

Il cacao: la ricerca di un'identità commerciale e culturale.

*Benedetta Campanile** (Seminario di Storia della scienza, Università degli Studi di Bari Aldo Moro)¹

Cocoa: the search for a commercial and cultural identity. *In the eighteenth century the spirit of innovation favored the flow of new goods arriving from the Americas, even those considered luxurious like cocoa. While its natural characteristics were still undergoing investigation, cocoa's tastier byproduct, chocolate, was tested by several European doctors as a possible remedy in the treatment of various diseases. But it was the relationship network of the European courts noblemen that contributed to the prompt spread of its consumption in the Old Continent, and turned cocoa into a symbol of exclusivity in behavior for kings, noblemen and emerging classes. The therapeutic value given by doctors and the birth of chocolate sweets industry favored the survival of a flourishing trade, which gave the cocoa the double identity of invigorating for pharmacies and delight for pastry shops. The new ideology that interpreted this trade and the industrial processing of cocoa into chocolate bars and cocoa powder as positive for economical and social progress decreed the assimilation of this commodity into the European culture.*

Keywords: *cocoa, ideology, therapeutic value, trade, industry, culture.*

Introduzione

Tra le merci “esotiche” di cui gli spagnoli ignoravano completamente il consumo quando colonizzarono le Nuove Indie il cacao trovò grande resistenza all'importazione in Europa. I semi estratti dalle bacche erano consumati dagli indigeni come bevanda, fredda o calda, dopo un complesso procedimento con il quale erano abbrustoliti sul fuoco, frantumati e polverizzati su pietra, uniti ad aromi piccanti in un impasto denso e corposo, che, infine, era stemperato in acqua. Questa preparazione liquida, la cioccolata, fu conosciuta da Cristoforo Colombo nel 1504 in Guanaja (Honduras), ma solo nel 1585 il primo carico di cacao giunse in Europa. Infatti, il commercio di cacao e cioccolata fu influenzato da una serie di fattori, primo tra tutti il gusto. Le popolazioni locali del Messico bevevano la cioccolata amara, densa e schiumosa, aromatizzata con chili, pepe nero e mais, tutti sapori forti che contrastavano con quelli dolci cui erano abituati gli europei, che confrontavano la bevanda con il vino.

Fu piuttosto il consumo a scopo terapeutico ad avvicinare gli spagnoli a questo prodotto. Infatti, in Messico la cioccolata era considerata un elisir di lunga

* Centro Interuniversitario di Ricerca Seminario di Storia della Scienza, Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

vita, il “cibo degli dei” o *kakaw uhanal* in lingua Maya, che apparteneva alle radici culturali dei primi abitanti, Olmechi e Atzechi, risalenti al 1500 - 500 a.C. I nativi la offrirono ai colonizzatori attribuendo ad essa due significati: quello simbolico e quello terapeutico. Infatti, come simbolo di prosperità, offerto nei riti propiziatori perché conferiva saggezza, sapere e forza, fu servita in segno di ospitalità ai nobili stanchi dal viaggio; come medicamento fu suggerita per curare i soldati. Gli spagnoli appresero così dalle popolazioni locali che la bevanda aveva funzione di corroborante e ricostituente e poteva essere usata come un balsamo per dissenteria, febbri intestinali, problemi vascolari, mentre il burro di cacao serviva come crema per curare eritemi della pelle.

I colonizzatori osservarono che i popoli messicani consideravano il cacao il prodotto di maggior pregio della regione e avevano attribuito un valore fisso ai semi per usarli anche come moneta di scambio, la cosiddetta *Amygdalae pecuniariae* o “mandorla di denaro” (Genovesi 1765, p. 33). La diffusione del cacao fu, quindi, condizionata dal suo valore monetario, oltre che dalla quantità di prodotto disponibile per l’esportazione. I costi del cacao, inoltre, variavano in base alla qualità delle fave o *cabosse* e al loro peso, che dipendeva dalla quantità di semi e della varietà (Bugbee-McKellar 1886, p. 25). Il prezzo del cacao grezzo si mantenne alto sin dall’inizio del commercio, mentre la quantità, inizialmente scarsa, fu incrementata espandendo la coltivazione in tutti i territori delle colonie spagnole nel Sud America. Per mantenere il monopolio di questo pregiato prodotto i mercanti spagnoli tennero gelosamente segreti il procedimento e la ricetta della cioccolata arricchendo la propria nazione.

L’espansione del commercio del cacao si articolò, quindi, nei secoli successivi, associata alla doppia identità del prodotto lavorato, a metà tra alimento di lusso e farmaco.

L’espansione dei consumi in Europa

Prima di giungere in Europa tra sedicesimo e diciassettesimo secolo, il commercio del cacao e della cioccolata, conservata come impasto da sciogliere, si estese dal Messico a tutte le colonie spagnole del Sud America. Qui le suore di Oaxaca addolcirono la bevanda con zucchero di canna e miele e le nobildonne

spagnole iniziarono a impadronirsi della tecnica per la preparazione della cioccolata calda e a vantarsi di poterla servire nelle loro ricche abitazioni.

Nel 1579, il cacao comparve ufficialmente come farmaco nel primo trattato di anatomia inerente le Nuove Indie, *Tractado breve de anothomia y chirurgia, y de algunas enfermedades que mas comunmente suelen hauer en esta Nueva España*, del frate gesuita Augustin Farfán, medico del Re di Spagna, dalla radicata cultura galenica (Skaarup 2015, p. 223). Il medicamento fu consigliato a chi soffriva di malattie debilitanti e necessitava di ricostituenti. Infatti le dame cattoliche messicane, indebolite dall'alimentazione limitata e dal digiuno quaresimale, traevano particolare giovamento dalla bevanda, tanto da consumarla durante le cerimonie religiose. Il via vai di cameriere durante le funzioni irritò i celebranti che sollevarono la questione se la cioccolata rompesse il digiuno quaresimale. Per la comunità medica la discussione assunse i toni di un dibattito sulla natura del cacao, mentre per la chiesa cattolica si trasformò in una questione morale. Il teologo Antonio de León Pinelo (1595-1660) si occupò dell'argomento in *Question moral: si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico* (Madrid, 1636), ma Padre Antonio Escobar y Mendoza concluse la disputa, riprendendo l'aforisma tomistico *Liquidum non frangit jejunum*, già menzionato da Papa Pio V e asserito poi dal Cardinale Francesco Maria Brancaccio in *De chocolatis potu diatriba* (Roma, 1664), perché la cioccolata era composta prevalentemente di acqua.

Mentre i naturalisti cercavano di conoscere meglio le proprietà della pianta, i monaci gesuiti introdussero il medicamento nelle spezierie dei loro monasteri europei, che erano le più antiche e rifornite di materie prime, prive di interesse puramente commerciale (Chichierchia-Papa1998, p. 31). Qui l'aggiunta di spezie - anice, cannella, muschio, ambra, rose di Alessandria e vaniglia - rese il sapore della bevanda accettabile ai palati europei (Pelletier-Pelletier 1861, p. 16).

