



Piero Camporesi

Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento

Il Saggiatore, 222 pp., 21 euro

Ascanso di equivoci, il “brodo indiano” è stato messo in copertina: il cioccolato dichiara il contenuto del libro di Camporesi, prolifico scrittore forlivese di cui *Il Saggiatore* sta riproponendo l'opera. In verità definire scrittore l'antropologo, filologo e storico scomparso vent'anni fa, è vago. Ma Camporesi scriveva così bene, interessando i colti e raggiungendo un po' tutti con un italiano scorrevole, che la definizione sembra, in fondo, la più adatta. In questo libro percorre la passione italo-francese per la gastronomia con garbo ed erudizione rari a trovarsi, senza autocompiacimento e divertendo molto. Racconta la storia del Settecento attraverso i piatti che passano sulle tavole della gente che conta. Niente di noioso, per carità; anzi, è il contrario. Il cioccolato dà modo di spulciare i classici in una chiave inedita. Leggendo queste pagine, e l'introduzione di Franco Cardini, finiamo col digerire persino il Parini, quello del *Giorno*, che ha tediato molti sui banchi di scuola. Perché la cioccolata, ai suoi tempi, non poteva mancare nella prima colazione del “giovin signore”, se questi voleva scendere dal letto in perfetta golosità. Il Parini consigliava tuttavia di scegliere il caffè, se la linea mostrava segni di cedimento. Si dirà: che c'è di strano? Di strano nulla, di nuovo molto, per l'epoca. Cioccolato, caffè e tè erano cibi esotici, rivoluzionari, un po' come lo è stato per noi il sushi. Se il cibo crudo giapponese ha segnato un'evoluzione

del gusto e del costume, così a suo tempo è stato per quelli di Camporesi. “Erano sempre meno graditi i profumi grossi” del Cinque e Seicento, scrive, ricordando che “una storia sociale dell'olfatto che non passi attraverso il filtro degli odori alimentari, che non metta il naso nelle cucine, rischia di scivolare verso l'astrattezza ideologica dei *philosophes sensisti*”. Il Settecento è il secolo francese per eccellenza, il baricentro della civiltà dall'Italia si sposta a settentrione. A tutti i livelli. Così la scuola di cucina pontificio-medicea cede lo scettro ai discendenti del Re Sole. Il mangiare si raffina, per essere sofisticati ci vuole lo chef, la gastronomia diventa quel che è oggi: un'arte spesso oziosa. Una signora alla moda non mangia, si ciba di ricercatezze. E' il tempo delle droghe-bevanda: tè e caffè arrivano insieme ad altre civiltà, i “buoni selvaggi” di Rousseau, i persiani di Montesquieu e i turchi, indiani e cinesi di Voltaire. Il cioccolato e il caffè tuttavia provengono dalle Americhe. Il connubio del cacao e del latte crea il dessert, figlio della rivoluzione industriale. La pasticceria vince su tutto e curiosamente viene dalle Indie, le Americhe degli Aztechi: un mondo nuovo. Il cibo settecentesco racconta una prima forma di globalizzazione. Del resto, il cous cous e le spezie sudamericane che hanno invaso i nostri supermercati avrebbero molto da dire. E' un vero peccato che non ci sia più Camporesi a scriverne. *(Claudia Gualdana)*