

Paolo Piccardi

# Caffè cioccolata e zucchero



*Il Cacao è un frutto celebre e di vitale importanza per quel Regno (il Messico ndr.), tanto che si dice se ne consumi ogni anno più di cinquecentomila scudi. Questo frutto serve anche come moneta da spendere, per comprare al mercato le cose di uso comune. Per la moneta di un giulio ne danno settanta o ottanta, a seconda del raccolto.*

*Ma il suo consumo principale è in una certa bevanda che gli Indiani chiamano "Cioccolatte". Questa bevanda si fa mescolando i frutti del Cacao, che sono grossi come ghiande, con acqua calda e zucchero.*

*Prima i frutti vanno seccati molto bene e abbrustoliti al fuoco, poi disfatti su delle pietre (come fanno i pittori quando macinano i colori) fregando il pestello, anch'esso in pietra, lungo la pietra piana e liscia. Così si viene a formare una pasta che disfatta nell'acqua serve da bevanda, ed è bevuta comunemente da tutti i nativi del Paese e dagli Spagnoli e da tutti gli abitanti delle altre nazioni che qui giungono. Una volta che si avvezzano, tutti ne diventano così viziosi che con difficoltà poi possono rinunciare a berne ogni mattina, o il giorno dopo desinare, quando fa caldo, in particolare quando si naviga.*

Questa è la prima descrizione della cioccolata che si conobbe a Firenze e fa parte di un diario di viaggio scritto da Francesco Carletti, un mercante che per primo riuscì a circumnavigare il globo senza mai possedere una propria nave, ma passando da un'imbarcazione ad un'altra, senza curarsi della nazionalità dell'armatore, perché protetto dal salvacondotto rilasciatogli da Ferdinando I dei Medici granduca di Toscana. Nel 1606, dopo otto anni di viaggi, decise di tornare a Firenze e si imbarcò su di una nave portoghese. Giunto nei pressi di S. Elena, la sua nave venne assalata da una imbarcazione olandese, che si impadronì di uomini e cose. Grazie al suo salvacondotto toscano, il Carletti venne lasciato libero, ma tutta la ricchezza accumulata gli venne sottratta. Rientrato a Firenze poté contare sull'aiuto dei Medici, ai quali fece dono del suo diario e la curiosità suscitata dai suoi racconti stimolò l'importazione dei semi di cacao, tramite la Spagna e il Portogallo.

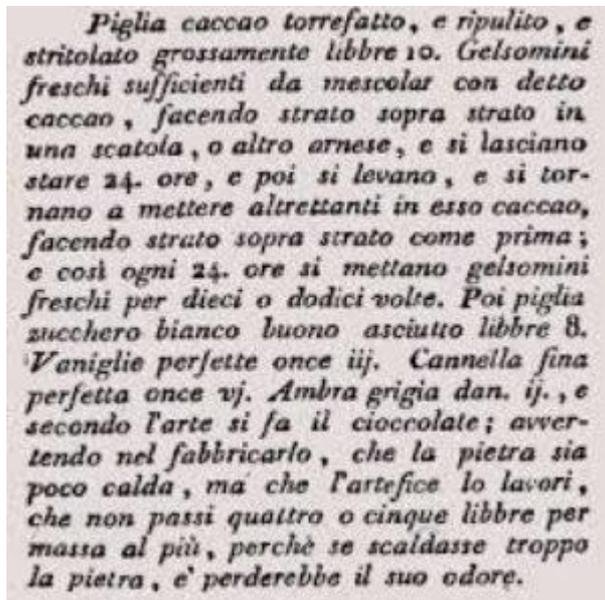
La bevanda piacque talmente, che Tommaso Rinuccini, coppiere di Vittoria della Rovere, nelle sue *"Considerazioni sopra l'usanze mutate nel presente secolo 1600"*, cita l'uso dilagante della cioccolata.

A Firenze la cioccolata subì una ulteriore evoluzione, dovuta in parte al caso, ma principalmente agli esperimenti di Francesco Redi e alla volontà di Cosimo III di voler primeggiare nei confronti degli altri principi, presentando una esclusività fiorentina, segreta e irripetibile.

Avvenne che il granduca ricevette alcune piante di gelsomino di Goa e fu talmente colpito dal loro intenso profumo, che ordinò la creazione di una serra nella villa di Castello, dedicata alla coltivazione dei soli gelsomini

Contemporaneamente, Francesco Redi, medico, scrittore, naturalista e botanico di corte, che aveva piantato arbusti di cacao in Boboli, stava conducendo esperimenti, volti a soddisfare la richiesta del granduca e a rendere la cioccolata più aromatica e gentile di quella dal sapore aspro e forte preparata all'uso spagnolo.