Nel 1631 il medico e chirurgo andaluso Antonio Colmenero De Ledesma pubblicò a Madrid il *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, un testo completo sulle caratteristiche della pianta e sulle proprietà curative dei suoi semi. Esso rivelò per la prima volta la ricetta originale della cioccolata atzeca. Negli anni a seguire le traduzioni dell'opera in latino, inglese, francese,

tedesco, danese, olandese e italiano (Roma, Venezia e Bologna) diffusero quelle nozioni in tutto il Vecchio Continente (Colmenero de Ledesma 1999, p. 1). Colmenero classificò il cacao tra i “semplici”, ossia come un’erba medica “fredda e secca” che di per sé era astringente e occlusiva, ma unita ad altre spezie creava una bevanda “moderata e temperata” (ivi, p. 11). Inoltre osservò che la cioccolata ingrassava chi ne consumava regolarmente e associò questa conseguenza alla presenza del grasso, il burro di cacao, che le sostanze calde della bevanda contribuivano a portare al fegato e alle parti carnose del corpo (ivi, p. 16). I medici spagnoli adattarono, quindi, la ricetta atzeca ai dettami del sistema galenico degli umori e crearono preparazioni specifiche per i trattamenti dei diversi temperamenti grazie all’aggiunta di spezie delle quali erano noti i benefici: senza peperoncino per i malinconici, senza farina di mais per i sanguigni.

Nel 1653 i monaci spagnoli portarono anche in Francia l’uso terapeutico della cioccolata, consigliando l’arcivescovo di Lione, il fratello del più noto cardinale Richelieu, di prenderla come stimolante per il buon funzionamento della milza e della digestione (de Montardif 1875, p. 581). Ma presso la Corte francese il consumo della bevanda era già stato acquisito dal 1615 nella forma di genere esotico di lusso servito per le merende, perché imposto da Anna d’Asburgo, figlia di Filippo III di Spagna e sposa di Luigi XIII. Dalla seconda metà del XVII secolo il prestigio della cultura francese crebbe offuscando quello spagnolo e asburgico (Lindorfer 2009, p. 266). Si spiega, quindi, il motivo del grande successo della versione in francese di Colmenero, tradotta dal medico René Moreau nel 1643, che propagò in questa lingua i termini nuovi legati alla coltura e alla lavorazione del cacao (Paltrinieri 2004, p. 8). In questa linea di espansione francese si inserirono anche le nozze, nel 1661, di Margherita Luisa d’Orléans, cugina di Luigi XIV, con il granduca di Toscana Cosimo III de’ Medici che portarono nel Granducato molte delle abitudini francesi. Tra i vezzi sfarzosi quello di fare colazione con la cioccolata mise a dura prova le finanze già disestate del Granducato.

A Firenze il cacao era noto dagli inizi del Seicento portato dal mercante Francesco d’Antonio Carletti, che l’aveva conosciuto durante un viaggio e ne aveva scritto in *Raggionamenti di F. C. Fiorentino sopra le cose da lui vedute ne’*

Il cacao: la ricerca di un'identità commerciale e culturale.

suoi viaggi ai paesi dell'Indie occidentali e orientali come d'altri paesi (1601 circa). A questo testo si rifece l'archiatra della Corte fiorentina Francesco Redi (1626-1697) per comporre, nel 1691, la voce "Cioccolata" nel *Dizionario della Crusca* (dizionario definitivo del dialetto toscano). Redi, pure molto cauto nel suggerire l'uso della bevanda coloniale, creò per la Granduchessa una ricetta tenuta segretissima che rese Firenze molto famosa: la cioccolata al profumo di gelsomino (scorze fresche di cedro o limone, aromi di gelsomino, cannella, vaniglia, ambra e muschio). Ne scrisse anche in una nota del ditirambo *Bacco in Toscana* (1666): "Ma alla perfezione Spagnuola è stato a' nostri tempi nella Corte di toscana aggiunto un non sol che di più squisita gentilezza, per la novità degli ingredienti Europei" (Redi 1666, p. 76). La "squisita gentilezza" apportata dai profumi speziati in uso nel Vecchio Continente consacrò la cioccolata come alimento europeo perché faceva "un sentire stupendo a coloro che del Cioccolatte si dilettono" (ibidem).

I primi carichi di cacao provenienti da Veracruz furono sbarcati a Siviglia da mercanti spagnoli e portoghesi. Successivamente una famiglia di abili commercianti portoghesi, Silva, di cui un membro era console spagnolo a Livorno, decretò quest'ultimo come il porto di smistamento del cacao verso tutte le città italiane collegate alla monarchia spagnola: Firenze, Napoli e Venezia e da qui verso il litorale adriatico, come raccontato nei diari di viaggio dell'epoca (Perrino 2006, p. 19) e mostrato nella pittura (*Baia e Porto di Brindisi*, 1789, Jacob Philipp Hackert). Dopo un secolo, però, il calo di produzione dovuto allo sfruttamento eccessivo delle piantagioni e la contemporanea riduzione di manodopera locale, falciata dalle malattie contratte dai colonizzatori, indusse gli spagnoli ad abbandonare ampie zone di coltivazione, lasciando campo libero a nuovi commercianti. Mercanti olandesi e inglesi, infatti, spinti dall'aumento della domanda di cioccolata nei loro paesi e dal favore dei loro governi, intrapresero quell'attività. L'opportunità di intraprendere questo commercio per eguagliare le fortune spagnole fu segnalata, ad esempio, dall'inglese Mark Catesby al proprio sovrano nel suo resoconto di viaggio *The natural history of Carolina, Florida, and the Bahama Islands*, del 1771, in cui riportò sia le informazioni botaniche

apprese sul cacao sia le piantagioni abbandonate dagli spagnoli (Pugi-Torriti 2015, p. 109).

Il cacao era giunto in Gran Bretagna tra il 1650 e il 1660 nonostante gli alti dazi doganali (Peck Levy 2005, p. 116). Nel 1657 la pubblicità sulla stampa locale segnalava il primo locale aperto da un francese a Londra dove si poteva sorseggiare la bevanda delle Indie occidentali (Bugbee-McKellar 1886, p. 39). Le pubblicazioni dell'epoca indicano che l'uso principale della cioccolata era quello di medicamento. Ad esempio il Capitano James Wadsworth, dopo essere stato alla corte e nell'esercito spagnoli, pubblicò *Chocolate, or, an indian drink by the wise and moderate use whereof health is preserved, sickness diverted and cured especially the plague of the guts, vulgarly called the new disease* (Londra, 1652). Secondo Henry Stubbe, medico del Re e di Lord Windsor in Giamaica, autore del *The indian nectar or a discourse concerning chocolate* (Londra, 1662), la bevanda era adatta al consumo di nobili e popolo di entrambi i sessi, ma raccomandava prudenza nel consumo per la presenza dello zucchero: "That liquor, if it were well made and taken in a right way, is the best diet for hypochondriacs and chronic distempers and the scurvy, gout, and stone, and women lying in and children new-born" (Stubbe 1668, pp. 721-722). Il viaggio in Giamaica di un altro inglese, il medico Sir Hans Sloane, alla ricerca di esemplari per la sua collezione botanica, portò alla creazione nel 1687 di una nuova variante della bevanda, la cioccolata diluita con latte, che Sloane consigliò nei suoi consulti medici soprattutto nei casi di depressione (Sloane, 1699, f. 29) e fu, poi, la base di un prodotto commerciale di grande successo nell'Ottocento.

