta della Polinesia: il Journal des Iles di Victor Segalen (1878-1919)</i>	23
FRANCESCA ROMANA CAMAROTA	
<i>Nuovi profumi e nuovi sapori nella natura morta europea dal XVII al XVIII secolo</i>	37
MICHELE CASSESE	
<i>Popolazioni indigene e missione ai «pagani» in N.L. von Zinzendorf e i Fratelli Moravi nel settecento</i>	43
LAURA CASSI	
<i>Toponomastica e Grandi Navigatori</i>	77
MICHELE CASTELNOVI	
<i>«Non hanno armi»: indios nudi e disarmati. La costruzione di un mito geografico nei cronisti della scoperta dell'America</i>	83

SIMONETTA CONTI <i>Un «anomalo» viaggiatore spagnolo nel '700 illuminista: Concolocorvo ed il Lazarillo de Ciegos Caminantes</i>	107
ANNALISA D'ASCENZO <i>Il Profumo dello zafferano di Navelli</i>	137
BRUNA DEL FABBRO <i>Le Carte nautiche delle Americhe nell'Atlante di Iacob Colom (1668)</i>	147
ANDREA FAVRETTO e GIANFRANCO BATTISTI <i>Il telerilevamento come contributo alla conoscenza del territorio: analisi di un caso concreto</i>	153
PAOLO ROBERTO FEDERICI <i>La spedizione geodetica francese del XVIII secolo alla linea equinoziale e lo sviluppo della scienza in sud America</i>	169
GIUSEPPE FORNASARI <i>«I poveri in America latina evangelizzano i gesuiti». Riflessioni sull'alterità come problema storiografico</i>	185
RICCARDO FRIOLO <i>Lo sviluppo storico-geografico della presenza spagnola-argentina nell'arcipelago «Falkland-Malvinas»</i>	205
GRAZIELLA GALLIANO <i>Le «caravelle ritornano»: migrazione e movimenti spirituali dai mondi nuovi al vecchio mondo</i>	233
ANNA GUARDUCCI <i>Le nuove colture americane e le crisi alimentari della seconda metà del XVIII secolo. Il dibattito tra i Georgofili fiorentini</i>	243
ALESSANDRA GUIGONI <i>Sulle piante dello «scambio colombiano»: pratiche alimentari e interculturalismo</i>	263

INDICE	XIII
LUCIANO LAGO <i>La memoria culturale del territorio</i>	269
MARIA MONTSERRAT LEÓN GUERRERO <i>Las primeras noticias de Filipinas a través de las crónicas de Andrés de Urdaneta</i>	275
PATRIZIA LICINI <i>Spazi culturali in byte: caratteri cirillici e cremlini nella Novaja Amerika. Da una Mappa Mundi russa, considerazioni sull'epoca multialfabeta della comunità on-line globale</i>	303
GUIDO LUISI <i>Viaggio e cartografia in Puglia nel secolo XVIII</i>	343
MARCO MAGGIOLI <i>Federico Guarducci. La fotografia coloniale e la cartografia in Africa (1897)</i>	359
MARIA EMELINA MARTÍN ACOSTA <i>Los productos americanos y su impacto en las Islas Canarias</i>	387
FEDERICO MARZINOT <i>Ceramica e cioccolato tra vecchio e nuovo Mondo</i>	401
CARLA MASETTI <i>Onorato Martucci e «I viaggi all'estremo oriente ed alla Cina»</i>	413
GIOVANNI MAURO <i>Le trasformazioni del territorio attraverso l'analisi della cartografia storica, digitale e satellitare</i>	431
RICCARDO MORRI <i>La sifilide a Roma: l'ospedale S. Giacomo degli Incurabili</i>	441
MARIO NEVE <i>Prima delle «Cose nove». Il sensorium communis di Matthew Paris</i>	453