Un giorno, per caso o durante gli esperimenti del Redi, alcuni semi di cacao rimasero a contatto con i fiori di gelsomino talmente a lungo da assorbirne la fragranza. Nacque così la cioccolata fiorentina, che consentì a Cosimo III di vantarsene nei confronti degli altri potenti della terra. Ne fu talmente geloso da apporre il segreto di stato sulla ricetta, che poteva essere trasmessa solo oralmente, proibendo di metterla per scritto, cosa che avvenne solo nel 1712. Ed ecco la ricetta:



*Piglia cacao torrefatto, e ripulito, e stritolato grossamente libbre 10. Gelsomini freschi sufficienti da mescolar con detto cacao, 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 cacao, 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 iij. Cannella fina perfetta once vj. Ambra grigia dan. ij., e secondo l'arte si fa il cioccolato; 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, perchè se scaldasse troppo la pietra, e' perderebbe il suo odore.*

I fiori di gelsomino freschi venivano fatti stare a contatto dentro una scatola con il cacao per 24 ore e poi cambiati con altri fiori freschi di gelsomino per 10/12 volte, così facendo il cioccolato prendeva un profumo unico, inconfondibile e inimitabile da altri cioccolatieri. I semi di cacao venivano poi schiacciati su di un marmo non molto caldo, unitamente a zucchero, cannella e altri aromi.

Ancora oggi si trova in commercio il cioccolato al gelsomino, preparato secondo la ricetta medica.

Ovviamente, la diffusione del cioccolato portò alla formazione di pareri discordi e ci fu chi chiese di proibirlo perché portatore di mollezza di costumi e di abbandono a piaceri materiali. Furono i gesuiti a prenderne le difese e a consentirne la diffusione. Stessa sorte toccò al caffè, accusato di stimolare i più bassi istinti e a papa Clemente VII Medici venne chiesto di proibirne il consumo perché quella era la bevanda degli infedeli. Avvenne che il papa non solo lo apprezzò, ma lo benedisse, dichiarando che proibirlo sarebbe stato un peccato mortale.

I semi di caffè erano molto costosi e le botteghe del caffè sorsero solo nel '700, ma già alla fine del '600 lo troviamo come facente parte di una serie di doni preziosi, racchiusi in una scatola realizzata appositamente dall'Opificio delle Pietre Dure. Venne indicato come "polvere di cioccolato di caffè".

Lo zucchero di canna arrivò a Firenze già nel '400 e lo speziale Landucci si vantò nel suo diario di essere stato uno dei primi a commercializzarlo:

*26 di maggio 1471, conperai de' primi zuccheri della Madera che ci venissino mai; la quale isola fu dimesticata pochi anni innanzi dal Re di Portogallo, e cominciato a farvi e zuccheri; e io ebbi de' primi che ci venissino.*

Landucci aveva ragione a vantarsi di essere uno dei primi a vendere lo zucchero di Madera nella propria spezieria al canto de' Tornaquinci. Si trattava di una vera primizia, ambita da chiunque se la fosse potuto permettere

L'isola di Madera era stata scoperta dai navigatori portoghesi nel 1419 e dopo decenni di intenso disboscamento per favorire la produzione di cereali, ci si rese conto che il terreno fertile sarebbe stato ideale per la produzione di canna da zucchero. Furono banchieri e mercanti genovesi a fondare filiali sull'isola e a finanziare l'arrivo di esperti produttori di zucchero da Cipro e dalla Sicilia, che con qualche migliaio di schiavi africani iniziarono la produzione intensiva di canna e la successiva produzione di zucchero.

Queste alcune cronache che citano sia il caffè che la cioccolata:

A dì 13 Settembre 1694 nel Palazzo del S.r Duca Salviati, vi fu fatto da gl'Accademici della Crusca la solita cena, e cioccolata alla quale intervenne molti nobili et eruditissimi di quei SS.ri Accademici, essendovi ancora il Ser.mo Principe Gio: Gastone secondo Genito del Ser.mo Gran Duca Cosimo 3° la quale riescì copiosa di vivande, e molto magnifica d'ogn'altra cosa, vi fu ancora un Principe Todesco detto di Salem figliolo del Maggiordomo maggiore del Re de' Romani, e d'Ungheria, essend'egli qua giunto assieme con altri Baroni Todeschi qualche giorno avanti, stando d'abitazione alla Locanda di Monta Masse, et era trattenuto dal Sig.r Marchese Alessandro Vitelli, ricevè molti onori da i nostri Principi, e gli fu da essi fatto superbo banchetto, al Poggio di Caiano, essendoci colà portato al godimento della caccia.

