

La cioccolata nei libri

“Cioccolata, squisita gentilezza”: è questo il titolo della mostra bibliografica e iconografica che si svolge dal 5 marzo al 10 aprile a Firenze, organizzata dalla Biblioteca nazionale centrale in collaborazione con Eurochocolate di Perugia e illustrata da un prezioso catalogo edito da Vallecchi.

L'insolita mostra, dedicata alla storia dell'introduzione del cacao dal Nuovo Mondo e alla diffusione della bevanda nei secoli XVI, XVII e XVIII, raccoglie numerosi testi provenienti dai fondi librari Magliabechiano e Palatino della Biblioteca nazionale, i quali testimoniano, a partire dal Seicento, un acceso dibattito sul *cioccolatte* e sui suoi consumi da parte di celebri uomini di scienza e di cultura come Francesco Redi e Lorenzo Magalotti, e di altrettanto celebri mercanti come Francesco D'Antonio Carletti. Per quanto riguarda la Toscana, nel Seicento la cioccolata non solo c'era, ma era addirittura protagonista della vita di corte: a casa Medici si sorbiva nelle famose quarantasei “chicchere” da cioccolato, beni personali di Cosimo III e in una particolare ricetta al profumo di gelsomino dettata dal Granduca in persona (una bevanda di “più squisita gentilezza” rispetto a quella del re di Spagna) e rimasta a lungo un vero e proprio “segreto di Stato”. L'Italia fu infatti uno dei primi paesi d'Europa a scoprire l'uso di questa “bevanda di delizia”: di qui, la competizione tra le corti e i principi per personalizzarla e creare sempre nuove varianti.

Ma per ricostruire questa affascinante storia non resta che seguire il percorso della mostra curata da Artemisia Calcagni Abrami, Lucia Chimirri, Learco Nencetti e Piero Scapecchi, e articolata in cinque sezioni attraverso un itinerario ricco e multiforme di documenti spesso inediti o poco conosciuti (testi di naturalisti e viaggiatori, diari, opere fisico-mediche ecc.), tra cui manoscritti, libri a stampa, disegni e incisioni per un totale di 110 pezzi, affiancati da oggetti provenienti dalle collezioni pubbliche fiorentine, tra cui il quadro di Giovan Battista

Benigni in cui è ritratta la famiglia Martelli che beve la cioccolata (1777) e una tazza di gusto esotico ricavata da una cabosside del cacao, prestata dal Museo degli Argenti.

Il viaggio della “scoperta della cioccolata” tra Cinquecento e Settecento si apre coi codici Magliabechiano e Fiorentino, definiti “post coloniali misti” per essere stati scritti in Messico dopo la conquista, e con le preziose carte geografiche di Zorzi e di Agnese, testimonianze diverse del diffondersi in Italia della conoscenza del Nuovo Mondo; seguono le relazioni dei viaggiatori, degli storici e dei cronisti (da Ferdinando Colombo, a Cortés, a Ramusio) che informano su questa nuova “conquista”. Una nutrita serie di scritti legati al



dibattito teologico e scientifico occupa la seconda sezione della mostra, relativa alle dispute (una per tutte: se la cioccolata “rompesse il digiuno”) su una bevanda che già si imponeva come nuovo modo del vivere sociale; accanto ad essi i trattati medici e farmacologici, dall'opera del medico spagnolo Colmenero di Ledesma apparsa a Madrid nel 1631 fino al *Ricettario fiorentino*. E proprio alle ricette – in particolare a quella segreta inventata da Cosimo III de' Medici e prodotta dalla Fonderia di Palazzo Pitti, senza dimenticare le ricette sperimentate nei conventi, e quelle spagnole o delle Antille rese note dai viaggiatori – è dedicata la terza sezione della mostra. La quarta sezione documenta come la cioccolata entrò nella lingua (i nuovi lemmi registrati dalla terza edizione del 1691 del *Vocabolario della Crusca*, la tazza che un accademico volle fosse raffigurata nella sua “pala” lignea), nell'*Encyclopédie* – che dedica alla bevanda voci e tavole illustrate – nonché nella poesia, nella commedia e persino nella musica. L'ultima sezione illustra la storia dell'inarrestabile diffusione della cioccolata, attraverso i documenti che descrivono banchetti princi-



Officium Beatae Mariae Virginis Pii V Pont. Max. jussu editum, inizio XVIII secolo