- GIGLIOLA ONORATO
*La valle dei Bagni: tracce storiche di attività umane
in una zona di confine* 471
- CELIA PARCERO TORRE
La alimentación en Cuba en el siglo XVIII 483
- DARIA PEROCCO
*L'Africa di un cappuccino del seicento: Padre Antonio Cavazzi
da Montecuccolo* 499
- PINA ROSA PIRAS
Il presente e la storia nell'America di Federico García Lorca 511
- LEONARDO ROMBAI
*Le migrazioni vegetali nell'Italia del secondo millennio e le loro
conseguenze sul paesaggio agrario e sulla cartografia* 523
- LUISA ROSSI
*Il viaggio naturalistico in Suriname di Maria Sibylla Merian
(1699-1701)* 559
- CLAUDIO ROSSIT
Cartografia storica e territorio 579
- MARIAGRAZIA RUSSO
*Regali e rapporti diplomatici tra Portogallo e Cina: circolazione,
simbolismo e significato politico di Presentes e Mimos durante
l'ambasciata di Alexandre Metello de Sousa e Meneses,
inviata da D. João V all'imperatore Yonghezeng (1725-1728)* 599
- SILVIA SEBASTI
*Gli scambi di specie animali fra Italia e nuovo Mondo:
conseguenze sulla fauna autoctona* 617
- NICOLETTA SERINA
Filippo Sassetti e i profumi dell'India 625

INDICE	XV
EVASIO SORACI <i>Profumi di terre lontane. L'Europa e le «Cose Nuove».</i> <i>Due progetti didattici per la scuola media</i>	641
SANDRA VANTINI <i>L'inserimento del Mais nel paesaggio veneto</i>	653
NICOLETTA VARANI <i>Colonizzazione e canna da zucchero a Mauritius</i>	669
JESUS VARELA MARCOS <i>Sobre las relaciones de los viajes a la tratadística. Plantas y animales del Nuevo Mundo en las Crónicas de la Conquista</i>	685
AMEDEO VITALE <i>Paesaggi del nuovo Mondo percepiti in Europa mediante il cinema</i>	701

FEDERICO MARZINOT

CERAMICA E CIOCCOLATO TRA VECCHIO E NUOVO MONDO

Due sono gli obiettivi di questo intervento:

- documentare alcuni momenti salienti del rapporto ceramico tra la Liguria, la Spagna ed il Nuovo Mondo dopo Colombo, caratterizzato soprattutto dall'esportazione di prodotti e dall'emigrazione di artigiani dall'Europa verso la Americhe: nasce allora, in America Latina, la ceramica cosiddetta «coloniale», strettamente dipendente, nella sua fase iniziale, da quella europea.

L'esportazione di prodotti e tecniche ceramiche e l'emigrazione di ceramisti dall'Europa verso il continente americano durò sino agli anni venti del secolo scorso ed ebbe un ruolo determinante per l'avvio dell'architettura e del costume di vita degli immigrati nel Nuovo Mondo.

- Il secondo obiettivo di questa comunicazione è evidenziare come, almeno in un caso, quello della introduzione e larga diffusione in Europa, dalla fine del XVII secolo, d'un oggetto ceramico creato in Perù in nome del cioccolato – la cosiddetta «mancerina» – sia stato invece il Nuovo Mondo ad inviare in europa qualcosa di originale una «cosa nuova» appunto nel campo della ceramica.

L'episodio della «mancerina» un oggetto d'uso originale, che, in controtendenza con quanto stava accadendo allora nel campo della ceramica, dal Nuovo Mondo, sulla scia del successo del cioccolato, varca l'Oceano e incontra il successo del pubblico in Europa si può dire sia stato un «unico» nei rapporti Europa-America nel campo delle arti visive e decorative durante nei secoli XVII e XVIII.

Tali influenze dal continente americano verso l'Europa si ripeteranno solo molto più tardi:

- negli anni Venti del secolo scorso, quando dagli Stati Uniti arrivano in Europa interessanti suggestioni nel campo della ceramica e dell'arredamento;

- e poi, dagli anni Quaranta in avanti, quando arriveranno in Europa, in successione storica, dall'Argentina Lucio Fontana, dal Cile Sebastian Matta, da Cuba Wilfredo Lam.

