

Lunedì, 16 Dicembre 2013

REPORT - Italy, Gourmet

Zucchero barocco

Straordinaria e divina alchimia



Argenti sgarbanti, bottiglie preziose, vini rari, stoviglie pregiate, magnifici trionfi e centritavola di marzapane, gelatina e zucchero, erano parte, in epoca barocca, di una imbandigione che era un teatro e, insieme, una trionfante esibizione di eccessi e una celebrazione laica e rituale del lusso e della magnificenza. Nient'altro che questo era il banchetto barocco, imbandito sulle mense reali, che aveva sempre, tra i suoi convitati, un protagonista fisso che era il sapore dolce, grazie ad una miriade di leccornie che arricchivano rinfreschi e banchetti dall'inizio alla fine del pasto.

Il primo servizio di credenza si apriva sempre, infatti, con dolcetti, ciambellette, biscotti, mostaccioli e pasticcini di marzapane. La tavola diventava così, da subito, una elaborata alchimia culinaria che produceva piatti sontuosi e spesso inverosimili, in cui, quasi sempre, zucchero o miele, frutta e salse dolci avevano un ruolo fondamentale. Alla fine dei banchetti principeschi lo zucchero (che mai aveva abbandonato il campo ed era stato presente, in varie quantità, in ogni portata) si ripresentava con confetture, confetti, geli, sorbetti, cotognate, gelatine, canditi, conserve, o insieme alla cioccolata, calda e fredda, servita a fine pasto. A dominare, durante tutto il banchetto era stato il sapore agrodolce, ottenuto attraverso gli ingredienti più disparati: se non direttamente con zucchero impiegando fichi, datteri, frutta candita, aceti fioriti, acqua di rose, mieli, acque odorose ed essenze vegetali. Dai pasticci di pesce, carne e verdure, fino ai *biancomangiare*, lo zucchero si impasta nella cucina barocca con i vari altri sapori in abbinamenti che oggi non possono non sorprendere. Sovrapposizioni e mescolanze di sapori sono infatti una caratteristica fissa della cucina di questa epoca, perché anche sulla tavola barocca – come del resto in quella Medievale – i gusti agro, dolce, salato e piccante si fondono e si confondono in un'unica esperienza sensoriale, senza alcuna netta separazione tra loro, come accade invece oggi.

Carni e pesci (soprattutto d'acqua dolce) lessati, arrostiti, stufati, affumicati, grigliati, trovavano costanti abbinamenti con lo zucchero, cosa che oggi sorprende, ma che rappresentava invece una caratteristica predominante anche della cucina del Seicento. Tutto ciò è reso possibile, ovviamente, dalla disponibilità di questa materia prima, grazie soprattutto al ruolo di Venezia – solido fino dal Duecento – nell'importazione da Candia, Cipro, dall'Egitto e dall'Oriente, e nella commercializzazione continentale, dello zucchero. C'erano, a disposizione di cuochi e farmacisti, vari tipi di zucchero: il *mascabù* era il più ordinario, lo zucchero bianco *zucarum album*, il più raffinato. Lo zucchero viaggia in sacchi, in pani e in polvere. Di queste la più raffinata per consistenza è detta *polvere dolce*, e diventa poi *polvere di Cipro*, per poi trasformarsi in un prodotto per la cosmesi, la cipria, della quale cicisbei e dame del secolo successivo non potranno fare a meno. La *polvere fine di Cipro* viene sparsa su ogni tipo di vivanda per ottenere una glassa e formare una crosticina trasparente di zucchero. Esisteva anche uno zucchero bianchissimo detto *fioretton* e uno colorato e aromatizzato con acqua di rose e di viole detto *rosatum* e *violatum*. Nelle botteghe degli speziali veneti lo zucchero in pani, a forma arrotondata, si chiamava *capfetino*, *campanon opanon*, e quello a forma piramidale è detto di *Babilonia*.