Bernardino da Sahagùn, *Historia general de las cosas de Nueva Hispania*, 1575-77

peschi e cardinalizi dove essa è protagonista tra le vivande (dal ricevimento offerto dal cardinal Chigi a Roma nel 1668, a quello allestito a Firenze per il re di Danimarca nel 1709), fino ai diari e agli epistolari che mostrano la golosità ormai diffusa nei salotti nobili, da cui non furono esenti poeti e scrittori come Vittorio Alfieri e Alessandro Manzoni (e addirittura bibliotecari). I saggi che compongono il catalogo riccamente illustrato, edito da Vallecchi (38 euro in libreria, 30 euro in mostra) illustrano e approfondiscono i vari aspetti e temi che ruotano intorno alla cioccolata: Walter Bernardi affronta il dibattito sul “nettare messicano” nella Toscana del Seicento; Donatella Lippi illustra la questione della cioccolata nella

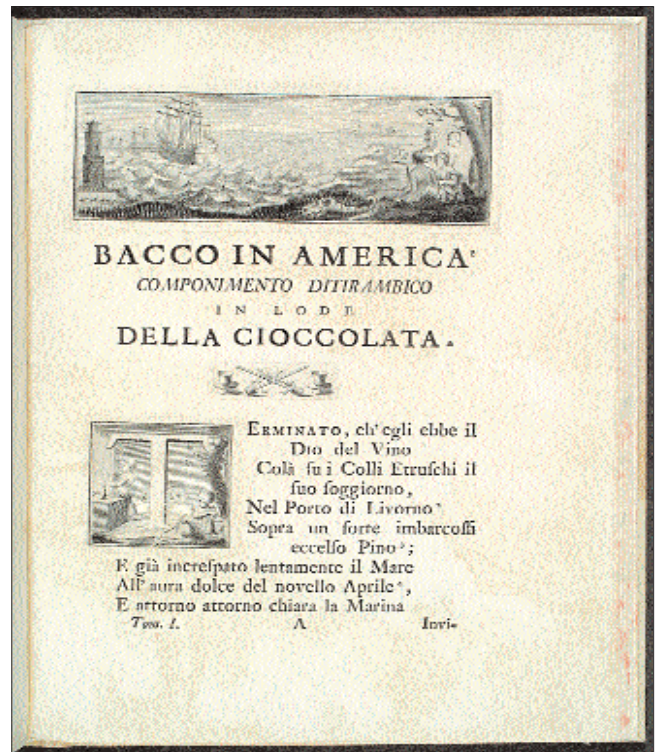
medicina del Sei-Settecento; Giovanni Piccardi fornisce una panoramica dell’attività della Spezieria granducale; Learco Nencetti svela i rapporti fra le misure e i pesi, indispensabili per capire i segreti delle ricette dell’epoca; Maria Adelaide Bartoli Bacherini descrive le composizioni musicali che hanno per tema la cioccolata, mentre Giovanna Giusti compie la medesima operazione per quanto riguarda il campo dell’arte. I contributi di Antonio Godoli e di Laura Baldini Giusti sono dedicati rispettivamente alla Fonderia e alla Spezieria di Palazzo Vecchio (poi Uffizi) e a quella di Boboli, mentre Maria Litta Medri ci offre una descrizione del *Kaffeehaus* fatto costruire nel Giardino di Boboli, una novità di gusto europeo nella

Firenze del Settecento. Infine, Francesco Morena affronta un affascinante capitolo della passione dei Medici per il collezionismo artistico, e quindi per i manufatti artigianali – anche questi relativi alla preparazione e al consumo della cioccolata – che essi facevano arrivare da tutte le parti del mondo. La chiave di lettura per comprendere il lavoro di reperimento, di scelta e di schedatura dei documenti esposti nella mostra è indicata nell’introduzione di Piero Scapecchi, curatore scientifico del catalogo insieme a Learco Nencetti. Durante tutto l’orario di apertura della mostra i visitatori avranno l’occasione di immergersi nei sapori e nelle usanze del Seicento, assaggiando la cioccolata se-

condo l’antica ricetta granducale riprodotta per l’occasione dall’artigiano Danielo Vestri di Arezzo, accanto a una serie di degustazioni guidate a cura della Eurochocolate; nel *Chocobook shop*, inoltre, sarà possibile acquistare libri, il catalogo della mostra, gadget e confezioni di cioccolato. Tra le manifestazioni culturali organizzate dalla Biblioteca lateralmente alla mostra sono previsti concerti, proiezioni di film e conversazioni.

Ulteriori informazioni sui siti web della Biblioteca nazionale centrale <www.bncf.firenze.sbn.it> e di Eurochocolate <www.eurochocolate.com>.

Elisabetta Francioni
Biblioteca nazionale centrale
Firenze
elisabetta.francioni@bncf.firenze.sbn.it



Marcello Malaspina, *Bacco in America* componimento dittambico in lode della cioccolata colle note fatte al medesimo dal dottor Giuseppe Bianchini di Prato, in Saggi di poesie diverse dell'illustrissimo e carissimo sig. senatore Marcello Malaspina de' Marchesi di Filattiera e Terra Rossa Accademico della Crusca, Firenze, Stamperia di Bernardo Paperini, 1741