L'Emigrazione di ceramisti liguri in Spagna e nel Nuovo Mondo

I rapporti ceramici Liguria-Spagna permangono intensi anche nel XVI e XVII secolo:

- stretto è l'interscambio Liguria-Catalogna;
- verso Siviglia, in Andalusia, dove i liguri sono di casa, ceramisti savonesi e di Albisola emigrano, stagionalmente ma anche per stabilirvisi, a Siviglia e da qui, più tardi, anche verso il Messico, a Puebla de los Angeles.

A Puebla alla fine del XVI secolo, giunge da Siviglia il ligure Francesco da Pesaro, per aprirvi una fabbrica di *Loza blanca y azul* in società con Miguel de Villalon.

Sempre a Puebla, nel 1629, firma un atto un giovane ceramista di origine ligure: Juan Bautista Salamon.

Nel 1687 vi fa testamento Juan Pizón, nativo di Savona, sposato a Maddalena Isnaldi – famiglia che ricorre sovente tra quelle dei ceramisti savonesi – e figlio di Gaspar Pizón *maestro locero*.

Sempre a Puebla de los Angeles sono in attività nel XVII secolo fornaci per il vetro, telai per i tessitori, botteghe dei lavori in metallo, fabbriche di saponi.

Anche per questi altri settori di attività, come per la ceramica, si registra una forte immigrazione dall'Europa di esperti dei suddetti rami assieme ad uno stretto rapporto, sempre con l'Europa, per quanto riguardava le attrezzature per l'apertura e l'attività delle varie fabbriche.

Un altro ligure, Diego Salvador Carreto, è infine documentato nel 1672 sempre in Messico, a Tlaxcala, come ricco proprietario di fabbriche di ceramiche (MARZINOT, 1987, p. 340).

Si può fondatamente ipotizzare un'influenza spagnola sul prodotto ligure. Sullo sfondo sta il desiderio di entrambi i produttori di imitare il repertorio esotico delle porcellane cinesi, che incontrano un crescente interesse. Sempre nel XVII secolo, a Savona, ad Albisola ed a Siviglia si producono oggetti con l'identico repertorio decorativo del tipo «calligrafico naturalistico», ispirato a sua volta a quello delle porcellane cinesi del XVI secolo, dell'epoca Ming.

Il rapporto ceramiche-nave

Documentato, seppur per episodi, l'interscambio di prodotti, stili e uomini tra la Liguria, la Spagna ed il continente americano, dedichiamo ora la nostra attenzione al rapporto ceramica-nave-Nuovo Mondo.

Nel 1509 le navi della flotta al comando di Diego Colombo, in partenza da Siviglia per Santo Domingo, trasportarono anche ceramiche. Si tratta di tegole, mattoni, 30 mila mattonelle smaltate prodotte a Siviglia e «de holanda», vasi da farmacia ed altri vasi con cibi solidi e liquidi, «casse di ceramiche di Valencia». Si esportano anche tubazioni in terracotta e fiasche per l'acqua.

In generale, le ceramiche, sulle navi, viaggiavano impilate e protette da paglia, dentro a grosse giare oppure su strati di paglia, sempre impilate ed avvolte con canapi (LISTER & LISTER, 1987, p. 192).

Piatti metallici o in ceramica, vasi o boccali per liquidi, contenitori per medicinali, giare per derrate, erano in sostanza presenti, assieme a forchette e cucchiai di metallo o di legno, a bordo delle navi del tempo di Colombo e, nel XVI secolo, anche su quelle della *Armada* spagnola, che mosse infruttuosamente contro l'Inghilterra (DYSON, 1991, pp. 19 e 125).

In conclusione, la ceramica era presente a bordo della nave sia come contenitore di cibi, derrate, sostanze liquide, medicinali, che come oggetto d'uso da parte dell'equipaggio e dei passeggeri.