Se le ricette erano composte dai medici che dovevano valutare a seconda della situazione le dosi degli ingredienti, la produzione e vendita della cioccolata era concessa con licenza a confettieri, acquavitari e droghieri. La prima sorta di patente era stata concessa nel 1659 dal Re Sole a un ufficiale della Regina per la vendita della polvere di cacao in Francia. A Torino, dove la cioccolata era stata portata dal duca Emanuele Filiberto di Savoia, capitano generale dell'esercito spagnolo, la prima licenza per fabbricare cioccolata fu rilasciata a Giò Battista Ari nel 1678.

La cioccolata comparve nei consulti dei medici europei. Antonio Vallisneri (1661-1730) scrisse un saggio a metà tra il dizionario e l'enciclopedia, *Saggio d'istoria medica, e naturale, colla spiegazione de' nomi, alla medesima spettanti, posti per alfabeto*, pubblicato postumo nel 1733, in cui riportò le notizie storiche sul cacao e illustrò l'uso della cioccolata come farmaco, che consigliava per i tisici e gli anemici (*hemophthici*) “poiché giova non per la sua qualità, freddissima, ma forse perché con le sue parti remote e i Sali alcalici volatili “involva”, doma e lega i Sali agri roditori che provocano il male tabisico”. (Vallisneri 2012, p. 380).

Diverse ricette furono proposte inserendo la cioccolata in formule antiche ormai collaudate, come fece il farmacista Adriano Minsicht a Venezia, che creò il *Diacinnamomo Regio*, la versione moderna di una formula araba molto apprezzata che propose alla sua ricca clientela (Corvi 1999, p. 40). Nelle farmacopee erano riportate le notizie sulla pianta e sulle sue origini e i consigli per l'uso come farmaco. Nel suo *Teatro farmaceutico e spagirico*, ad esempio, il medico Giuseppe Donzelli ricordava che era usato dagli indiani d'America “per temperar il gran calor del fegato, e dell'altre parti del corpo” o per fermare la “disenteria” (Donzelli 1704, pp. 234-240).

Mentre i medici si confrontavano sulla natura fredda o calda della cioccolata, l'apertura di nuovi spacci, le drogherie (a Firenze esistevano nel 1767 circa 28 drogherie che vendevano la cioccolata in pani) e di nuovi spazi pubblici, i caffè (a Londra si contavano 3000 caffè), aumentò la domanda di cacao per il consumo alimentare (Schivelbusch 1999, p. 70) e ridusse il monopolio della vendita detenuto dalle spezierie per uso terapeutico. Gli avventori potevano fermarsi nei locali per sorseggiare una bevanda calda - cioccolata, caffè o tè - o acquistare un impasto ghiacciato, “chocolate à la glace” o sorbetto di cioccolata. Quest'ultima preparazione conquistò grande fama a Firenze e a Napoli. Il sorbetto era consigliato a fine pasto o durante il pomeriggio dai medici perché aiutava la digestione. Nel saggio *De' Sorbetti*, pubblicato a Napoli nel 1775, il medico Filippo Baldini sosteneva che il sorbetto di cioccolata riattivava la circolazione del sangue di quanti, in particolare le donne, erano soggetti a ‘mestizia o timore’, due stati simili tra loro perché provocavano un indebolimento dei nervi e un

rallentamento della circolazione mentre il sorbetto “avendo valore di comprimere le vene de’ visceri naturali, [i sorbetti aromatici] accelereranno il moto degli umori, e così si potranno fugare gli spasmi” (Baldini 1775, p. 75). Pur lodando i benefici della cioccolata, Baldini raccomandava di non “contrarre abito nel suo uso” poiché, come scriveva in un’altra sua opera, *Degradazione della vita umana cagionata dall’abuso delle mode e Regolamento per la felice vecchiezza*, il consumo in “troppa quantità” annullava gli “effetti mirabili” constatati nei casi di “dolori gottosi, erranti, e indeterminati”, negli ipocondriaci e nei melanconici, sconvolgendo anzi “notabilmente la digestione più forte e più vigorosa” (Baldini 1782, par. IV-V)

Ciò che si stava affermando era un nuovo modello alimentare suggerito dai medici di nuova formazione iatromeccanica, basato sull’uso di prodotti semplici e naturali che agissero nel rispetto dei tempi di reazione propri del corpo umano (Carnino 2014, p. 148). Molte opere mediche in Inghilterra, in Francia e in Italia furono centrate sulla natura della cioccolata e sui suoi effetti sul corpo. (Weinberg-Bealer 2009, pp. 105-106).

I costi del gusto tra lusso e moderazione

Con il diciottesimo secolo, favorita dall’aumento di produzione di cacao proveniente da Brasile, Martinica, Venezuela e Filippine, si sviluppò una vera e propria moda della cioccolata, legata all’entusiasmo verso tutto ciò che di nuovo, raro, esotico e curioso potesse costituire segno di distinzione sociale e culturale. L’aristocrazia fece del consumo di prodotti di lusso come la cioccolata il proprio segno di distinzione. Il lusso era indice di prestigio, rango e ricchezza e sarebbe servito a “reinventare” l’identità di una classe sociale che vedeva compromessi i propri valori tradizionali e a rischio i propri privilegi (Lindorfer 2009, p. 261). L’uso di articoli di lusso fu quindi percepito come un comportamento nuovo e distintivo rispetto all’emergente “élite extranobiliare” (Asch 2003, p. 3). In questa ottica anche la cioccolata come medicamento fu considerato un modo nuovo ed esclusivo di curarsi e il suo maggior costo rispetto a farmaci dalle formule complesse e segrete fu giustificato dalla medicina perché dipendeva solo dalla importazione dei prodotti di base, cacao e zucchero, mentre i principi curativi

rivenivano dalla naturalità dei componenti (Benedicenti 1951, pp. 783-787). Principalmente la presenza dell'acqua fu considerata un elemento di garanzia per la salute poiché gli studi sulle acque termali ne stavano rivalutando la bontà.

Per le dame dell'aristocrazia la colazione a base di cioccolato si configurò come un momento di socialità caratterizzato da una dimensione più intima e reale rispetto ai grandi ricevimenti, capace di creare anche un contesto più favorevole allo scambio culturale tra intellettuali alla moda. I prodotti esotici furono, quindi, identificati con la superiorità sociale di gusti e cultura (Lindorfer 2009, p. 262) e il loro costo elevato fu giustificato anche dalle classi emergenti con la necessità di dimostrare il proprio prestigio e la reputazione delle proprie case. A Napoli, ad esempio, il ricco mercante Bartolomé de Silva volle esibire la propria posizione sociale ordinando 25 libbre di cacao, insieme a 25 libbre di zucchero finissimo e vaniglia, giustificando la cospicua spesa perché “uno deve fare atto di presenza”. (Aram-Yun-Casalilla 2014, p. 183 e nota 66).

