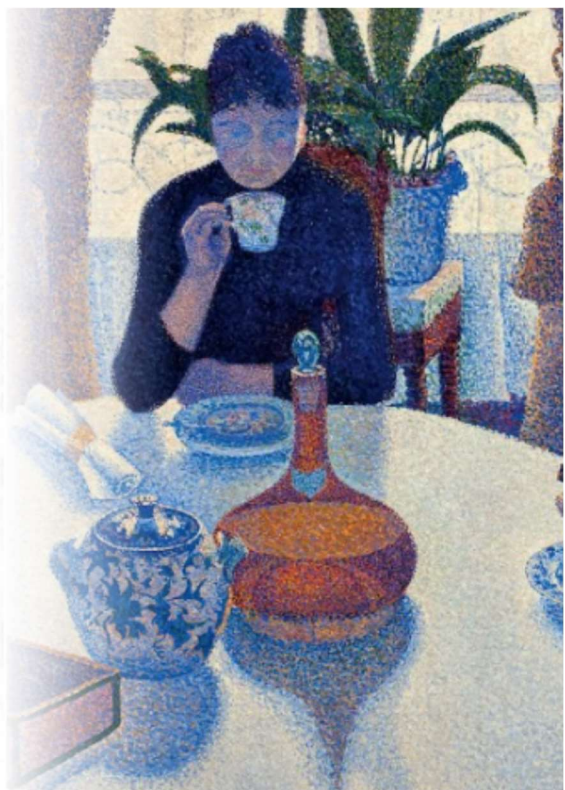


LO ZUCCHERO

*La storia di questo genere voluttuario
da spezia esotica medicinale
a goloso conforto di massa*



il Conviviale

Arti, storie, culture
dei cibi e delle mense

Il Conviviale

1

Lo Zucchero

*La storia di questo genere voluttuario
da spezia esotica medicinale
a goloso conforto di massa*

Redazione: ilconviviale.redazione@gmail.com

Casa editrice Il Lavoro Editoriale
Via Astagno 66 60122 Ancona

www.illavoroeditoriale.com
redazione@lavoroeditoriale.com

ISBN 979-12-817-8215-0

Anno 2024

In questo numero:

- *Visioni di zucchero, tra trionfi e quotidianità: storia, memorie, immagini e significati della spezia più dolce,*
di Tommaso Lucchetti - 11
- *Il valore dello zucchero nella Serenissima Repubblica di Venezia,*
di Filippo Cristofoli - 51
- *Il valore dello zucchero: da preziosa spezia a ingrediente introvabile,* di Matilde Menci - 59
- *Il lusso (s)frenato della cucina cremonese cinquecentesca: zucchero VS miele,* di Michela Bastoni - 75
- *Storia di una spezia nobile,*
di Benedetta Mostratisi - 91
- *L'arte dello zucchero: sculture commestibili,*
di Domizia Carpegna - 103
- *Un'espressione tutta zuccherina. I confetti a Bergamo, tra declino e rinascita,* di Monica Mariani - 117
- *Lo zucchero nel circondario piacentino: dal Nettuno di Nascia alla classe operaia dello zuccherificio di Sarmato,*
di Sara Sidri - 149
- *"Söcher Amar", zucchero amaro: storie di vite, mestieri perduti e tradizioni popolari,*
di Francesca Manzano - 173

- *Dolci armonie: composizioni, danze e canzoni sullo zucchero*,
di Emanuele Bianchi - 183