Costoro, una volta a terra, potevano – come si è detto – commerciare le ceramiche portate nel viaggio e diffonderne nel proprio ambiente la conoscenza e l'uso.

Materiali ceramici dall'Europa per le case del Nuovo Mondo

L'esportazione sin dai primi viaggi di Colombo di mattoni, tubazioni, mattonelle smaltate per pavimenti e per rivestire le pareti (dette in Spagna *azulejos* ed in Liguria *laggioni*) ed altri materiali per costruzione lascia intendere la difficoltà di trovare tali prodotti nel Nuovo Mondo, a causa soprattutto delle carenze tecniche cui più avanti faremo cenno.

Avere *casa con azulejos* era a Siviglia visibile testimonianza di agiatezza. Lo stesso varrà nel Nuovo Mondo. Dalla metà del XVI secolo il modello per le case dei ricchi sono appunto soprattutto gli edifici di Siviglia rivestiti di mattonelle smaltate, come la cosiddetta «Casa de Pilatos».

Anche Panama ci si ispira, nel XVII secolo, nell'architettura al modello spagnolo.

Dopo il 1520 nel nuovo Mondo la classe dirigente che si andava formando darà uno spazio sempre più ampio, nella propria casa, ai prodotti ceramici provenienti inizialmente dall'Europa e successivamente realizzati *in loco* secondo la tecnica e gli stili europei da ceramisti emigrati stagionalmente e, più avanti, anche residenti stabili almeno per una decina di anni.

Gran parte di tali oggetti europei sono nel XVI secolo di provenienza spagnola, ligure e toscana, soprattutto di Montelupo; dal XVII secolo si fa spazio la ceramica olandese di Delft e più avanti anche la porcellana orientale.

Più in generale oltre ai prodotti per l'edilizia (mattoni, tegole, tubazioni, *aulejos* e *laggioni*), si importano dall'Europa pentole, casseruole, tegami, catini, piatti, scodelle, boccali, fiasche per l'acqua, vasi da farmacia, orinali, calamai, contenitori per zucchero.

La scelta necessitata del prodotto europeo

La scelta del prodotto europeo era l'unica soluzione possibile. La ceramica indigena, inizialmente usata, pur bella e con gloriose ed antiche tradizioni, aveva infatti un grosso inconveniente: non era rivestita dalla vernice piombifera, che la rendeva impermeabile ai liquidi. Lasciava perciò un forte e non gradito sapore di terra sia nei cibi che nelle bevande. La tecnica della invetriatura della superficie dell'oggetto ceramico era sconosciuta al ceramista del nuovo Mondo.

Dal punto di vista tecnico, si registra l'introduzione nel nuovo Mondo da parte dei ceramisti europei del tornio, del rivestimento con vernice piombifera, del forno per la cottura degli oggetti prima cilindrico, alla *spagnola*, e poi quadrangolare, all'*italiana*.

I ceramisti indigeni seguiranno, come facevano da oltre duemila anni, a foggiare gli oggetti sovrapponendo rotoli d'argilla poi lisciati e battuti oppure premendo l'argilla su forme di pietra o di legno. Qui il ceramista entra in rapporto con l'argilla – la terra madre – percependola come un'entità sacra, da affrontare con umiltà chiedendo e non sfruttandola. Il ceramista indigeno si accosta dunque alla materia prima ed alla sua trasformazione con un sentimento che non è presente nel ceramista europeo.

Mentre il ceramista europeo usa e conosce il forno quello indigeno esegue la cottura con il metodo risalente alla preistoria, cosiddetto «a carbonaia»: depone gli oggetti in una buca scavata nel terreno e poi ricoperta dalla legna cui dà fuoco.

I ceramisti d'origine europea si organizzano, come nei paesi d'origine, in corporazioni di mestiere o *gremios*, per lo più chiuse agli artigiani indigeni. Costoro apprenderanno le nuove tecniche, giunte dall'Europa, soprattutto dai religiosi.