Il rito della cioccolata richiedeva, infatti, un esborso notevole dovuto non solo all'acquisto del cacao e delle spezie, ma anche a quello dei prestigiosi pezzi di porcellana e argento necessari per il servizio: le “chicchere” ossia le tazze da cioccolata, la cioccolatiera e la *trembleuse*, ossia il vassoio con i sostegni per tenere frenata la chicchera e i supporti per il cucchiaino e il bicchiere dell'acqua che accompagnava la cioccolata (Torriti 2015, p. 20).

Dal contenitore al contenuto tutto doveva destare stupore e meraviglia. Le composizioni artistiche, dai manufatti alla letteratura, dovevano esprimere una nuova raffinatezza ed eleganza di comportamenti (ivi, p. 15). A celebrare la cioccolata si cimentarono autori illustri come l'abate Pietro Metastasio, con la cantata *La cioccolata. A Fille* (1735) e Francesco Arisi con *Il cioccolato: trattenimento ditirambico* (1736).

Ma la moderazione suggerita dai medici era dettata anche da una riflessione più critica sul lusso, che si articolava intorno ai significati di necessità, di comodo, di ostentazione, di “felicità” e di puro commercio (Carnino 2014, pp. 19-20).

La posizione più conservatrice mise in evidenza gli effetti negativi dei beni voluttuari sulla salute. Tra i sostenitori dell'idea che il consumo di beni di lusso portasse allo sviluppo delle “moderne malattie”, era l'abate Giambattista Roberti

di Bassano, autore del *Dialogo filosofico intorno al lusso* (1772), convinto che “La tavola per un soverchio amore di recare col nutrimento il piacere altera e corrompe la sanità” (Roberti 1772, p. 9).

In questa ottica negativa si inserì anche la classificazione della cioccolata tra i cibi afrodisiaci che associò l'alimento a circostanze moralmente condannabili, come gli intrighi amorosi spesso raffigurati dalla pittura; si veda ad esempio *L'amante nascosto e il cane indiscreto* di Jean-Frédéric Schall, seconda metà del XVIII secolo. La contrapposizione di natura morale tra virtù e “vizio del lusso” si tramutò in un attacco alle abitudini della classe nobiliare (Carnino 2014, p. 19).

La mancanza di elementi per stabilire la natura materiale della cioccolata riaprì la questione se la cioccolata rompesse il digiuno quaresimale. La disputa ebbe carattere teologico-scientifico e vide la pubblicazione nel 1728 di una serie di pareri. A quello contrario al consumo, *Parere intorno all'uso della cioccolata: scritto in una lettera del Conte dottor Gio. Battista Felici all'Illustrissima Signora Lisabetta Girolami d'Ambra*, del medico Felici, risposero a favore della bevanda: il conte Ferdinando Bardi, *Lezione sopra la cioccolata*; il dottor Giuseppe Avanzini, *Lezione accademica in lode della cioccolata*; *Altro parere intorno alla natura e all'uso della cioccolata disteso in forma di lettera indirizzata all'illustrissimo Signor conte Armando di Woltsfeitt*, forse del dottor Girolamo Giuntini. Infine, il *Discorso sulla cioccolata*, 1728, del medico mugellano Antonio Cocchi concluse il dibattito sostenendo i benefici della mistura composta da elementi tutti naturali: acqua, cacao e spezie. (Cocchi, 2005, pp. 63-65)

Augurandosi un ritorno esemplare al rigore, il giansenista Daniele Concina (1687-1756) nel 1748, pubblicò ancora un parere negativo nelle *Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo di digiuno, esposte in una lettera a monsig. illustriss., e reverendiss. arcivescovo N. N.* (Venezia: Simone Occhi), ma rimase inascoltato (Leone 2012, pp. 83-84). E ancora nel 1784 Vincenzo Malacarne, professore di anatomia ad Acqui Terme e, poi, primario chirurgo a Torino, sostenne gli effetti negativi della cioccolata sul corpo nella sua *Descrizione fisica, storica, sociale e economica della città di Acqui*. Secondo Malacarne i giovani mostravano una costituzione meno robusta dei loro genitori, poiché erano

cresciuti con “una quantità soverchia di cioccolata e zucchero”, che li aveva resi incapaci di masticare e di digerire bene (Malacarne 2014, p. 74).

Probabilmente le posizioni a favore e contro il consumo della cioccolata, in Italia, celavano una critica ai cambiamenti in atto nella società indotti dal nuovo commercio internazionale che estrometteva i tradizionali canali commerciali. Gli sforzi a favore della cioccolata erano volti a contrastare il dilagare del caffè (Corvi 1999, p. 41), poiché “il bere caffè è divenuto un uso generale” (Galanti 1792, p. 255). Quest'ultimo, identificato con le sostanze stimolanti capaci di mantenere svegli il corpo e la mente e favorire l'efficienza, rispondeva, infatti, all'ideale di dedizione al lavoro e al nuovo modo di socializzare richiesti dalla società borghese che emergeva nei paesi dell'Europa settentrionale e mirava a ridurre gli effetti negativi del consumo di alcolici, in particolare della birra (Schivelbusch 1999, p. 34).

In realtà il caffè era una bevanda più economica rispetto alla cioccolata che richiedeva una quantità di cacao pari a circa due dosi di caffè per riempire una chicchera e necessitava dell'acquisto di altre spezie costose, zucchero, vaniglia, cannella, cassia lignea (Ciccolella 2004, p. 278).

Il dibattito settecentesco sul lusso assunse varie forme portando la questione del rapporto tra bisogni e desideri (ossia tra i due piani fisico e mentale del corpo) sul piano dello sviluppo dell'economia e della società (Carnino 2014b, p. 39).

La posizione positiva nei confronti del lusso fu espressa, infatti, dalla ricerca di modelli sociali che potessero assicurare una crescita economica. Gli economisti spiegarono la tendenza dell'uomo a passare dai bisogni di necessità a quelli più complessi, che assumevano il significato di progresso culturale e raffinemento delle maniere. In questa visione il consumo di beni di lusso all'interno di una nazione ne ravvivava l'economia, come avveniva in Inghilterra. (Peck Levy 2005, p. 113). Quest'ultima realtà determinò la convinzione che il commercio stava producendo uno sconvolgimento positivo nell'immobile struttura sociale (Carnino 2014, p. 148).

L'incidenza dell'importazione di cioccolata e caffè sulle casse degli stati era evidente, come scrisse lo spagnolo Cristoforo Molto nelle sue *Osservazioni economiche a vantaggio dello Stato Pontificio* (Molto 1781, pp. 149-152).

Analogamente nel Regno di Napoli, Giuseppe Maria Galanti nel 1771 aveva rilevato che il *Bilancio del Commercio esterno del Regno, fatto d'ordine del Re*, riportava una spesa molto elevata per l'importazione di cacao (45000 ducati per l'acquisto di 500 cantaia della qualità caracca e 42000 ducati per 1400 cantaia di "selvaggio") (Galanti 1788, p. 336; Ciccolella 2010, p. 284).