Anche gli ornamenti della tavola erano spesso fatti di festoni e fiori di zucchero colorato, con piatti abbelliti da arabeschi e corone di pasta di zucchero che, a volte, veniva impiegata anche per realizzare tazze e



WSIntl. REPORT

MODA

TENDENZA AFRICA

Il cromatismo batik di Stella Jean. [...leggi tutto](#)

VIAGGI

SINGAPORE, TUTTO IL FASCINO DELL'ORIENTE

Una grande armonia, compatta e funzionale. [...leggi tutto](#)

ARTE

IL FANTASTICO MONDO DI WANGECHI MUTU

Una restropettiva al Brooklyn Museum. [...leggi tutto](#)

CULTURA

L'ARTE DELLA FELICITÀ

Intervista agli artefici del film. [...leggi tutto](#)

MODA

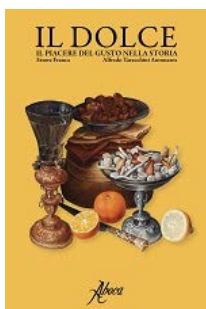
LE BORSE-SCULTURE DI

recipienti ideati per contenere altre prelibatezze. Nel banchetto offerto all'Arsenale di Venezia a Enrico III di Francia, nel 1574, ogni suppellettile era di zucchero, dai piatti alle forchette, dalla frutta alle tovaglie, dalle salviette al pane. Ma a parte questi memorabili avvenimenti, accanto al ruolo edulcorante, era costante l'impiego dello zucchero per la realizzazione di sagome ornamentali, centritavola, trionfi, sculture e statue che ornano la mensa e il suo contorno.

A volte la teatralità, il gigantismo, l'esibizionismo, l'amore per l'ostentazione degli eccessi tipici della cultura barocca, giungevano ad utilizzare lo zucchero per raffigurare, a grandezza naturale, eroi dell'antichità, personaggi storici, divinità mitologiche, guarnendo queste dolci invenzioni con argento e oro. Anche in questo caso, come nella preparazione delle vivande, l'obiettivo era quello di far percepire ai commensali la tavola principesca come una sorprendente dimensione dello straordinario e quasi del divino.

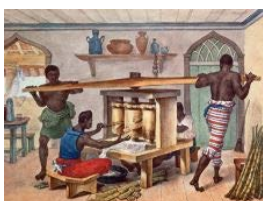
Testo di Alfredo Antonaros.

Per approfondimenti: *Il Dolce*, Aboca edizioni, 2013.



Publicato: Lunedì, 25 Novembre 2013

Articolo di: **WSI Administration**



STAMPA

Like 0 Tweet 1

2

Correlati per categoria - **REPORT > Gourmet**

Italy



Social Eating

Formule nuove di un rito antico e sacro: l'ospitalità

Italy



Boeri & Kikinger

Una meraviglia del creato...

United States



Politically incorrect

Gli americani tra food e wellness.

Italy

Correlati per nazione - **Italy**

AGENDA - Arti



Christian Jankowski. Magic Numbers

15 Dicembre 2013 - 16 Febbraio 2014 presso Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna, Bologna

AGENDA - Arti



Diego Miguel Mirabella. Per terra non cade

21 Dicembre 2013 - 8 Gennaio 2014 presso Museo Agro Pontino, Pontinia

AGENDA - Arti

TOMMASO CECCHI DE' ROSSI
Un perfetto connubio di tradizione e tecnologia. ...leggi tutto



WSIntl. Ultimi articoli

English



United Kingdom

Art
Wilfrid De Glehn. Sanguines & Other Studies

Español



Saudi Arabia

Culture
El principio de la triaca

Français



Greece

Travel
Magne, un lieu sauvage avec une gloire unique

Deutsch



Ecuador

Travel
Pumapungo Ruinen

Italiano



Italy

Art
Christian Jankowski. Magic Numbers

Portugues



Brazil

Art
Eddie Peake. Caustic Community



NEWSLETTER

Inserisci la tua email