Dal XVI secolo due filoni produttivi nella ceramica del Nuovo Mondo

Più in generale, nei Paesi dell'America Latina, si hanno, a grandi linee, due filoni produttivi, che permangono ancor oggi:

- la ceramica cosiddetta «coloniale», con tecnica, forme e repertorio decorativo di derivazione europea. In Messico il ceramista Gorky Gonzales è oggi un protagonista di tale stile. Si imitano pure repertori delle porcellane orientali.
- la ceramica che seguita ad esprimersi con tecniche, forme e soggetti collegati al passato, sovente con una componente magica del tutto assente nella ceramica «coloniale».

Come in Europa anche nel nuovo Mondo le ceramiche vengono vendute all'aperto, «per le terre», e da una donna. Come in Europa le donne portano sulla testa un vaso in ceramica.

La «Mancerina», come e perché

In questo panorama di dipendenza tecnica e formale della ceramica «coloniale» da quella europea presenta una nota di originalità, perché di segno per così dire opposto, la cosiddetta «Mancerina».

È un piattello, talora a forma di conchiglia, con ampia tesa ed avente al centro un contenitore simile ad un portauovo nel quale inserire la tazza del cioccolato. Allora il cioccolato andava bevuto bollente. Era perciò necessario un apposito contenitore della tazza, a forma conica (più tardi cilindrica) e senza manici. Il cioccolato veniva servito assieme a dei biscotti e perciò il piattello doveva essere ampio, in modo da contenerne alcuni.

Questo piattello, che si dice creato dal Marchese di Mancera, Vicere del Perù dal 1639 al 1648, incontra il favore del pubblico.

Alla sua origine stavano, probabilmente, i piattelli con un incavo centrale con la coppetta, prodotti sempre nel XVII secolo, nelle fabbriche di porcellane cinesi e giapponesi. Sempre a modelli delle porcellane orientali si rifanno le coppette senza manici, con le quali si bevevano la cioccolata ed il caffè.

Sulle ali del successo del cioccolato prima nel Nuovo Mondo, presso tutte le classi sociali, e poi, dalla metà del XVII secolo, in Spagna, in Gran Bretagna ed in Francia, la «Mancerina» varca l'oceano e giunge in Europa.

Viene prodotta in Liguria ed in Francia, nella fabbrica di porcellane di Sèvres ed in quella di maioliche di Moustiers.

Le bevande coloniali cambiano il costume di vita degli europei

Il cioccolato e successivamente il caffè ed il tè sono, in successione temporale, i protagonisti d'una vicenda che contribuirà a rilevanti cambiamenti nell'economia e nel modo di abitare e di vivere in Europa.

Queste bevande coloniali vengono consumate in Europa con lo zucchero, perciò la fortuna dello zucchero e lo sviluppo delle sue piantagioni (e purtroppo anche dello schiavismo) sono legati all'avvento ed al successo di tali bevande (FLANDRIN e MONTANARI, 1997, p. 436).

Sempre le bevande coloniali comportheranno, in architettura, la creazione di piccoli ambienti sia pubblici – le case del cacao, i caffè – che privati.

Nella casa i grandi ambienti vengono sostituiti in parte dalle stanze per le piccole riunioni, dove lui e lei incontrano, rispettivamente, i propri amici ed amiche per conversare, ed il cui arredamento è composto da mobili che permettono di stare attorno ad una bevanda calda di gran moda.

Così a Firenze, nel 1668,

«s'è introdotto quest'anno assai comunemente una bevanda all'uso di Spagna che si chiama cioccolato et anco di questa vende uno de' sopradetti bottegai in bicchieretti di terra, e par che gusti così calda come fredda» (BENPORAT, 1992, p. 94, n. 2).

E nel 1688 il poeta Francesco Redi ricordava a Monsignor Paolo degli Albizzi che «i galantuomini hanno costume di pigliare il caffè nelle chicchere di porcellana o per lo meno nella terra finissima di Savona».