La necessità di risollevere l'economia del Regno di Napoli era particolarmente pressante a causa di una profonda crisi. Ferdinando Galiani e Antonio Genovesi si fecero interpreti della definizione del lusso come "fratello della terrena felicità" (Carnino 2014, pp. 51-68). Sulla scia della riflessione in atto in Francia ad opera di Melon (*Essai politique sur le commerce*, 1734) e trasmessa a Napoli dal matematico e commerciante toscano Bartolomeo Intieri, Galiani e Genovesi sostennero la visione dinamica dell'economia, nella quale i beni di lusso costituivano uno stimolo per la prosperità nazionale perché attraverso il mercato muovevano la società.

La cioccolata e i dolci erano gli unici prodotti esclusi dal dazio *di miglioria* che il Regno di Napoli applicava a tutti i prodotti lavorati che uscivano da Napoli verso le province o l'estero (Ciccolella 2004, p. 271 nota 21). Intorno al 1789 nel Regno si importavano 2000 cantaia di cacao a fronte di 800 libbre di tè e di 1000 cantaia di caffè (Bianchini 1839, p. 320)¹.

Il 6 marzo 1789, nel tentativo di rilanciare l'economia e aumentarne la felicità della nazione, il sovrano riformò le tariffe doganali. Fu stabilito in 15.40 al cantaro il dazio per l'immissione di cacao caracca in Napoli e in 13.09 nelle provincie; in 6.40 e 5.44 rispettivamente in Napoli e provincie per il cacao selvaggio (Ferdinando IV, 1789, p. xvii). Furono stabiliti i pesi delle tare che potevano ora essere sottratti al peso della merce nel pagamento del dazio (Ivi, CLV).

Nuovamente nel 1810 fu rivisto l'ordinamento sui dazi per facilitare la circolazione delle merci interne. Il dazio sui generi "coloniali" fu, quindi, aumentato moltissimo secondo un sistema, detto "continentale", che vietava l'introduzione di merce inglese. Il cacao fu sottoposto al dazio di ducati 202 e 30 il cantaro (Bianchini 1839, p. 593). Dal 1815, abolito il sistema continentale, il

¹ Il cantajo era l'unità di misura nel Regno di Napoli dal 1480; nel periodo borbonico era equivalente a 89 - 100 Kg, a seconda della città.

Il cacao: la ricerca di un'identità commerciale e culturale.

dazio scese a ducati 27 a cantaio per la qualità caracca ed a 9 per il *maragnone*. (*Collezione delle leggi e decreti reali del Regno di Napoli 1818*, p. 335).

La cioccolata secondo l'Encyclopédie

La visione più pragmatica del commercio e del lavoro produttivo pose fine alla riflessione sugli aspetti negativi del lusso (Carnino 2014, pp. 68-76). A ciò contribuirono gli enciclopedisti che misero in relazione il bene di lusso con l'operosità dell'uomo e con il suo ingegno nel creare nuovi macchinari e scoprire processi di natura chimica per la lavorazione. Infatti, quando la trasformazione del cacao in cioccolata solida divenne un processo industriale, quest'ultima assunse la connotazione di un manufatto. Pur riducendo il costo del prodotto finale, la meccanizzazione aveva migliorato la qualità del prodotto grazie anche alla maggiore igiene introdotta dalle nuove macchine. A Napoli, ad esempio, la macchina inventata dal signor Clouet aveva il “vantaggio di dare al cioccolato una raffinatezza d'assai maggiore di quello preparato nel consueto modo, evitando lo schifoso sudore dell'operaio ed ogni specie di maneggiamento [...] con un cioccolato pregevole per l'ottimo sapore e per l'eleganza delle forme” (De Gennaro 2003, p. 6).

Dalla macinazione con pietra e mortaio, eseguita a mano dai messicani, si passò alla lavorazione con il mulino a mola cilindrica (Pelletier-Pelletier 1861, p. 61), simile a quello usato per le olive. La pasta così ottenuta era lavorata dalla mola in granito, quasi a simulare la masticazione dentale, per renderla più digeribile. Questo procedimento effettuato dalla Compagnie française, denominato ‘di Pelletier’, ebbe un riconoscimento ufficiale da parte della Société d'encouragement per l'alta qualità del prodotto, poiché “les molécules sont égales, homogènes, impalpables, et que leur pâte se fond dans la bouche et dans l'eau chaude sans y laisser aucun résidu grumeleux” (ivi, p. 63). Questo giudizio, quindi, sancì il riconoscimento del procedimento industriale, assegnando al prodotto finito un prestigio derivante dalla qualità delle materie prime, dall'organizzazione del lavoro e dalla tecnologia impiegata.

Al prodotto lavorato potevano essere fatte delle aggiunte, spezie come vaniglia e altri aromi, che contribuivano a caratterizzarne il gusto. Il composto

prende quindi la forma definitiva di tavolette, più adatta alla distribuzione. La pasta di cioccolato, infatti, passava in un tubo cilindrico e cadeva su una bilancia, dove il rotolo era tagliato in pezzi da 250 grammi. Questi cadevano in stampi (*moules*), dove erano livellati da una spatola, mentre una pressa toglieva loro aria e umidità. Un timbro, infine, imprimeva il nome del fabbricante. A questo punto gli stampi erano raffreddati in modo da facilitare l'estrazione delle tavolette. Queste ultime erano avvolte in carta di latta, che proteggeva dall'umidità e dall'attacco degli insetti e poi erano confezionate con la carta del marchio di fabbrica, pronte per la commercializzazione (ivi, p. 65).

L'idea di rendere più gradevoli i medicinali nascondendoli all'interno di pasticche al sapore di cioccolato venne al farmacista francese Jean-Antoine Brutus Menier, nel 1816, ma questa preparazione richiedeva un'attenzione maggiore nel dosaggio e nella lavorazione dei componenti. Infatti, la macerazione insieme al cacao e il tempo trascorso prima dell'assunzione potevano modificare gusto e proprietà della cioccolata medicamentosa. In opposizione a questa innovazione c'era ancora l'opinione espressa da Charles Louis Cadet de Gassicourt, farmacista e segretario del Conseil de salubrité di Parigi, che consigliava di creare invece la miscela tra cacao e medicinali direttamente nella tazza del malato secondo le dosi stabilite dal medico, perché ciò garantiva l'efficacia del medicinale (ibidem).

La distribuzione del prodotto attraverso la ripartizione del mercato regolata dal sistema delle corporazioni, farmacisti e pasticceri, attribuì al cibo una garanzia di qualità, connessa all'insieme di norme e di operazioni che regolavano l'esecuzione e incontravano la preoccupazione scientifica dei medici verso l'alimentazione (Bonnet 1976, p. 905). La produzione di pasticche e tavolette di cioccolato da parte di farmacisti fu interpretata in modo particolare come il frutto di un processo tecnologico compiuto secondo dettami scientifici.

