

Piaceri&Saperi **Cocktail Martini** / di Paolo Martini

Quando il cacao incontra la politica

Il dolce, nato per caso, da Vienna raggiunge la tavola dello Scià di Persia. Fino a conquistare reali e scrittori

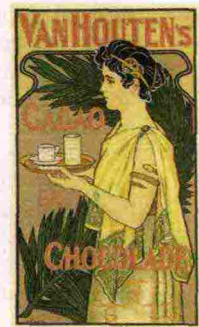
DA METTERNICH ALLO SCIÀ LE TORTE DI PADRE E FIGLIO SACHER

L'origine della fortuna della Sacher Torte fa parte delle leggende di casa Metternich. Una sera del 1832 (cioè quasi una quarantina d'anni prima della fondazione dello stesso Sacher hotel di Vienna), il capocuoco del principe era malato e il suo apprendista pasticciere **Franz Sacher**, sedicenne figlio di una famiglia ebraica, improvvisò per gli ospiti a sorpresa una torta al cioccolato con la marmellata d'albicocche sotto la glassa: un dolce che, nell'Austria di allora, appariva sin troppo semplice e delicato, oggi si direbbe quasi "diet". Lo Scià di Persia, che fu tra i primi grandi protagonisti della scena extraeuropea ad assaggiare la torta e a dichiararsene entusiasta, suggerì persino di aggiungere zucchero e miele al figlio di Franz, Eduard, fondatore dell'hotel con la moglie Anna. La storica pasticceria Demel di Vienna, dove Eduard Sacher perfezionò il suo curriculum e cedette poi una ricetta della torta con due strati di marmellata, propone ancora oggi una Eduard Sacher Torte che ha ottenuto nel 1962, dopo una guerra di sette anni di carte bollate, pari dignità della Original.

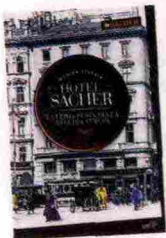


DALLA POLVERE ALLA BARRETTA IN CINQUE NOMI DA ETICHETTA

La cioccolata non è arrivata subito in Austria ma si può ben dire che fu Carlo VI, con una politica di de-tassazione ad hoc, a fare di Vienna la mecca dei produttori di cioccolata. La bella cioccolataia di J.E Liotard, pittore svizzero che lavorava in Austria, è la prima (1744) proverbiale opera d'arte mitteleuropea a tema. Ma furono le innovazioni tecnologiche a imporre la cioccolata come genere di largo consumo, prima di tutto l'innovazione introdotta dal chimico olandese **Coenraad J. Van Houten**, nel 1928, che brevettò una macina in grado di produrre polvere di cacao e inventò il cosiddetto burro di cacao. Poi ci furono le innovazioni svizzere di **Henri Nestlé** (latte condensato), del suo vicino di casa e poi socio **Daniel Peter**, inventore del cioccolato al latte e della prima macchina impastatrice, e infine di **Rudolph Lindt** (con il "con-caggio" e la nascita della tavoletta). Tra l'altro Peter sostenne una prima causa giudiziaria contro **Eduard Sacher** rivendicando il brevetto della torta, invano.



LA VECCHIA NOBILTÀ, L'ULTIMA FESTA E IL MONDO CHE VERRÀ

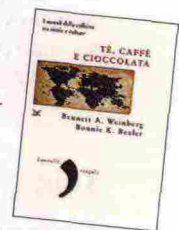


Monika Czernin, autrice di vari libri sulla storia di Vienna e del suo ambiente culturale, ha dedicato all'hotel Sacher e in particolare alla figura della moglie del fondatore, Anna Sacher, un avvincente volume di storia romanzata, *Hotel Sacher, l'ultima festa della Vecchia Europa*, tradotto in italiano alla fine del 2015 da Mario IZZI, per i tipi di Etd. Il libro è particolarmente interessante, aldilà della ricostruzione di un'epoca straordinaria della capitale mitteleuropea, dove s'intrecciano Freud e Klimt, Mahler e i Wittgestein, Schnitzler e la principessa Sissi, perché è il racconto di uno spaccato particolare di alta società dove l'aristocrazia convive con la nuova borghesia ebraica, mentre

matura l'odio antisemita e si formano le peggiori idee che Hitler farà proprie. In alcuni capitoli, infine, la storia del mondo intorno al Sacher può essere facilmente presa in prestito anche per rileggere in luce la crisi del tardo capitalismo di oggi e il declino delle classi agiate. Tra l'altro Vienna fu, nella seconda metà dell'Ottocento, il vero e proprio primo laboratorio degli hotel di lusso...

IL CACAO CAMBIA NOME, UNA METAMORFOSI PER PUDORE?

Nell'affascinante ricostruzione storica di **Bennet A. Weinberg** e **Bonnie K. Bealer** (edita in italiano da **Donzelli**, 2009, col titolo *Tè, caffè e cioccolato*) c'è persino un paragrafo sull'etimologia di cioccolato, che deriva dallo spagnolo "chocolate", che si afferma nel Nuovo Mondo a partire dal 1650, e sostituisce la parola azteca "cacahuatl" (composta dal "kakawa" dei maya e dall'atzecco "atl", cioè acqua). C'è persino chi, a partire dall'antropologo e studioso di civiltà precolombiane **Michael Coe**, fa risalire il cambiamento alla ripugnanza degli spagnoli nel dover usare una parola che ricordava un termine gergale per escremento (la radice "caca", che si originerebbe da remoto un vocabolo infantile, è molto diffusa nelle lingue latine e romanze...). Nei suoi *Profili di parole* il linguista **Bruno Migliorini** ricostruisce anche la storia di come in italiano matura la variante "cioccolato", a partire dalle differenze regionali, profetizzando, nel 1940, che il maschile avrebbe soprattutto connotato le tavolette. Il "cioccolatino" in quanto tale, come piccola dolcezza col diminutivo al maschile, ricorrerebbe invece dall'Appendice del 1876 al *Vocabolario italiano della lingua parlata* di **Giuseppe Rigutini**.



LA CITAZIONE

L'imbarbarimento e l'istupidimento che regnano al momento sono necessari. Le persone devono essere preparate alla guerra mondiale che incombe. Ci stiamo affilando i denti per sbranarci a vicenda.

Marie von Ebner-Eschenbach, 1899

Nobildonna e scrittrice austriaca, autrice di racconti e di testi teatrali, alquanto nota anche per i suoi aforismi (ne rilanciamo uno solo, in tema col mondo dei grandi alberghi viennesi: «Accontentarsi di poco è difficile, accontentarsi di molto impossibile»).