Ancora il Redi, ricevuta da Genova «una cassetta di chicchere di Savona, buone a pigliare in esse il brodo, il caffè, il cioccolato», ne dona una dozzina all'abate Anton Maria Salvini «acciò veda in quali bei vasi da qui in avanti le darò da bere il thè quando la sera Ella verrà a casa mia a far la veglia» (MARZINOT, 1987, p. 275).

Le bevande coloniali faranno, dunque, emergere e favoriranno un nuovo costume di vita, basato sul privato: quello che ancora oggi caratterizza gran parte della società europea e la sua casa.

I caffè, in particolare, favoriranno dalla fine del XVII secolo la circolazione delle idee in quanto luoghi di lettura di giornali e delle successive discussioni.

La vendita del caffè e del cioccolato a Parigi

Così li descriveva il monumentale «Dictionnaire Universel du Commerce» pubblicato a Parigi nel 1748 «caffè o cabarets sono detti luoghi nei quali si serve da bere del caffè».

I caffè di Parigi sono in gran parte degli ambienti appartati, arredati con magnificenza con tavolini di marmo, specchi e cristalli, dove numerosi persone d'onesta condizione si incontrano sia per il piacere della conversazione e per apprendere delle notizie che per bere questa bevanda, che qui viene preparata meglio di quanto essi sanno fare a casa loro.

I mercanti e gestori dei caffè ne inviano anche in città con un apposito servizio («cabaret portatif»).

Spesso le gentildonne di prima qualità fanno fermare le loro carrozze davanti ai più famosi caffè e la bevanda viene loro servita, direttamente in carrozza, con delle sottocoppe d'argento.

I mercanti e gestori dei caffè appartengono alla corporazione dei Maestri Limonieri («Communauté des Maitres Limonadiers») (DES BRUSLONS, 1748, vol. II, p. 30). Costoro sono autorizzati anche alla vendita del cioccolato.

E questo per non parlare della creazione di oggetti ceramici adatti a contenere e servire la cioccolata, il caffè ed il thè: alludiamo alla cioccolattiera, alla caffettiera, alla teiera, alla biscottiera, alla zuccheriera, alle tazzine o «coppette», inizialmente senza manici, usate per servire le suddette bevande calde. Tutti oggetti creati in nome delle bevande coloniali e presenti ancor oggi nella nostra vita.

È il cioccolato che apre la strada a tutta la suddetta vicenda.

Si tratta del prodotto del seme dell'albero del cacao, chiamato «cacaovata» dagli indigeni del Guatemala e dal Messico. Essi ne ricavano una bevanda amara, resa piccante da una abbondante dose di peperoncino rosso o di achiote ed ispessita con farina di mais.

La pianta venne probabilmente scoperta da Colombo nel 1502, durante il suo IV viaggio, ma le prime notizie ci giungono più tardi, nel 1519, attraverso le relazioni di viaggio di Cortés, dopo la sua occupazione di Temistitán, capitale del regno azteco, l'odierna Città del Messico (BENPORAT, cit., p. 88).

I primi arrivi di cioccolato in Spagna dal Nuovo Mondo

Le prime partite di cacao giunsero in Spagna dal Centro America tra il 1570 ed il 1580. Il primo carico regolare di cacao partì da Vera Cruz nel 1585.

Gli spagnoli miravano soprattutto all'oro e perciò inizialmente al cacao fu riservata poca attenzione. In seguito, invece, esso formò una voce importante del traffico dal nuovo Mondo verso la Spagna. Un ruolo importante nella sua diffusione in Europa lo ebbe anche il contrabbando (CIFERRI, 1963, p. 9).

I primi veri coltivatori del cacao furono i Mayas. La zona di grande coltura centroamericana precolombiana era la regione oggi compresa tra Guatemala, Honduras britannico e Yucatán, con centro attorno a Tabasco.

Per i Mayas il cacao era una bevanda d'uso universale. Per gli Aztechi, che lo ricevevano come tributo, era una bevanda riservata a re, cortigiani, sacerdoti e capi.

