

New York, tutti artisti al New Museum

Al New Museum di New York i visitatori diventano artisti: nella sua esibizione intitolata «The Neighbors», l'artista concettuale polacco Pawel Althamer chiede alle persone comuni di dipingere su muri coperti di carta. Nei giorni scorsi anche gli studenti delle scuole superiori della Grande Mela hanno dato il proprio contributo. L'obiettivo è quello di abbattere le barriere tra l'artista e i visitatori, rendendoli partecipi in prima persona della mostra.

CULTURA
SPETTACOLI &Non ci indurre
in tentazione
ma liberaci
dalla cioccolata

Un biblista ricostruisce la disputa teologica intorno all'alimento venuto dal Nuovo Mondo nell'Europa cattolica tra Cinque e Seicento



Si intitola La cioccolata cattolica il libro che Claudio Balzaretti pubblica con le Edizioni Dehoniane. A lato La cioccolata del mattino di Pietro Longhi (1775-80)

MASSIMILIANO PANARARI

I contrari



Francisco Hernández de Toledo, medico di Filippo II che lo inviò in missione scientifica oltreoceano, avversò la nuova bevanda



Francisco de Quevedo, letterato e politico, parlava del «diavolo della cioccolata» e ne bollava i fan come posseduti dall'estasi del gusto

I favorevoli



Il gesuita Antonio Escobar y Mendoza «assolveva» la cioccolata, che a certe condizioni poteva considerarsi pura bevanda



Il cardinale Francesco Maria Brancaccio apparteneva a una frazione della Curia e della gerarchia che giustificava la degustazione della cioccolata

L'uomo è ciò che mangia, diceva un po' di tempo fa Ludwig Feuerbach, sulla scorta del chimico e fisiologo Jacob Moleschott; e ce lo confermano oggi *Masterchef*, Eataly e il dilagare di una passione irresistibile per la cucina. Ma la considerazione si applica anche allo scrupolo con il quale le religioni hanno esteso i loro precetti alla tavola, come racconta un libro curioso e ben documentato appena uscito.

In *La cioccolata cattolica* (Edizioni Dehoniane, pp. 96, € 8,50) il biblista Claudio Balzaretti ci ricorda quanto il cibo ricorra nella liturgia, nei riti e nella dottrina della Chiesa apostolica romana, già a partire dalla «scena originaria» (la mela mangiata nel giardino dell'Eden) fino all'eucaristia, dall'Ultima cena alle virtù dell'astinenza e del digiuno in taluni periodi dell'anno, retaggio dello «scontro di civiltà» gastronomiche tra l'abbuffata prediletta dall'aristocrazia cavalleresca e militare (direttamente discendente dal «modello carnivoro» dei barbari) e gli ordini monastici che predicavano la temperanza (debitori del «paradigma del pane e dell'olio» della cultura mediterranea greco-romana). Ma, soprattutto, il libro di Balzaretti ripercorre una vicenda, quella dell'arrivo della cioccolata sul desco degli europei, nella quale si compendiano molte di queste relazioni speciali tra la teologia e l'alimentazione, e che, pur non avendo rappresentato una vivanda tabù, suscitò una notevole serie di grattacapi dal punto di vista religioso.

CIBO O BEVANDA?

Questione cruciale per decidere se si poteva consumare in tempo di digiuno ecclesiastico

Il digiuno ecclesiastico (quello normato con estrema precisione dalle gerarchie cattoliche) prevedeva il principio per cui *liquidum non frangit*: la bevanda (per così dire) non valeva, e non andava dunque considerata come una sua interruzione o trasgressione. Tra la

fine del Cinquecento e il debutto del Seicento esplose così una impressionante diatribe di natura teologica, nella quale si infilarono anche i medici, portatori di un ulteriore punto di vista, «tecnico», sulla materia.

A dare il via alle dispute era stato il medico Juan de Cardenas, autore del primo scritto interamente consacrato al cacao (e ispirato alla teoria dei quattro elementi), che ne giustificava, sotto il profilo della salute, il consumo da parte di chi viveva nelle Indie, ma evidenziava anche come contrastasse con il precetto del digiuno a causa della sua componente burrosa – ragione per la quale il dibattito si concentrò moltissimo sugli ingredienti usati nella preparazione. Dal mondo religioso si alzò da subito il fuoco di sbarramento, dal beato Iordan de Santa Catalina (vissuto in Messico) alla confraternita dei domenicani (perentoriamente contrari, senza se e senza ma). E la nutrita e agguerrita corrente anti-cioccolata (che annoverava tra le proprie argomentazioni più «incisive» quella relativa al potere lascivo e afrodisiaco della bevanda) poteva pure contare su vari fiancheggiatori laici, che andavano da Francisco Hernández de Toledo, medico personale di Filippo II (e da

lui inviato nella prima «missione scientifica» oltreoceano, durata sette anni) a uno dei maggiori ingegni dell'età barocca, il letterato e politico Francisco de Quevedo, che parlava del «diavolo della cioccolata», trovando i suoi fan (i *chocolateros*) quasi dei posseduti dall'estasi del gusto.

Il *cleavage* della cioccolata diventava così un ulteriore motivo di contesa nei posizionamenti e negli scontri tra gli ordini religiosi, con la Compagnia di Gesù molto più possibilista al riguardo (e una sua ala interna nettamente a favore). Nel 1627 il tema faceva ufficialmente il suo ingresso nei libri di etica, nella monumentale *Teologia morale* di uno dei pesi massimi dell'intellettualità gesuitica, il «dotto sottile» padre Antonio Escobar y Mendoza (con il quale incrociò le lamentele di Blaise Pascal), che, giustappunto, «assolveva» di fatto la cioccolata, da considerarsi quale pura bevanda se conteneva solo un'oncia di cacao e una e mezza di zucchero sciolte in acqua. Mentre, alla metà del XVII secolo, la frazione «giustificazionista» della degustazione della bevanda al cacao conquistava esponenti illustri della Curia e della gerarchia, dal cardinale Juan de Lugo al cardinale Francesco Maria Brancaccio.

DUE PARTITI AGGUERRITI
I nemici della bevanda
ne denunciavano il potere
lascivo e afrodisiaco

Ad accompagnare la diffusione della cioccolata dalla Spagna al resto del Vecchio Continente sarà così anche questa vivace discussione, che abbandonerà via via la dimensione teologica per intrecciarsi sempre di più, da un lato, con il mutamento dei paradigmi della medicina (e il tramonto di quella ippocratica, che era profondamente dietetica) e, dall'altro, con la «questione sociale» concernente i suoi estimatori. Il consumo dei derivati del cacao – espressione tipica di quei generi voluttuari che hanno veicolato una delle prime forme della globalizzazione dei commerci – ancora a metà Settecento era infatti riservato alle élite; tanto da aver suggerito allo storico delle mentalità Wolfgang Schivelbusch di mappare una geografia del gusto, che vedeva la frattura tra un'Europa della cioccolata (adorata dall'«inerte e parassitaria» nobiltà di rito cattolico) e quella del caffè (simbolo della «sobria e attiva» borghesia di religione riformata). Ma, col passare del tempo, della bevanda al cacao si appropriarono sempre più largamente le rampanti classi medie, ed essa arriverà infine a deliziare anche il palato del popolo, facendo dimenticare quanto nei secoli precedenti, all'interno della confessione cattolica, si fossero confrontati aspramente un partito pro e uno anti-cioccolata.