



Museo Marcucciano; tazze in porcellana con filetti in oro, secolo XVIII.

Il cioccolato tra costumi e società

Note storico-aneddotiche

di Andrea Anselmi

Foto Domenico Odè

La calda bevanda o la deliziosa tavoletta, che al palato e allo stomaco offrono dolce soddisfazione, sono legate alla storia di un prodotto che venne in Europa dall'America, dopo la scoperta. Accanto ai pomodori, alle patate, al tabacco e ai tacchini, fu portato al Re di Spagna anche il cacao in preziosi semi, che i Maya utilizzavano per una bevanda energetica, di valore sacrale, che essi dicevano essere "bevanda degli dei".

Colombo non apprezzò molto il liquido scuro e spumeggiante offertogli dagli indigeni. Al contrario, H. Cortez ne individuò le potenzialità; scrivendo all'imperatore Carlo V, infatti egli osservava che con una tazza di cacao, un soldato poteva marciare per una giornata intera, senza sentire i morsi della fame. Al cacao, invece del pepe o del peperoncino, come facevano

gli Indios, venne unito lo zucchero di canna, che trasformò la bevanda da piccante in dolce, successivamente, invece di acqua, si aggiunse il latte.

Dai mitologici primordi, il cioccolato fece la sua entrata nella società occidentale come fenomeno di costume nel corso del Settecento, il secolo dei salotti e dei cicisbei. I pubblici ritrovi cominciarono a divenire famosi per la bevanda che offrivano, calda e dolce, energetica e molto apprezzata.

I signori gradivano bere il cioccolato la mattina, appena si alzavano, dopo le lunghe notti trascorse fra giochi e divertimenti. Così il cavalier servente, dopo aver aiutato la dama ad alzarsi e vestirsi, le serviva una calda tazza di cioccolato, ristoratore delle fatiche notturne.

Lo stesso Casanova ricorda, nelle sue Memorie, che egli trovava nuova energia e

vigore con una buona tazza di cioccolato, assunta il mattino.

Moda e galanteria, salotti e cicisbeismo apprezzavano la deliziosa bevanda, che divenne il segno distintivo della società aristocratica.

Anche ad Ascoli il cacao era molto apprezzato, naturalmente era consumato dalle famiglie più ricche, che lo acquistavano a Roma assieme allo zucchero, che serviva per dolcificare la bevanda. In alcuni testamenti del secolo XVIII si trova addirittura tra i lasciti il cacao, a testimoniare la preziosità della scura polvere con cui si faceva il cioccolato.

Chi non ricorda però l'ottimo cioccolato delle Suore Concezioniste che, in occasione della loro festa, l'8 dicembre ricorrenza dell'Immacolata, da sempre offrono a quanti si recano ad assistere alle celebrazioni.

Ebbene questa tradizione

risale a più di due secoli or sono!

Il loro Fondatore, infatti, mons. Francesco Antonio Marcucci, quando era Vicegerente di Roma, inviava regolarmente, tramite il corriere che faceva servizio con Ascoli, dei sacchetti di cacao e zucchero, perché le suore offrissero agli ascolani che si recavano nel loro Istituto l'8 dicembre il cioccolato. Così anche il popolo e la gente semplice poteva gustare la deliziosa bevanda, che tuttora le suore fanno per l'occasione.

Una curiosità sulla pianta del cacao si può trovare presso Villa Sacconi, a Cavaceppo di Mozzano. La nobile famiglia Sacconi, in collaborazione con il noto botanico ascolano Orsini, aveva dato vita ad un bellissimo e famoso orto botanico nel quale, accanto alle essenze locali più significative, venivano coltivate, in apposite serre riscaldate secondo l'antico metodo romano, piante esotiche di vario genere. Fra queste anche quella del cacao, che richiede una temperatura costante, una umidità molto elevata e assidue cure. Inoltre, nel bellissimo salotto della villa, affrescato a gazebo, tra fiori e piante diverse, si può notare sulla parete est, in primo piano, una stupenda pianta di cacao, con le lanceolate foglie verde scuro e l'inconfondibile frutto pendente, maturo.