

L'INTERVISTA ■ FRANCO CARDINI*

«Il brodo rivoluzionario di Camporesi»

Rileggendo un celebre saggio dell'antropologo che aprì un nuovo filone di studi

Le origini de *Il brodo indiano*, importante libro del filologo, antropologo e storico Piero Camporesi (1926 - 1997) che Il Saggiatore ripropone ora a vent'anni dalla morte dell'autore, risalgono alla scoperta dell'America, a quando il cacao arrivò in Europa e la cioccolata contribuì con il suo gusto nuovissimo alla diffusione dell'edonismo ed esotismo nel Settecento. Abbiamo intervistato il professor Franco Cardini, che introduce la nuova edizione dell'opera con una interessante prefazione. «I conquistadores spagnoli ne avevano desunto l'uso dagli aztechi, trasformando in gradevole bevanda ben presto dolcificata - ci spiega Cardini -, il piccante, speziato Chocolat ch'era cibo degli dèi. Fu Linneo nel 1727 a chiamarlo "Theobroma cacao", spianando la strada al mistico e sanguinario olimpo azteco e alle tavole e alle scintillanti cioccolaterie degli europei. Così il cioccolato ha iniziato e continuato la sua avventura in Europa mezzo millennio dopo la sacra origine americana». Tradotto in cibo solido il cioccolato è stato anche nutrimento dei militari, avviando tra Otto e Novecento una straordinaria avventura artigianale, manifatturiera e industriale in molti Paesi europei, e primeggiando per qualità

FRANCESCO MANNONI

■ Professor Cardini, perché è utile la riproposta di questo fondamentale libro di Camporesi?

«Questo libro ormai è un piccolo classico che s'impone, ma non volontariamente, perché Camporesi a tutto pensava, meno che a dare delle risposte a se stesso o agli altri: non si chiedeva se ciò che scriveva era storia della letteratura, antropologia culturale, tecnologia o psicanalisi. Qualcuno parla di storie romanzate, ma secondo me gioca una carenza di informazione critica. È un libro importante perché scava a vari livelli in una letteratura che ai tempi in cui Camporesi scriveva, non era del tutto accettata: quando si usciva dai canoni della poesia e del romanzo e magari anche del saggio, significava entrare in nuove forme espressive, e c'era parecchia ritrosia ad abbinare letteratura e cucina».

Ma non si celebrava già abbondantemente Pellegrino Artusi?

«Per molto tempo Pellegrino Artusi è stato l'unico nella storia della letteratura italiana che i dotti prendevano sul serio, non considerando il suo soltanto come

un libro di ricette. Ai tempi di Camporesi una certa diffidenza nei confronti della cultura folclorica c'era ancora, nonostante fossero già state fatte delle scelte critiche e c'era stata anche una rivoluzione nella filologia e nella semantica. Non si parlava più di scienze alte o di scienze basse. L'uso di una letteratura assolutamente immersa e nello stesso tempo poco studiata e poco conosciuta, che andava dai ricettari di cucina ai memoriali di personale subalterno delle grandi corti fino ai diari delle parrocchie, era una letteratura che non veniva mai presa in considerazione».

Oggi, qual è l'importanza del «Brodo

indiano»?

«Il *Brodo indiano* è interessante perché dà una chiave di lettura su cose che vanno dall'orientalismo all'esotismo e allo sviluppo del pensiero legato al movimento colonialista, che è sempre stato un territorio dove c'era una certa cattiva coscienza fra gli europei: si preferiva non parlarne, ma si continua a fare lo stesso ancora oggi. Questo libro sul cioccolato riporta in vigore le ragioni della fortuna

di questo alimento che gioverebbe alla memoria, conterrebbe il mitico "colesterolo buono", e sarebbe soprattutto un potente elisir contro la depressione e il pessimismo in quanto stimola la produzione di endorfine».

Come il consumo del cioccolato nella società europea, si trasformò in un fatto di costume e commerciale?

«Il successo del cioccolato è strano e paradigmatico, e noi siamo abituati a conoscerlo come una realtà e una novità rivoluzionaria, e a leggerlo in molte sfumature. C'è un passaggio nel *Così fan tutte* di Mozart dove si parla proprio del cioccolato come di un cibo dei potenti, della gente ricca, e la cameriera che prepara la cioccolata per la padrona fa una riflessione di quelle che Mozart faceva spesso "Ma perché io che sono una cameriera non devo provare questa cosa buonissima che consuma la mia signora?" E di nascosto beve un po' di cioccolata, le

piace moltissimo e questo la porta a una specie di presa di coscienza».