- *La zuccheriera*,
di Caludio Paolinelli - 193

- *Rubrica: "Un dipinto una riflessione"*,
di Tommaso Lucchetti - 199

- *Rubrica: "Una lettura una riflessione"*,
di Tommaso Lucchetti - 203

Presentazione

“Il conviviale”: il titolo di questa collana di volumi tematici, con raccolte di saggi e riflessioni differenti, cerca di far evocare alla memoria i nomi di antiche testate che già nella loro denominazione si rivolgevano in maniera chiara e persino perentoria, studiatamente ammiccante e negli effetti definitiva, ad appassionati o collezionisti, cultori o amatori che si dedicavano con dedizione a varie particolari passioni o ideali, al punto da cercare anche nel nome della propria rivista un immediato senso identitario di autoriconoscibilità, di appartenenza ad interessi ed argomenti comuni. Dare a questa progetto editoriale il nome di un aggettivo sostantivato indica direttamente, come facevano una volta le riviste destinate a circoli illuminati e motivati di lettori affiliati, le caratteristiche del destinatario: una persona che ama la “convivialità” con l’e-norme portata di significati e sfumature che questo nome suggerisce. Non si tratta solo di avere un’inclinazione per i piaceri ed i segreti dilettevoli della tavola imbandita, ma si tratta di cogliere fino in fondo ciò che la mensa apparecchiata con arte e sapienza comporta. Non solo la cucina, perché altrimenti sarebbe stato più ovvio chiamare secondo questa filosofia la nuova pubblicazione “il cuoco” o “il cuciniere”, secondo termine che difatti ricorre ampiamente in volumi settecenteschi ed ottocenteschi, anche celebri e monumentali, nella letteratura gastronomica italiana.

Ma chiamare questa serie di testi “Il Conviviale” suggerisce appunto una serie infinita di contenuti, che riguardano le informazioni e le conoscenze del “convivio”, ossia il riunirsi a mensa in tutte le sue accezioni e sfumature.

I cibi certo, e quindi tutte le materie prime che sono frutto della sapienza umana, attraverso l’agricoltura e l’allevamento, ma anche quelle offerte dalla natura, e procurate attraverso le pratiche ugualmente affinate di pesca, caccia ed anche raccolta (basta pensare a quanta cultura e discernimento c’è nell’assortire le erbe spontanee selvatiche, come indagano gli etnobotanici), ed ovviamente aggiungendo il ricercare gemme del bosco come lo sterminato repertorio dei funghi, da saper distinguere con cautela molto accorta e prudente, nonché infine la notoria tesaurizzazione dei pregiatissimi tartufi. Ma la convivialità è spessissimo luogo e momento di sfoggiare tutte le più raffinate maestrie di trasformazione degli alimenti, intendendo con questo tutte le espressioni e manifestazioni dell’artigianato alimentare, dalla panificazione alle conserve, dalla salumeria alla pratica casearia, dalla confetteria alla liquoristica, ma su tutte decisamente le maestrie in cucina, che specialmente nei pranzi e nelle cene di giorni ed occasioni di festa hanno rappresentato per i ceti popolari e contadini l’unica occasione per la codificazione di una vera e propria cultura gastronomica; e naturalmente va ricordata poi l’arte dolciaria, che da sempre ha suggellato le mense da solennizzare e celebrare, in termini sacri e profani. Ed infine, e si giunge anche al

titolo di questo progetto, c'è di certo l'apparato conviviale, ossia il momento come si allestisce, si decora e si vive la tavola, che rappresenta davvero un autentico Parnaso di tutte le arti applicate (ceramiche e porcellane, tovaglie e ricami, vetri e cristalli, argenti e peltri), ed un distillato di convenzioni, dalla simbologia degli ornamenti alle regole spesso non scritte dell'etichetta, affidate variamente ai codici convenzionali del "galateo" e del "bon ton".

Vanno in conclusione ricordati titoli magnifici e monumentali della storia della letteratura, che sanciscono l'assoluta e sacrale aurea della parola "Convivio": con questo titolo difatti viene anche identificato il dialogo di Platone conosciuto come *Simposio*, dove il festeggiamento di alcuni sapienti riuniti a banchetto offre l'occasione per dibattiti e confronti dialettici di grande erudizione e profondità filosofica. Dante Alighieri invece nel suo *Convivio* concepisce questo momento in chiave simbolica, immaginando la mensa come un momento per offrire metaforicamente la degustazione della conoscenza letteraria e del sapere filosofico, adoperando per questo l'italiano (il "volgare") come sommo desiderio di divulgazione: "Io darò in cibo allegoricamente rappresentato dal sapere, a coloro che non se ne sono potuti cibare, e darò la degna vivanda, allegoricamente corrispondente alla canzone, e il pane che simboleggiava il commento alla canzone".