Anche gli Incas producevano il cacao nei territori degli odierni Ecuador e Perù, sui versanti costieri caldi e piovosi del Pacifico, perché l'albero del cacao cresce in zone calde ed umide (CIFERRI, cit., p. 9).

Del primo incontro con il cioccolato e del modo di produrlo e di berlo, così scriveva il medico andaluso che ritroviamo nell'..... Giovan Battista Ramusio,

«la principale et più nobile che usano è una bevanda che si chiama "chacanatle" e sono certi semi fatti del frutto d'un albero, il qual frutto è a guisa di cocomero e dentro ha certi grani grossi che sono quasi della sorta dell'osca dei dattili... Sono questi alberi in grande stimazione perché quei grani sono

tenuti per la principale moneta che corra in quel paese e val ciascuno come un mezzo marchetto fra noi ed è moneta la più comune.

Questi semi che chiamano mandorle o Cacao si macinano e si fanno polverare e macinansi altre semenze piccole che hanno, e gettano quella polvere in certi bacini che hanno come una punta, poi vi gettano l'acqua e la mescolano, con un cucchiaino e dopo l'haverlo molto ben mescolato lo mutano da un bacino all'altro, e quando lo vogliono bere, lo rivoltano con certi cucchiaini piccoli d'oro o d'argento o di legno e lo bevono e nel beber si ha da aprir ben la bocca perché essendo spuma è necessario di darli luogo che la si venga sfacendo e mandando giù poco a poco».

Raccolta dei semi del cacao durante tutto l'anno, loro arrostimento e dolcificazione del successivo infuso, con la vaniglia o con il miele oppure, più tardi, con lo zucchero o l'aggiunta di peperoncino (e pepe in Spagna), sono i principali stadi della trasformazione del cacao in cioccolato.

Dopo aver stemperato la massa del cacao nell'acqua, la si cuoceva e se ne schiumava il burro (utile anche come medicante o cosmetico). La pasta veniva poi sbattuta a lungo, per sospenderla nell'acqua.

Per quasi un secolo gli spagnoli cercarono di conservare il segreto della produzione del cioccolato e più in generale il monopolio della produzione e del commercio del cacao.

Il successo del cioccolato fu aiutato dall'aggiunta dello zucchero, che si ricavava dalla canna sia in Spagna che nelle isole Canarie.

Alla fine del XVI secolo prima nel Nuovo Mondo e poi in Spagna «esta preciosa y medicinal bebida» diventa di moda: la si beve o la mattina, a digiuno, o dopo pranzo.

L'uso della tazza di cioccolato a merenda si diffonde fra le dame dell'aristocrazia spagnola.

Anche gli ecclesiastici mostrano interesse al cioccolato (CIFERRI, cit., p. 12). In particolare, nel 1662, sorge una controversia tra i Gesuiti ed i Domenicani: ci si chiedeva se la bevanda rompesse o no il digiuno. La «Diatriba de Potus chocolatae» appassionò in Messico anche vescovi, frati e damigelle dell'alta società, che si facevano servire il cioccolato caldo durante la Messa (FLANDRIN e MONTANARI, cit., p. 492).

Ma già agli inizi del XVII secolo l'uso del cioccolato si era diffuso fuori della Spagna. E nel XVIII secolo il suo consumo si estenderà progressivamente dai nobili e dai borghesi al popolo con la confezione in tavolette, anche al latte (CIFERRI, cit., p. 12, n. 6).

L'uso di bere il cioccolato arriva in Francia e nei Paesi Bassi alla metà del XVII secolo. Sempre in quel periodo arriva anche in Inghilterra: qui si usa berlo in famiglia, per la prima colazione, o nelle «case del cioccolato». Ma, anche per l'elevata incidenza del fisco inglese sul prezzo della bevanda solo i nobili ed i borghesi potevano permettersela (VAN UYTEN, 1997, pp. 72-73).

