

IL CAFFÈ

*Una storia in tazzina:
tra memorie, arte, caffettiere e servizi
alla scoperta di questa bevanda coloniale*



il Conviviale

Arti, storie, culture
dei cibi e delle mense

Il Conviviale

3

Il caffè

*Una storia in tazzina:
tra memorie, arte, caffettiere e servizi
alla scoperta di questa bevanda coloniale*

Redazione: ilconviviale.redazione@gmail.com

Casa editrice Il Lavoro Editoriale
Via Astagno 66 60122 Ancona

www.illavoroeditoriale.com
redazione@lavoroeditoriale.com

ISBN 979-12-817-8224-2

Anno 2025

In questo numero:

- *Una micro-storia in tazzina, attraverso memorie, immagini d'arte, caffettiere e servizi*, di Tommaso Lucchetti - 11
- *La ritualità del caffè: tra tazze e tazzine, sulle orme della Ceramica Furga in provincia di Mantova*, di Michela Bastoni - 45
- *Itinerari del caffè piemontese: dalle porcellane al pentolino di montagna*, di Benedetta Mostratisi - 61
- *Dal primo sbarco nei porti veneziani ai Caffè storici: approfondimento storico e sociale sulla diffusione della 'bevanda nera' nel Veneto*, di Filippo Cristofoli - 77
- *Il caffè in Toscana: la sua accoglienza, i locali fiorentini, le bevande tipiche e i surrogati della Seconda Guerra Mondiale*, di Matilde Menci - 99
- *Protagonisti di caffè e tè a Trieste: luogo d'incontro e crocevia di popoli, letterati, storie, culture, tradizioni*, di Giada Bossi - 127
- *«Lu café è d'e signuri»: attraverso la tazzina storia e differenze sociali in Calabria*, di Claudio D'Amico - 149
- *I caffè tra Cagliari e Nuoro*, di Maria Bonaria Cossu - 175
- *Il caffè: un rito quotidiano che unisce il mondo*, di Klaudja Plaku - 187

- *Il caffè turco in Medio Oriente e in Africa*, di Greta Maywald - 201
- *Sulle dolci note della bevanda più amara. Tra i Caffè Storici d'Italia in un sorso di tazzina*, di Francesca Manzino - 217
- *Del caffè in Italia: dati, consumi, distinzioni e luoghi celebri*, di Nicola Battafarano - 237
- *Una rarità bibliografica sul caffè di un botanico lucano ottocentesco*, di Francesco Nocco - 255
- *Il secolo del Caffè: l'evoluzione del processo comunicativo e pubblicitario dal primo Novecento, fino agli spot televisivi del nuovo Millennio*, di Dario Cuzzola - 267
- *Tazzine, coreografie e pentagrammi: il caffè in musica e nelle memorie gastronomiche di celebri compositori tra Settecento e Novecento*, di Emanuele Bianchi - 287
- *La Caffettiera*, di Claudio Paolinelli - 303
- *Rubrica: "Una lettura una riflessione"*, di Tommaso Lucchetti - 309
- *Rubrica: "Un dipinto una riflessione"*, di Tommaso Lucchetti - 313
- *Rubrica: "Canzoni, riflessioni"*, di Tommaso Lucchetti - 315

Presentazione

Il Conviviale giunge in questo volume della sua collana ad indagare una bevanda graniticamente iconica e connotante, oltre che indispensabile e irrinunciabile, carica di diversi e molteplici piani di lettura e chiavi interpretative. Il caffè difatti è un'istituzione, e non solo gastronomica ma autenticamente culturale, e non solo perché candidato al Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'Unesco. Nel testo di dichiarazione si legge la lapidaria e suprema motivazione di come «Il caffè espresso italiano 'insista' tra cultura, rito, socialità e letteratura nelle comunità emblematiche da Venezia a Napoli».

