



di Lucia Bigliuzzi, Luciana Bigliuzzi

04 luglio 2018

LA “CUCINA POVERA” DEI POVERI OVVERO DI UNA “CIOCCOLATA ECONOMICA”



Oggi la “cucina povera” è di moda e si sposa con il concetto della tutela dell’ambiente attraverso la cultura del riciclo, l’arte cioè di riutilizzare gli scarti o gli avanzi della tavola evitando lo spreco e contenendo i rifiuti. E’ un concetto di recente introduzione nella nostra società che spesso sorprende per i risultati cui è capace di giungere grazie all’abilità e mestiere di raffinati chefs ed esperte donne di casa, ma che il passato non conosceva, sebbene i poveri superassero e di molto il 50% dell’intera popolazione.

I Georgofili molto si adoperarono per diffondere proprio fra i meno abbienti le conoscenze di base necessarie al loro sostentamento che essenzialmente era costituito dal pane. E se Giovanni Targioni Tozzetti nella sua *Alimurgia* (1767) tentò di dare notizie sulle erbe spontanee utili al nutrimento dell’uomo (fondamentali in presenza di penuria di frumento) e Niccolò Delle Piane con Vincenzo Corrado sul finire del Settecento e poi Carlo Amoretti, Filippo Re (tutti Georgofili corrispondenti) fornirono informazioni e vere e proprie ricette per realizzare piatti gustosi e nutrienti con i “pomi di terra”, vi fu anche chi come Giovacchino Carradori e Gaetano Palloni descrisse in maniera puntuale la “Ricetta di un brodo per i Poveri” (1802) e quella della “Zuppa alla Rumford”(1804), che Cosimo Ridolfi qualche decennio più tardi (1817) riprese e sviluppò.

Nell’ampio confronto di idee che si svolse in seno ai Georgofili a fronte delle drammatiche carestie che colpirono la Toscana (e non solo) a metà Settecento, non si può non ricordare Saverio Manetti che con il suo corposo trattato *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione* (1765) offrì un panorama a tutto tondo relativamente alle diverse specie di grano, al processo di panificazione e a tutte le possibili piante, radici, tuberi

atti alla trasformazione in farina e alla panificazione.

Trovavano posto in questa elaborata elencazione “le Mandorle del Cacao”, “molto nutritive” e mangiate “dagli Americani per Pane”. Con i semi torrefatti e ridotti in farina, posta in forme, si formavano infatti con l’aiuto del calore dei pani i quali, con l’aggiunta di spezie davano poi origine alla cioccolata.

Ormai da quasi due secoli l’Europa conosceva il cacao così come altre numerose piante e prodotti del Nuovo Mondo; Firenze godeva inoltre anche della fortuna di disporre di notizie di prima mano grazie agli straordinari volumi della *Historia de las cosas de Nueva España* del frate Bernardino de Sahagùn (1499-1590) che si conservavano nella libreria Palatina, donati nel 1579 dal re Filippo II di Spagna a Francesco I de’ Medici in occasione delle sue nozze con Bianca Capello.

Certo è che la cioccolata era diffusa ed oltre che ritenuta “nutritiva ... stomachica, cordiale, analettica” (cfr. Antonio Targioni Tozzetti, *Corso di botanica medico-farmaceutica e di materia medica*, 1847), solleticava il gusto e soddisfaceva il palato aromatizzata al gelsomino (ricetta nota e diffusa nella Firenze del Seicento) o proposta in fini elaborati di pasticceria quali la crema, i biscotti e il marzapane al cioccolato, nonché arricchita con speciali gelatine come quella al lichene o quella al ‘salep di Persia’.

Restava tuttavia un prodotto assai costoso e dunque destinato esclusivamente alle mense dei ricchi; forse fu anche per questa ragione che Manetti pensò di trascrivere in una copia di lavoro del suo trattato, una nota a margine contenente la ricetta, alla portata di tutti, di una “Cioccolata economica”.

[Trascrizione della ricetta della "Cioccolata economica" \(PDF\)](#)