In Italia il cioccolato è noto a Firenze ed a Venezia nel 1595 ed a Napoli agli inizi del XVI secolo. Proprio da Napoli la bevanda sarebbe stata importata nel 1641 in Germania (FLANDRIN e MONTANARI, cit., p. 493). Dalla metà del XVII secolo anche le navi olandesi trasportano il cacao dal Venezuela allora principale produttore alla Spagna ed in Inghilterra.

Nel XVIII secolo il cioccolato diventa sempre più noto e richiesto in Europa: gli inglesi nel frattempo avevano creato piantagioni in Giamaica ed i francesi a Santo Domingo. Anche per riprendere il controllo dei traffici, Filippo V fonda in Spagna, nel 1728, la Compagnia Guipuzcoana de Caracas (FLANDRIN e MONTANARI, cit., p. 493).

Risale all'ultimo quarto del XVIII secolo l'avvio in Francia di imprese per la produzione del cioccolato su scala industriale.

Nel 1819 sorge a Vevey la prima fabbrica di cioccolato svizzera.

Nel 1828, per merito di van Houten, che separa dalla pasta gran parte del burro di cacao, anche l'Olanda diviene uno dei protagonisti dell'industria del cioccolato.

Dopo il 1870 Tobler e poi anche Nestlè mettono a punto, sempre in Svizzera, procedimenti per la fabbricazione del cioccolato di latte.

Nel frattempo, per far fronte alla crescente domanda dei mercati europeo ed americano, alle piantagioni di cacao dell'America meridionale soprattutto in Brasile ed in Ecuador si aggiungono quelle africane a São Tomè, a partire dal 1824, ed a Fernando Poo, intorno al 1850; e successivamente altre piantagioni in Ghana, in Nigeria, nel Camerun, nella Costa d'Avorio, in Asia orientale, a Ceylon e nell'India insulare (FLANDRIN e MONTANARI, cit., p. 494).

Sono questi gli episodi più recenti di una vicenda legata ad una bevanda tanto desiderata.

Dicevano i versi d'una canzone popolare spagnola:

«Quando verrà quel giorno
e quel mattino felice
che a noi due porteranno
il cioccolato a letto?» (CIFERRI, cit., p. 13).

BIBLIOGRAFIA

- BENPORAT C., *Cucina e alimentazione nel mondo di Cristoforo Colombo*, Bologna 1992.
- CIFFERRI R., *Il cacao e la sua evoluzione*, in: «Quaderni della Ricerca scientifica del CNR», Roma 1963.
- DES BRUSLONS J.S., *Dictionnaire Universel de Commerce*, Paris 1748.
- DYSON J., *Colombo. Nel nome di Dio, dell'oro e della gloria*, Milano 1991.
- FLANDRIN J.L. e MONTANARI M., *Storia dell'Alimentazione*, Bari 1997.
- LISTER F.C. e LISTER R.H. *Andalusia ceramics in Spain and New Spain*, Tucson 1987.
- MARZINOT F., *Ceramica e ceramisti di Liguria*, Genova 1987.
- MARZINOT F., *La ceramica nei rapporti tra Liguria, Italia, la Spagna e il continente americano*, in: «Catalogo del Padiglione dell'Istituto Italo Latino Americano all'Esposizione Cristoforo Colombo, la Nave e il Mare (Genova 1992), Roma 1992.
- MARZINOT F., *Cenni storici sulla ceramica messicana dal XVI secolo ad oggi* (manoscritto).
- RODRIGUEZ SALGADO J. (a cura di), *Armada 1588-1988*, London 1988.
- TINÈ S., *L'uomo e la civiltà in Liguria: i primi agricoltori e lo sviluppo del commercio*, Genova 1983.
- VAN UYTEN R., *Le combat des boissons en Europe du Moyen Age au XVIII siècle*, in: CAVACIOCCHI S. (a cura di), «Atti della XXVIII Settimana di Studi dell'Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini" di Prato», Firenze 1997.