Il cacao condensato venduto in tavolette si diffuse prima come prodotto farmaceutico e poi come dolciume. Infatti tra gli *Avvisi* pubblicitari dei periodici di fine Settecento la propaganda della *Cioccolata de santé*, priva di spezie, era un esplicito richiamo all'idea di benessere e gusto personale, fondamenti della nuova società ed espressi nell'*Encyclopédie* (Carnino 2014b, p. 56).

Il cacao e la socialità femminile

Slegando la nozione di lusso da quella di ostentazione e magnificenza rimaneva la valorizzazione dei desideri dell'individuo che regolavano i rapporti umani (Carnino 2014b, p. 44).

Intorno al rituale della cioccolata le donne crearono una sorta di convergenza delle idee di riscatto sociale e rivoluzione intellettuale, trasformando la consuetudine della colazione con la cioccolata da ostentazione principesca a momento di intimità nelle proprie famiglie, come mostra il dipinto *Déjeuner* (1739) di François Boucher. Questo comportamento fu propagato dalle dame che frequentarono la Corte spagnola, come la contessa Johanna Theresia Harrach che, agli inizi del '700, dopo essere stata dama di compagnia della Regina di Spagna, tornò a Vienna sposa di Ferdinand Bonaventura Harrach. Qui introdusse la cioccolata insieme a testi letterari spagnoli come parte della cultura ispanica e la trasmise all'ambiente austriaco attraverso la figlia Maria Josepha Küenburg, anch'ella prima dama d'onore della Regina di Spagna e, poi, sposa di un austriaco (Lindorfer 2014, p. 164).

Le istruzioni per la preparazione di cioccolata iniziarono a circolare annotate nei ricettari delle dame che avevano frequentato la Corte spagnola. Lady Ann Fanshawe, ad esempio, moglie di Sir Richard, ambasciatore di Charles II in Portogallo e a Madrid (Pennell 2004, MS.7113-f. 332v) compilò, tra il 1651 e il 1707, una raccolta di ricette legate al periodo vissuto in Spagna, in cui annotò, tra rimedi medici e torte di zucchero, un foglietto posticcio con il primo disegno inglese di una cioccolatiera con il suo frullino dallo stile sobrio e lineare. (Fanshawe 1665, f. 332r). Confrontando questo ricettario con quello dell'amica di famiglia Grace Carteret, prima contessa di Granville, gli studiosi hanno riscontrato l'analogia di diverse preparazioni che lascia immaginare come la fortuna delle preparazioni si propagasse grazie ai legami familiari (Potter 2006, pp. 19-32).

Anche tra le ricette di Sarah Tully, Lady Hoare, *Book of Receipts for Cookery and Pastry*, 1732, si trova una golosità alimentare a base di cioccolata, *To make Chocolate as prepared for the King*, che evidenzia il ruolo delle donne

nel propagare le abitudini alimentari in relazione al modo nuovo di percepire la conoscenza del mondo.

Il periodico femminile “La donna galante ed erudita”, che circolava a Venezia alla fine del Settecento, scrisse che cioccolata e caffè erano “due bevande, le quali sebbene niente necessarie, e della classe di quelle che possono dire di puro lusso, sono ormai divenute all’Europa tutta una delicatezza quasi indispensabile” (An., 1787, p. 363).

In questa linea di rinnovamento dell’alimentazione si inserirono le prime pubblicazioni a carattere gastronomico contenenti ricette a base di cacao scritte dai migliori cuochi europei, come Menon in Francia e Vincenzo Corrado a Napoli. I loro testi erano concepiti con lo scopo di avvicinare all’ “arte meccanica” della cucina chiunque amasse sperimentare non solo i sapori ma anche le tecniche. Il testo di Menon, *La Cuisinière bourgeoise* (Parigi 1746), fu il primo manuale di cucina rivolto al pubblico femminile che rendeva accessibili i segreti dei grandi cuochi alle nuove responsabili del ménage della famiglia borghese. A sua volta Corrado scrisse *La manovra della cioccolata* (Napoli 1794), un trattato per insegnare a selezionare, dosare e unire gli ingredienti ponendo attenzione alla qualità e alla corretta esecuzione del complesso procedimento per ottenere il miglior risultato, gustoso per il palato e facile da digerire.

Dalla fine del Settecento a tutto l’Ottocento, l’applicazione della tecnica industriale e della chimica alla produzione della cioccolata mirarono, infatti, a modificare la lavorazione dei semi del cacao per rendere l’impasto più digeribile e quindi per estenderne il consumo.

Il cacao non solo continuò a essere distribuito nelle farmacie come medicamento ma fu anche regolarmente venduto nelle pasticcerie e nelle drogherie come bene di consumo per preparazioni golose, se pure riservato alle occasioni importanti per il suo costo ancora elevato.

Nel 1828, l’olandese Coenraad Johannes van Houten realizzò la prima polvere di cacao, con una pressa idraulica che gli permise di estrarre il burro di cacao in forma di panetto che poi poteva ridurre in polvere. Il processo di separazione del cacao magro dal grasso permise a Van Houten di stabilire quantità fisse proporzionali di cacao magro e di burro di cacao per creare un impasto più

Il cacao: la ricerca di un'identità commerciale e culturale.

omogeneo in cui potevano essere dosate in maniera sempre uguale in un processo industriale. La meccanizzazione consentì una riduzione dei costi e quindi il raggiungimento di una fascia di consumatori più ampia. Dalla fabbrica di cioccolata di Van Houten ad Amsterdam il cacao in polvere raggiunse tutta l'Europa.

L'acquisizione dello *status* di alimento pose una nuova questione scientifica legata alla presenza o meno di azoto nelle sostanze, che serviva a classificare gli alimenti in “materie plastiche” - che nutrono e fanno crescere gli animali -, “respiratorie” - che servono a farli respirare e a riscaldarli, - e “nervose”. Secondo il medico Paolo Mantegazza (1831-1910), (Sanga 2002, pp. 351-357) però, “nessuna sostanza è puramente *plastica, respiratoria o nervosa*” e come esempio portava proprio il cacao, che pur essendo “alimento nervoso, contiene una materia che può servire alla respirazione”. (Mantegazza 1871, p. 174).

Nel 1806, le stime del consumo del cacao in Europa, secondo Humboldt, erano di circa 23.000.000 pounds all'anno, dei quali da 6.000.000 a 9.000.000 erano probabilmente consumati in Spagna. Dalla seconda metà del secolo, il prezzo del cacao grezzo aumentò costantemente (in Inghilterra passò da 47 scellini per cwt.² tra il 1854 e il 1860 a 74 scellini tra il 1881 e il 1884), mentre il prezzo al dettaglio del cacao preparato scese progressivamente grazie al miglioramento delle tecnologie di lavorazione e alla competizione tra i produttori (Bugbee-McKellar 1886, pp. 2-4).