La mattina del dì 8 Gennaio 1699 partì il Ser.mo Cardinale Francesco Maria de' Medici per alla volta di Bologna, havendo egli inviata gli giorni havanti tutta la sua Corte assieme con tutto il treno per poi portarsi a Modena per quivi assistere alla funzione della dazione dell'Anello Matrimoniale alla Ser.ma Wilemina Amelia Principessa di Bransvich e Lunemborgo destinata in Consorte alla maestà del Re Gioseffo, Re de' Romani, d'Ungheria e figlio di Leopoldo primo Imperatore.

...

Nota del regalo portato da S.A.S. alla Maestà della Regina Sposa

Una cassetta di Pietre Dure con un servizio di Cristalli di Monte legato in oro con catenella, e Mesciroba da lavarsi le mani e tutto il finimento da testa con uno specchio con cornice di cristallo di monte.

Due pelli di Spagna d'Ambra con frangia d'oro da letto per il servizio della Maestà Sua.

Due mostre d'orologio da camera adornati di lapislazzoli e d'oro per la Ser.ma Duchessa d'Hannover.

Una profumiera di filagrana d'argento

Una cassetta di cioccolata lavorata di Pietre Dure a rilievo.

Una cassetta di polvere di cioccolato di caffè con odori, e la detta cassetta d'intagli di Pietre Dure.

Un'altra cassetta con Boccie d'Oro con pasticche da bocca di Gelsomini, essendo la medesima cassetta dell'istesso lavorato che l'altre.

Due baciletti di Granatiglio forniti d'acciaio con medicamenti della Fonderia del Ser.mo G. D.

Una corona di 6 poste di smeraldi e diamanti per la maestà della Regina.

21 Settembre 1722 Nella sopradetta mattina, essendo stato invitato dal suddetto P. R.mo Teologo Rossi Exgenerale, l'Ill.mo, e Rev.mo Mons.re Giuseppe M.a Martelli, Arcivescovo di Firenze, si portò questi di buon'ora al nostro Convento, accompagnato da gl'Ill.mi, e Rev.mi Sig.ri Franceschi e Cattani Canonici della Metropolitana, e dal Cerimonista della medesima, et altri Preti di sua Corte

....

Terminata la Santa Messa, fu invitato dal medesimo P.re R.mo nella sua abitazione, a prendere un poco di rinfresco di cioccolata, e lattata, et esso benignamente accettò l'invito

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 21 22 Foto 24 – 25

17 Settembre 1735 Il Sig.r Cardinale Aldovrandi nel suo passaggio di qui fatto di Bologna, ier mattina giorno sedici disse Messa all'Altare della SS.ma Nunziata col Calice di sopra detto donato dal Papa e la sera si gli è scoperto il Santo volto della miracolosa immagine. Doppo la messa passò in convento girandolo tutto, e bevve la cioccolata in Libreria.

ASFi CRSGF 119 57 C. 284v. Foto 204

6 Ottobre 1737 Giovanni Filippo Dreyer veste l'abito di Novizio In detta mattina Domenica e festa del SS. Rosario nella Cappella del Noviziato vestì il nostro S. Abito per mano del M. R. P. M.o Giovacchino M. Gucci Provinciale di Toscana il sud.o Sig. Giovanni del Sig.r Augusto Dreyer con molta edificazione e applauso di parenti e amici e Cavalieri invitati a detta funzione, ai quali furono distribuiti mazzetti e Cioccolata copiosamente, ed aggiunse al proprio nome di Giovanni quello pure di Filippo M.a a onore del nostro glorioso Patriarca, che sempre l'assista, e fu vestito per Chierico Novizio a nome di questo Convento di Firenze.

Archivio musicale

21 Luglio 1748 Nel giorno sud.o la mattina fu aperta la nostra spezzieria, nella quale sopra una lunga tavola vagamente apparata e attornata da lumiere di cristallo, e torcier, si vedevano esposte al pubblico, sopra piatti d'argento, tutti l'ingredienti che compongono la Teriaca, che per la terza volta per il publico bene ha fatta con gran credito fra Bartolomeo Tacconi nostro Speziale, e l'istessa mattina sud.a furono distribuite le cioccolate a vari distinti Soggetti, con la raccolta in un piccol libretto in mezzo foglio, di composizioni pratiche fatte da vari Soggetti, e la sera vi fu il rinfresco di acque diacciate; e questa pubblica esposizione de' Semplici, si farà per otto giorni continui, doppo i quali si darà subito mano a compor la Teriaca, che ascenderà alla quantità di libbre settecento in circa; A lib. sud.o a 38.