Va da sé che quindi questa serie di pubblicazioni, questa collana denominata "Il conviviale", è rivolta a tutti coloro che vivono il piacere della tavola condivisa non solo come

saggio estetico del palato e dei sapori, grazie alla bravura dei cuochi e di tutti gli altri artigiani (ed artisti) della mensa, ma anche come spunto di trovare nella celebrazione del cibo anche il senso profondo della conoscenza e dell'identità culturale (anche in senso geografico e territoriale), cogliendo di volta in volta almeno qualcuna di quelle occasioni in cui quanto apparecchiato e condiviso nel tempo ha ispirato tutte le espressioni delle creatività artistiche e letterarie, ed ha segnato tutte le varie manifestazioni del divenire storico e socio-antropologico. Notoriamente "sapore" e "sapere" hanno del resto la stessa etimologia: pertanto si augura di trovare in queste pagine alcuni esempi di un ricco assaporare, semplicemente attraverso la lettura e le sue suggestioni.

Il primo di questi volumi è dedicato al sovrano assoluto del "dolce": come recita il titolo *Lo zucchero, storia di questo genere voluttuario da spezia esotica medicinale a goloso conforto di massa*. Questa sostanza ha una storia tutta sua, un'evoluzione nel tempo nella percezione medico-dietetica oltre che gastronomica, con tanti rimandi ed intrecci che portano esempi illuminanti e citazioni significative attraverso anche la saggezza popolare dei proverbi, la letteratura "alta", la creatività in tutte le espressioni.

Il contributo iniziale di chi scrive è proprio dedicato allo zucchero come protagonista nell'arte, non solo come presenza iconografica significativa nei dipinti, con una sottile e complessa simbologia, ma anche come protagonista materiale delle sculture realizzate appunto modellando

do e plasmando blocchi compatti e figurativi con questo candido edulcorante. Filippo Cristofoli nelle sue pagine propone poi una breve storia dello zucchero nella sua capitale antica come manifattura ed arte della sua lavorazione, la “serenissima” Venezia. Michela Bastoni inquadra questo prodotto nella sua dinamica di affermazione rispetto agli edulcoranti più antichi se non arcaici, a partire dal miele. Monica Mariani ricostruisce la storia di una preparazione primordiale con lo zucchero, i confetti e la loro antica arte. A Benedetta Mostratisi tocca la rievocazione degli impieghi come decorazioni e negli espedienti ornamentali di una pasticceria di inizio Novecento. Domizia Carpegna giunge invece a definire l’evoluzione del ruolo dello zucchero nell’arte odierna del *cake-design*. Riguardo alle tante arti che citano lo zucchero e rimandano alle sue sensazioni, trattate qui in alcuni approfondimenti, ad Emanuele Bianchi tocca il ruolo intrigante di intravederne la presenza nel repertorio musicale. Claudio Paolinelli invece sceglie di descrivere e analizzare una particolare zuccheriera, come esempio dell’arte ceramica. Da un punto di vista più pragmatico, riguardo alla commercializzazione contemporanea di questa provvista, Sara Sidri affronta alcune memorie del suo territorio per approdare alla ricostruzione storica di un celebre stabilimento industriale per la produzione di zucchero di barbabietola. Di rimando Francesca Manzino racconta un sapere antico curativo che usava lo zuc-

chero come edulcorante per un *bouquet* curativo di erbe amare in una tradizione popolare assai antica.

Matilde Menci infine plana sui ricordi ancora palpitanti e recenti di quando ci si trovò privati di questo alimento con le contingentazioni e restrizioni dei generi alimentari durante la Seconda Guerra Mondiale, con espedienti vari per sopperire a questa mancanza. In quegli anni tragici di fame, miseria e distruzione si buttava denaro alla borsa nera, magari vendendo i beni preziosi di casa: Anna Magnani, protagonista in quegli anni del neorealismo, durante le riprese dello straziante *Roma città aperta* regalò al regista Rossellini un pacco perché lo portasse ai suoi figli, con il commento "Ai bambini lo zucchero non deve mancare mai". Per quanto se ne dica, neanche agli adulti. E comunque qui si assapora il dolce solo con le pagine, attraverso la storia, la cultura, le arti, le tradizioni, le citazioni letterarie. Buona lettura.

Tommaso Lucchetti