A fine Ottocento le proprietà benefiche della cioccolata furono amplificate dai messaggi promozionali dei medici diretti alle donne (*Chocolat des Pharmacie: preparato scientificamente, solubile, aromatico, facilmente digeribile, nutriente. Adatto per i bambini e gli invalidi*) affinché acquistassero cioccolata o cacao in polvere per un'alimentazione naturale, ricostituente, appropriata per lo sviluppo di una prole sana e robusta, così come lo Stato moderno auspicava.

Conclusione

A fine Ottocento la considerazione del cacao è ben riassunta dalle parole di John Holm: “ ‘Cocoa and its Manufacture’ is one [subject] of considerable

² L'unità di peso inglese cwt. (Hundredweight), equivale a 100 libbre. 20 cwt = 1 ton = 746,48 Kg.

importance, treating as it does of one of the most valuable foods which man derives from the vegetable kingdom” (Holm 1874, p. 356).

I mutamenti produttivi e di consumo del cacao avevano determinato la transizione da farmaco di lusso a “comodo” alla moda fino a necessità per la crescita dei fanciulli e il benessere delle donne e degli anziani.

Alla crescita della domanda di mercato da piccola a larga scala, conseguenza della trasformazione d’uso da personale a comune, avevano contribuito l’indagine scientifica sulla natura del vegetale e l’introduzione di tecniche innovative di produzione. Queste ultime erano andate a tutto vantaggio della digeribilità e gradevolezza del prodotto che ora veniva proposto nelle nuove vesti di tavoletta e polvere. Ma la reinvenzione del “brodo indigeno” come prodotto di un lungo e ingegnoso processo tecnologico, appare come la necessità di assegnare una connotazione tutta europea a un prodotto extracontinentale prima di inserirlo definitivamente nella catena alimentare continentale. Svolgendo, infatti, un ruolo di intermediazione tra culture, tra Vecchio e Nuovo Mondo, “a bridge between material and symbolic levels of experience” per i moderni europei, (Norton 2008, p. 9) il cacao aveva trovato una propria identità come esito della ricerca di nuove soluzioni alimentari e terapeutiche scaturite dalla risposta alla crisi di conoscenze subentrata per il contatto con il Nuovo Continente.

Riferimenti bibliografici

- An., 1787, in «La donna galante ed erudita. Giornale dedicato al bel sesso», n. 33, p. 363.
- Aram Bethany, Yun-Casalilla Bartolomé, 2014, (a cura di), *Global Goods and the Spanish Empire, 1492-1824: Circulation, Resistance and Diversity*, Palgrave Macmillan.
- Asch, R., 2003, *Nobilities in transition 1550-1700: courtiers and rebels in Britain and Europe*, Arnold, Londra.
- Baldini, F.S., 1775, *De’ sorbetti. Saggio del dottor Filippo Baldini*, Raimondi, Napoli.
- Baldini, F.S., 1782, *Degradazione della vita umana cagionata dall’abuso delle mode e Regolamento per la felice vecchiezza*, s.n.t., Napoli.
- Benedicenti, A., *Malati, Medici e Farmacisti. Storia dei rimedi traverso i secoli e delle teorie che ne spiegano l’azione sull’organismo*, Hoepli, Milano, 1951, v. 2, pp. 783-787.

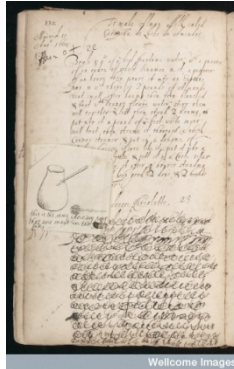
- Bianchini, L., 1839, *Della storia delle finanze del Regno di Napoli: 1*, (7 voll.), Stamperia di Francesco Lao, Palermo.
- Bonnet, J.-C., 1976, *Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie*, in «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», 31^e année, n. 5, pp. 891-914.
- Bugbee, J. M., McKellar J., c1886, *Cocoa and chocolate: a short history of their production and use, with full and particular account of their properties, and of the various methods of preparing them for food*, Walter Baker & Company, Dorchester (Mass).
- Carnino, C., 2014, *Lusso e benessere nell'Italia del Settecento*, FrancoAngeli, Milano.
- Carnino, C., 2014b, *Il corpo tra benefica evoluzione dei bisogni e malattia. La riflessione su lusso e consumo nel Settecento italiano*, in Leri C., a cura di, *Metamorfosi dei Lumi 7: Il corpo, l'ombra, l'eco*, Accademia University Press, Torino, pp. 39-57.
- Chichierchia, L., Papa, S., 1998, *Storia della Farmacia a Napoli: dalla spetiaria conventuale alle botteghe dell'Ottocento*, Electa, Napoli.
- Ciccolella, D., 2004, «Un genere pressoché necessario». *Consumo, politica e industria dello zucchero nel Regno di Napoli in Età rivoluzionaria e napoleonica*, in «Storia economica», n. 2-3, pp. 263-314.
- Ciccolella, D., 2010, *Statistica e riforme tra Ancien Régime e rivoluzione*, in «Storia economica», Anno XIII, n. 3, pp. 265-318.
- Cocchi, A., 2005, *Discorso sopra la cioccolata*, a cura di Orsola Gori, Polistampa, Firenze.
- Colmenero de Ledesma, A., 1999, *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, por Francisco Martinez, Madrid, 1631, a cura di Elisabetta Paltrinieri, Edizioni Dell'Orso, Alessandria.
- Corvi, A., 1999, *Il cioccolato e gli speciali*, in «Atti e memorie A.I.S.F.», XVI, n. 1, pp. 39-45.
- De Gennaro, G., 2003, *Le industrie del Regno di Napoli*, Grimaldi, Napoli.
- de Montardif, J., 1875, *Alphonse de Richelieu et le chocolat*, in «L'Intermédiaire des chercheurs et curieux», 10 ottobre, p. 581.
- Donzelli Giuseppe (1704), *Teatro farmaceutico dogmatico, e spagirico del dottore Giuseppe Donzelli*, Antonio Bortoli, Venezia.
- Fanshawe, A., 1651, *Recipe Book*, Madrid, 10 Agosto 1665, Wellcome Library, London, MS.7113, f. 332v.
- Ferdinando IV, 1789, *Tariffa generale pella riscossione de' dazi doganali nel Regno di Napoli*, Stamperia Reale, Napoli.
- Galanti, G.M., 1792, *Breve descrizione della città di Napoli e del suo contorno*, Gabinetto letterario, Napoli.
- Galanti, G.M., 1788, *Nuova descrizione storica e geografica delle Sicilie, Volume II*, presso i soci del Gabinetto Letterario, Napoli.
- Genovesi, A., 1765, *Delle lezioni di commercio o sia d'economia civile*, Fratelli Simone, Napoli.
- Holm, J., 1874, *On Cocoa and its Manufacture*, in «Journal of the Royal society of Arts», v. 22, 13 Marzo, Londra, pp. 356-366.
- Leone, M., 2010, *Le jeûne et le chocolat: le rigorisme janseniste en Italie*, in Baustert, R., a cura di, *Le Jansénisme en Europe*, G. Narr, Tübingen.
- Lindorfer, B.M., 2009, *Las redes familiares dela aristocracia austriaca y los procesos de transferencia cultural: entre Madrid y Vienna, 1550-1700*, in Yun Casalilla B.,

