

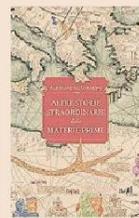
PANORAMA

STORIE & MATERIE PRIME

QUANDO
IL CACAO
ERA
UNA MONETA

di **Alessandro Giraud**
— a pagina 13

Nella sua storia, Bartolomé de Las Casas testimonia come i semi di cacao venivano accettati come metodo di pagamento. Anche le truppe portoghesi ricevevano parte del loro stipendio in questo modo



IL DITTICO
I due libri di Alessandro Giraud sulle materie prime sono editi da **add editore**. Una raccolta di vicende di gustosa lettura e precisione scientifica che ci introduce alle avventure delle materie prime.

Commenti
Storie dalle materie prime #01

Quando le monete dei Maya crescevano sugli alberi di cacao

Prima dell'arrivo degli europei, le civiltà del Sud e Centro America usavano i semi con valore di scambio. Gli Spagnoli vi si adeguarono per un periodo. Da lì in poi il trionfo della bevanda, che invaderà il mondo

di **Alessandro Giraud**

Prima dell'arrivo degli europei, gli Aztechi e i Maya possedevano un sistema monetario molto particolare.

Gli scambi avvenivano attraverso il baratto, con polvere d'oro, lingotti di rame, tessuti di cotone (i *quachtli*, stoffe di identica dimensione ma di qualità differente, che servono come campione), ma anche con semi di cacao conservati in sacchi da 24 mila unità: il peso massimo che può trasportare un uomo.

Cristoforo Colombo incontra i mercanti (i famosi *potcheca*) che solcano il mare dei Caraibi con piccole barche e piroghe; merci in arrivo dall'Europa vengono scambiate con semi di cacao, usati come moneta. Pietro Martire d'Anghiera, religioso, diplomatico e storico italiano che non è mai stato in America, descrive la civiltà azteca in base alle informazioni riportate dalla corte di Madrid. Osserva che tale moneta di scambio elimina la te-

saurizzazione, e dunque l'avarizia: i semi non possono essere conser-

vati sottoterra e hanno una durata limitata nel tempo.

Per evitare la perdita di valore di questa "moneta" (ovvero il fenomeno dell'inflazione, secondo i principi della scienza economica), la produzione di cacao è gestita dal potere locale e, ancora durante il XVIII secolo, è tenuta sotto stretto controllo.

D'altro canto, la falsificazione della moneta non è scongiurata: i pagatori disonesti scelgono un certo numero di semi di cacao e li sostituiscono con pietre della stessa forma e dello stesso colore, oppure svuotano i grani e li riempiono di terra, come racconta il *Codex Florentinus* compilato dal francescano Bernardino de Sahagún tra il 1558 e il 1577.

Il cacao ha un ruolo fondamentale nella cultura delle popolazioni mesoamericane e i semi impiegati come moneta sono diversi da quelli frantumati per produrre cioccolato e bevande. Viene utilizzato in molte cerimonie religiose, perché la be-

vanda ottenuta dalla pianta è considerata un alimento degli dei. La beve anche l'imperatore, che riceve il pagamento delle tasse sotto forma di semi; si stima che il suo tesoro

contasse un trilione di semi di cacao (all'incirca 2,5 milioni di chilogrammi). Fino al 1550 i contabili del tesoro spagnolo accettano semi di cacao come pagamento di tasse e imposte. La bevanda è riservata alla classe politica del Paese, ai grandi capi religiosi e ai militari.

Esiste un'importante documentazione sul valore dei semi di cacao.

Nel 1545, al mercato di Tlaxcala, in Messico, l'avocado o la legna da ardere venduta al minuto costano un seme di cacao, un uovo di gallina due semi, un uovo di tacchino tre, un coniglio dieci, i favori di una prostituta oltre cento, come l'ac-

quisto di uno schiavo. Il salario quotidiano di un lavoratore corrisponde a quaranta semi, ma la qualità e le dimensioni del seme (ne



esistono almeno tre tipi) cambiano il loro valore, quindi non è possibile generalizzare. Nel 1545 al mercato di Tlaxcala un real spagnolo vale 230 semi; due anni dopo, un decreto imperiale fissa il valore del real d'argento a 140 semi di cacao.