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 440 - 441 Foto 366 – 367

31 Marzo 1778 Ier mattina verso le ore 6 il Ven.e P. Filippo Castellani, Figlio di questo Convento di Firenze, sua Patria, dopo aver detta la S.a Messa, se n'andò secondo il suo solito in Spezieria a bere la Cioccolata, e nell'atto di averla gli venne un gran tremito, che trovatolo congiunto ad una gagliarda Febbre, fu giudicato attacco di petto, e perciò fu subito portato a letto nell'ultime due camere del Dormitorio di S. Agostino, ove ricevuti tutti i Sagram.ti, rese poco dopo l'anima al suo Creatore.

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 622 Foto 555

16 Ottobre 1780 Coll'intervento del Magistrato Supremo, ed altre subalterne Magistrature, si è scoperta questa mane la SS. Nunziata e cantato un solenne Te Deum in rendimento di grazie all'Altissimo, per aver jeri l'altro un'ora dopo la 1/2 Notte la nostra Real Sovrana data alla luce una Principessina, che jer mattina fu alzata al Sacro Fonte a nome delle LL.AA.RR. il Duca di Parma, e Sua Sposa, facendo le loro veci il Conte di Thurn, e la Marchesa Albizi; e le furono imposti i nomi di M.a Amalia, Giuseppa, Giovanna, Caterina, Teresa,

In tale occasione il M.ro P. Priore proibì, che niuno de' nostri Religiosi stasse a ricevere, e dar l'acqua S.a al soprad.o Magistrato, che pretendeva di più una stanza a parte per la Cioccolata, e per suo comodo, per essersi informato, esser ciò contrario non solo alla nostra Prassi, ma dell'istessa Cattedrale in tali riscontri.

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 679 Foto 612

11 Febbraio 1781 verso le ore 8 Monsig.r Costaguti, è venuto a celebrar qui la S. Messa per devoz.e all'Altare della Mad.a, dopo la quale è passato nelle Camere del P. Prov.le Spigliati, che l'ha trattato di Cioccolata.

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 689 Foto 622

24 Agosto 1781 Ieri si solennizzò secondo il consueto la Festa del nostro S. Filippo, Detta Festa è stata condecorata dall'intervento del nostro nuovo Monsig.r Arciv.o, ch'è venuto per la prima volta a celebrare la S. Messa all'Altare della Mad.a, e poi è andato a prender la Cioccolata nelle Camere del P. M. Isidoro Baldesi.

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 715 - 716 Foto 648

3 Gennaio 1782 Essendosi F. Amadio Accorsini, nostro Converso, e figlio del Convento esibito di comprare a sue spese per uso nostro una Caffettiera d'argento per il prezzo di Scudi 40 in circa, e chiedendo, che gli si paghino dieci Lire l'anno di frutto, suo stato naturale durante.

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 726 Foto 659

11 Gennaio 1782 F. Amadio Accorsini, nostro Conv.o e Figlio del Convento esibito di comprare a sue spese per uso nostro una Caffettiera d'Argento per il prezzo di scudi 40 in circa, e chiedendo, che gli si paghino 10 lire l'anno di frutto, sua vita natural durante. Gliene sono state accordate 8 (o costi piu', o costi meno) a ragione del 3 per 100 ed a tenore del sistema, tenuto con altri in simili contingenze.

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 723

24 Agosto 1782 Ieri si celebrò con la consueta pompa la Festa del nostro S. Filippo Benizi, a cui jeri mattina intervennero varij Canonici, che si degnarono di celebrar qui la Messa, ed oltre a questi venne Monsig.r Mancini Vescovo di Fiesole, con il Sig.r Canonico Frescobaldi, Vic.o Gen.le di questo nostro Monsig.r Arcivescovo di Firenze, che ambedue fecero il med.o; furono tutti qui trattati nelle camere dell'assente nostro P.re Prov.le a Cioccolata, e Acque gelate, dopo aver avuto ognuno di loro in Sagrestia un conveniente mazzetto di fiori, e l'immagine del nostro S.o secondo il consueto degl'altri anni..

ASFi CRSGF 119 57 Pag. 747 - 748 Foto 680 – 681