- a cura di, *Las redes del imperio: élites sociales en la articulación de la Monarquía Hispánica, 1492-1714*, Marcial Pons Historia, Madrid, pp. 261-288.
- Lindorfer B.M., 2014, *Aristocratic book consumption in the Seventeenth Century: Austrian aristocratic book collectors and the role of noble networks in the circulation of books from Spain to Austria*, in *Books in The Catholic World during the Early Modern Period*, edited by Natalia Maillard Álvarez, Rill, Boston, pp. 145-170.
- Mantegazza, P., 1871, *Quadri della natura umana: feste ed ebbrezze*, v. 1, Bernardoni, Milano.
- Molto, C., 1781, *Osservazioni economiche a vantaggio dello Stato Pontificio*, s.c., Venezia.
- Norton, M., 2008, *Sacred Gifts, Profane Pleasures. A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, Cornell University Press, Londra.
- Paltrinieri, E., 2004, *Per una traduzione moderna del "Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate" di Colmenero de Ledesma*, in «Artifara», n. 4, enero-junio 2004, sección Ediciones, , 6-7-2015, pp. 1-12.
- Peck Levy, L., 2005, *Consuming Splendor. Society and Culture in Seventeenth-Century England*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Pelletier, E., Pelletier, A., 1861, *Le thé et le chocolat dans l'alimentation publique aux points de vue historique, botanique, physiologique, hygiénique, économique, industriel et commercial*, Les auteurs, Paris.
- Pennell, S., 2004, a cura di, *Women in Medicine: Remedy Books, 1533 - 1865, from the Wellcome Library for the History and Understanding of Medicine*, London Primary Source Microfilm, Thomson Gale, Woodbridge, Connecticut.
- Perrino, M., 2006, *Lettera di Matilde Perrino ad un suo amico nella quale si contengono alcune sue riflessioni fatte in occasione del suo breve viaggio per alcuni luoghi della Puglia*, Napoli, 2 febbraio 1787, edizione e introduzione a cura di Gabriella Cantalice, Edizioni digitali del CISVA.
- Potter, D., 2006, *The Household Receipt Book of Ann, Lady Fanshawe, Petits Propos Culinaires*, March, 80, pp. 19-32.
- Pugi I., Torriti P., 2015, a cura di, *Le bevande coloniali. Argenti e salotti del Settecento italiano. Tè, Caffè e Cioccolato*, Palombi - Mosaico, Roma.
- Redi, F., 1803, *Bacco in Toscana: ditirambo*, Graziosi, Venezia.
- Roberti, G., 1772, *Del Lusso. Discorso cristiano con un dialogo filosofico*, Remondini, Bassano.
- Sanga, G., 2002, *I criteri chimico-fisiologici di classificazione dell'alimentazione nell'800*, in Silvestri D., Marra A., Pinto I., a cura di, *Atti del Convegno Internazionale "Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici"*, Napoli, 13-16 ottobre 1999, Napoli, v. II, pp. 351-357.
- Schivelbusch, W., 1999, *Storia dei generi voluttuari. Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Mondadori, Milano.
- Skaarup, B.O., 2015, *Anatomy and Anatomists in Early Modern Spain*, Ashgate Publishing, Farnham.
- Sloane, H., 1699, *Lettera di John Cook a Sir Hans Sloane*, February 12, British Library, London, Manuscript Collections, Sir Hans Sloane's Correspondence online, Sloane MS 4075, f. 29.
- Stubbe, H., 1668, *The Remainder of the Observations Made in the Formerly Mention'd Voyage to Jamaica*, in «Philosophical Transactions», 3, pp. 721-722.

Il cacao: la ricerca di un'identità commerciale e culturale.

- Torriti, P., 2015, *Gli argenti e le bevande coloniali*, in Pugi I., Torriti P., a cura di, *Le bevande coloniali. Argenti e salotti del Settecento italiano. Tè, Caffè e Cioccolato*, Palombi - Mosaico, Roma, pp. 15-25.
- Vallisneri, A., 2012, *Saggio d'istoria medica, e naturale, colla spiegazione de' nomi, alla medesima spettanti, posti per alfabeto*, a cura di Massimo Rinaldi. Note biologiche con la collaborazione di Andrea Castellani, Edizione nazionale delle opere di Antonio Vallisneri - Opere edite - I sez. «Opere edite in volumi», vol. 19, Olschki, Firenze.
- Weinberg, B.A., Bealer, B.K., 2009, *Tè, caffè, cioccolata. I mondi della caffeina tra storie e culture*, traduzione di Giovanni Tarantino, Donzelli, Roma.

Immagini



Manuscripts, 1665, di Ann Fanshawe, *Images Collections*, Wellcome Library, London.



A Lady Pouring Chocolate (La chocolatière), 1744c., di Jean-Etienne Liotard, The National Gallery, Londra.

Il cacao: la ricerca di un'identità commerciale e culturale.



L'amante nascosto e il cane indiscreto, seconda metà del XVIII secolo, di Jean-Frédéric Schall, Palazzo Barberini, Roma.



Le Déjeuner, 1739, di François Boucher, Museo del Louvre, Parigi.



Baia e Porto di Brindisi, 1789, Jacob Philipp Hackert, Pinacoteca, Reggia di Caserta, Caserta.

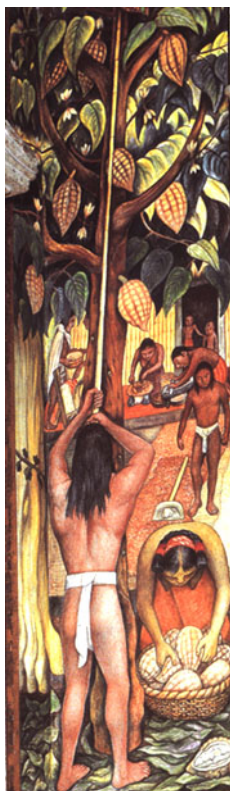


Sala di macinazione del cacao in una fabbrica di cioccolato a fine XIX secolo.



La feria de Madrid, 1779, Goya, Museo El Prado, Madrid.

Il cacao: la ricerca di un'identità commerciale e culturale.



Cocoa, 1950, murale di Diego de Rivera, Palacio Nacional de Mexico, Città del Messico.



Publicità di cioccolato



Pittogramma della parola “cacao” in lingua Maya, Kakau (Ka'kau')

ⁱ Benedetta Campanile, dottore di ricerca in Storia della scienza e laureata in Scienze dell'Informazione, è responsabile del Laboratorio Multimediale di Museologia scientifica e del Laboratorio di Epistemologia Informatica del Centro Interuniversitario di Ricerca Seminario di Storia della scienza dell'Università degli studi di Bari Aldo Moro. Si occupa di applicazioni informatiche per i Beni culturali ed è autrice di articoli di Storia delle istituzioni, di Storia dell'informatica e di divulgazione scientifica.
e-mail: benedetta.campanile@uniba.it; benedetta.campanile@yahoo.com