Difatti durante questi ultimi secoli le svariate tipologie di coppe, bicchieri, tazze e tazzine da riempire con l'inconfondibile bruno fluido aromatico bollente (ma anche compiaciutamente e sapientemente ghiacciato) hanno rappresentato virtualmente occasioni di scambio e incontro tra culture e contesti differenti, quando non addirittura in aperto contrasto. È considerato ora davvero un *global food*, conosciuto in tutto il pianeta e distribuito variamente ovunque, nelle case, nei bar e nei luoghi di esercizio e persino nelle macchinette automatiche disponibili e presenti fin dentro uffici, ospedali e scuole.

Ma prima di arrivare a essere così mondiale è passato per gradi dall'essere pianta sconosciuta degli altopiani del vicino Oriente, da lì poi adattato per il clima come coltura ottimale per i nuovi territori sudamericani; nel frattempo però si è codificato come appartenenza distin-

tiva anche e persino di popoli che non lo hanno comunque mai coltivato direttamente nelle proprie terre; tra questi in testa gli italiani con il loro 'espresso', quale esempio magistrale di esito felice tra scambio e identità, e quindi interazione progressiva e crescente di civiltà in grado di accogliere, integrare e personalizzare.

E in proposito come dimenticare il suo approdo attraverso Venezia (si veda qui il ritratto dalla 'Serenissima' e dintorni ricostruito da Filippo Cristofoli): nella città di mercanti considerata porta e barriera dialogante verso l'Est più lontano si è via via realizzata una sorta di sanificante pace attraverso una tregua purificatoria di meditazione e degustazione, nello scontro (poi incontro) tra le croci dell'Occidente cristiano devoto a Roma e la mezzaluna turca dell'Oriente islamico, che prese Costantinopoli dalla parte opposta. Difatti in origine era bevanda prima deprecata come propria dei feroci 'infedeli', e poi invece ricercata e assaporata con gusto e dovizioso sussiego nei locali nascenti vocati a questa nuova moda, ed infine paradossalmente incoraggiata dai religiosi nei monasteri. Risulta pertanto preziosa la testimonianza di Klaudja Plaku che racconta la dimensione odierna del caffè alla turca nei paesi dell'Est Europa, mentre la prospettiva di Greta Maywald giunge addirittura all'esplorare l'Africa Settentrionale

E appunto tanto si può scrivere dei luoghi di ritrovo dove lo si vendeva, mesceva e serviva: alcuni sono diventati ambienti architettonici monumentali (ci si sofferma Francesca Manzino in una sua carrellata nazio-

nale), vincolati come siti storici per gli arredi caratteristici di espressioni stilistiche d'eccellenza e per le frequentazioni assidue di personaggi celebri e di contesti o circoli culturali memorabili.

Se ubicati presso i teatri erano luogo di contrattazioni tra musicisti e impresari che hanno fatto la storia del melodramma italiano (non a caso a uno di essi, Gian Domenico Barbaja, si deve la creazione di un caffè con cioccolato e panna, denominato in suo onore 'barbajada', e si rimanda al quadro miscele e ricette in tazza offerto da Nicola Battafarano). Non pochi i compositori che hanno creato arie musicali ispirate al consumo rituale del caffè, come sottolinea nella sua intrigante ricerca Emanuele Bianchi.

Nel Nord Europa erano centri di snodo di affari finanziari e non a caso un marchio assicurativo deriva l'istituzione ufficiale dal nome dei vecchi caffettieri. Infine fu spesso nelle grandi piazze italiane luogo di ritrovo intellettuale e di dissertazione dotta, tra letterati e filosofi: che dire delle presenze registrate a Trieste, tra le capitali del caffè in assoluto la più cosmopolita, e non solo nelle sue suggestioni poetiche mitteleuropee (la tratteggia qui ad arte Giada Bossi).