C'è anche un elemento sociale nel consumo di cioccolato?

«Certamente, c'è anche un aspetto rivoluzionario. Oggi noi siamo abituati a vedere la cioccolata come una perversione, una simpatica cedevolezza di costumi, un peccato di gola "leggendovi" quello che la cioccolata rappresentava.



Ne "Il Giorno" del Parini, la cioccolata è simbolo di un certo tipo di golosità che ingrassa più del caffè, altra bevanda rivoluzionaria per eccellenza guardata con sospetto come il tè. Ma erano anche bevande di un mondo che, almeno ai piani alti, aveva vinto il buio e la paura ancestrali della notte. Un mondo dalle categorie temporali messe sottosopra, nel quale si vegliava e si dormiva in tempi e con ritmi ormai differenti dai consueti. In Turchia il caffè era stato proibito e in un primo tempo anche in Euro-

pa, fino all'apertura dei primi caffè a Londra e a Venezia, perché la bevanda induceva a un certo nervosismo e circolava anche la notizia che il caffè fosse qualcosa di tossico, un lento veleno».

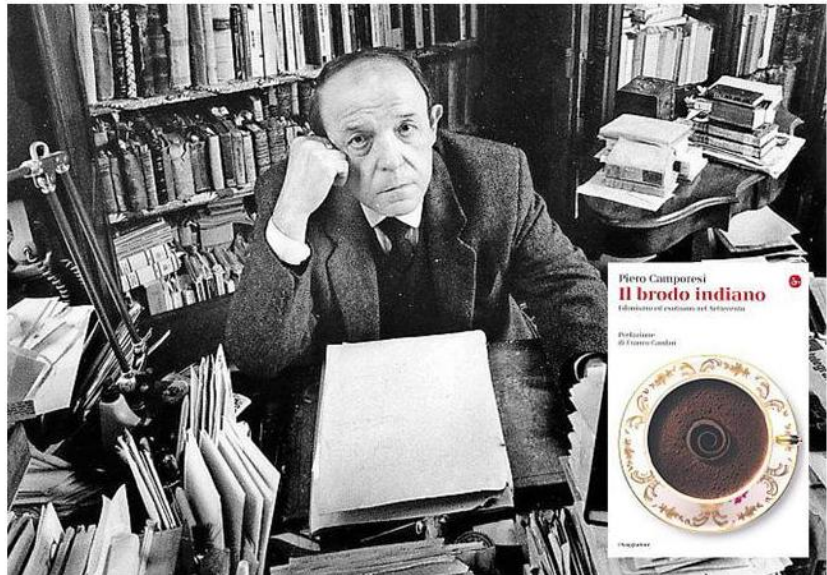
I fatti hanno smentito le dicerie?

«La lettura sociale del quotidiano di certi beni li ha trasformati in innovatori, e nonostante la reazione moralistica sono entrati presto nell'uso comune. Ancora oggi la cioccolata ha un senso di aristocratica perversione o per lo meno sovversione, perché è ancora un lusso, un cedere ai sensi e alla gola. Camporesi, giocando su tutta questa gamma di toni, passando tranquillamente dalla letteratura all'antropologia e alla critica sociale, stabilisce nessi e risultati dove cacao vuol dire anche l'avventura dei conquistadores e lo sterminio degli indios».

Che cambiamenti portò il cioccolato nell'alimentazione?

«Si dice, giustamente, che il tè ha salvato gli inglesi dall'alcolismo perché si è sostituito all'uso generalizzato e costante della birra; così la cioccolata è stata un elemento che ha rivoluzionato i rapporti sociali e il modo di impostarli. Noi latini, italiani, spagnoli e inglesi (un po' meno tedeschi e russi) tendiamo a considerare una scatola di cioccolatini sostitutiva di un mazzo di fiori. Una scatola di cioccolatini è quasi una dichiarazione d'amore e in questo senso Camporesi è un po' un apripista. Indaga sui recessi della vita quotidiana da intellettuale che è stato un modello come oggi lo sono un Canfora o un Cacciari, ma era schivo, e non si faceva vedere molto volentieri».

* storico e curatore del volume



STUDIOSO Piero Camporesi fu il primo ad affrontare scientificamente gli aspetti più «fisici» della cultura popolare a partire dalle tradizioni alimentari.



PIERO CAMPORESI
IL BRODO INDIANO

Edonismo ed esotismo
nel Settecento.

IL SAGGIATORE, pagg. XIV-222, € 21