Ne furono sedotti consumatori assidui e affezionati vari studiosi delle scienze applicate, i quali contribuirono a trasformare così questo nettare della concentrazione e della vitalità creativa e ragionata in emblema dell'Illuminismo; per questo si giunse addirittura a dare nome *Il Caffè* a una pubblicazione periodica che ha rappresentato nel tempo lo spirito innovativo di quell'entusia-

smante scuola di pensiero del movimentato XVIII secolo. Nell'Ottocento la sua diffusione sarà ormai talmente forte e finanche scontata che si arriverà ormai a storicizzarlo (preziosa la rarità bibliografica di un botanico lucano, segnalata qui da Francesco Nocco).

Tra le sue splendide, sorprendenti e apparentemente contraddittorie manifestazioni va poi ricordato come il caffè, seppur nato quale bevanda dal costoso esotismo, sia diventata poi progressivamente ristoro per tutti a bassissimo prezzo. In origine era appunto destinata ad aristocratici e pensatori eruditi (leggendarie ed epiche le quantità di tazze giornaliere di molti grandi geniali ideologi settecenteschi), preparata da appositi servitori (i "credenzieri") nelle case come nei vari locali, tra cui i leggendari *bistrot* e *café chantant* parigini (si rimanda all'*excursus* iconografico iniziale di chi scrive).

In seguito si è livellato via via anche nelle tavole di case borghesi, apparecchiato elegantemente su vassoi di prezioso argento o eleganti e decorate porcellane *ad hoc* (un bell'esempio è la manifattura cremonese rievocata da Michela Bastoni, o lo splendido esemplare analizzato da Claudio Paolinelli). Ancor più umilmente è progressivamente e capillarmente finito per diventare la calda porzione mattutina anche dei lavoratori dei ceti popolari più poveri, smerciata quindi anche da dimessi venditori ambulanti agli angoli delle strade delle città, percorso giorno per giorno da artigiani e operai.

Infine addirittura arriva alla portata dei contadini assieme all'irrinunciabile vino (mai soccombente del tutto

rispetto alla novità nervina, come era ovvio e giusto nelle società rurali): lo si serve nelle merende reiterate dei grandi lavori stagionali faticosi sotto il solleone di inizio estate, come la mietitura e la trebbiatura (Claudio D'Amico riflette anche sulla resistenza di questo *status symbol* nel suo studio sul contesto calabrese). Anche per i montanari piemontesi diventa un conforto per i momenti duri (quasi un contraltare delle comode delizie salottiere torinesi, come inquadra Benedetta Mosta-tisi). Per quanto riguarda la Sardegna il panorama di Maria Bonaria Cossi spazia dai locali salottieri delle grandi città dell'isola ai riti ed alle memorie del folklore e della letteratura ricca di questa terra.

Arriverà a mancare tantissimo nei momenti storici novecenteschi in cui per traversie belliche oltre che economiche ci si trovò costretti a ricorrere ai surrogati o succedanei, esattamente come si dovette fare con la basilarietà di sussistenza alimentare del pane (ce ne parla nella sua panoramica toscana Matilde Menci).

Fu un grande sollievo quando nel Dopoguerra lo si rivide trionfante nelle immagini delle locandine pubblicitarie dei creativi, come anche nei cartoni e pupazzi animati del *Carosello*, saggi di immaginario fanciullesco tradotti negli anni in modalità più adulta e cinematograficamente matura attraverso *spot* promozionali seriali, con *testimonial* scelti nell'olimpico degli attori italiani e internazionali più amati (come ci ricorda qui Dario Cuzzola). Oggi il caffè è al tempo stesso una gratificazione obbligata per quanto ingurgitata anche di fretta e come ca-

pita, ma anche una tregua con cui prendersi tempo e lasciarsi coccolare in una sosta rigenerante. Non mancheranno pertanto riflessioni e sguardi sulle sue citazioni diversificate nella pittura, nella letteratura, nella memorialistica e persino nelle canzoni pop. Tutte queste anime, o meglio una ragionata parte di esse, sono infuse in questo volume, un'immaginaria caffettiera messa sul fuoco per farvi scaldare e confortare: che il tepore, l'aroma ed il fumo carezzevole di queste tazzine siano una tregua conviviale da apprezzare, e speriamo anche da ricordare con piacere.

Tommaso Lucchetti