In una lettera all'imperatore Carlo V d'Asburgo, datata 1524, il conquistador Cortés scrive che una scure di rame (intende un lingotto di metallo) si baratta con 8mila semi. Bartolomé de Las Casas, un colono spagnolo diventato vescovo e poi frate domenicano, difensore degli indios contro le violenze dei conquistadores e dei coloni spagnoli, scrive nella *Historia de las Indias* che il cacao con lo zucchero è una bevanda molto buona e che rappresenta un segno di potere presso gli Aztechi e i Maya. «Al pari dei chiodi di garofano, dello zucchero e del tabacco, nel 1712 i semi di cacao sono accettati in Brasile come metodo di pagamen-

to: una parte della paga delle truppe portoghesi è in semi di cacao».

Papa Giulio de' Medici (Clemente VII) non ha avuto la fortuna di assaggiare il cioccolato, ma ha l'acquolina in bocca a leggere la succulenta descrizione che ne fa Pietro Martire. Nel 1594, invece, papa Clemente XVIII può berne una tazza che gli viene offerta da Francesco Carlati, un frate fiorentino tornato dall'America Latina.

I gesuiti diventano grandi distributori e promotori della cioccolata in Europa; i domenicani, che seguono una tradizione religiosa piuttosto rigida, ritengono che la bevanda «riscaldi troppo il sangue...» e per lungo tempo esprimono la loro forte critica e manifestano una totale opposizione.

L'attività commerciale del mondo religioso disturba i mercanti spagnoli che vogliono a ogni costo mantenere il monopolio della distribuzione del cacao in Europa.

I religiosi non riescono a salvaguardare la loro posizione, soprattutto dopo che le monache di Oaxaca hanno addolcito la bevanda amara con il miele, lo zucchero di canna e le spezie.

È in questa forma che nel 1590 la bevanda arriva in Spagna, nel 1606 in Italia e in seguito nell'area germanica (Germania, Austria, Svizzera). In Francia, Anna d'Austria la introduce alla corte in seguito al matrimonio con Luigi XI-II. La Compagnia olandese delle Indie occidentali la importa ad Amsterdam nel 1621 e nel 1635 la

si trova in Belgio. La sua diffusione in tutta Europa è un immenso successo, cui segue un abbassamento dei prezzi al consumo; come per il caffè, nascono luoghi pubblici in cui si può bere la cioccolata. I medici incoraggiano il consumo della bevanda e Casanova ne paragona gli effetti afrodisiaci a quelli dello champagne. Goethe segue il consiglio dell'amico Alexander von Humboldt e mette in valigia del cioccolato.

Occorre tuttavia attendere i grandi industriali del XIX secolo perché il cioccolato in forma solida si diffonda in ogni strato sociale. I nomi di questi grandi cioccolatieri solleticano le nostre papille gustative: Pelletier, van Houten, Volker, Cailler, Suchard, Meunier, Daniel Peter che inventa il cioccolato al latte e diventa socio di Kohler prima di fondare una società con la Nestlé, nel 1929.

È al blocco napoleonico che dobbiamo il gianduja: nel 1806 i cioccolatieri di Torino sostituiscono parzialmente (al 30%) la pasta di cioccolato, diventata troppo cara e difficile da trovare, con nocchie delle Langhe.

Oggi il cioccolato si gusta o si beve in tutto il mondo in svariate forme.

Ogni anno se ne consumano circa 2 chilogrammi a testa in Europa e 1,3 in America, ma soltanto 12 grammi in Asia e 14 in Africa. Il Paese che ne consuma di più è ovviamente la Svizzera, con 10 chilogrammi all'anno per ogni abitante, in effetti il Paese è un grande esportatore di cioccolato.

©PER GENTILE CONCESSIONE ADD EDITORE



Brasile. Semi di cacao tostiti. Ogni anno si consumano circa 2 chilogrammi a testa in Europa di cioccolato e 1,3 in America, ma soltanto 12 grammi in Asia e 14 in Africa, dove il consumo non ha preso piede. Record mondiale per la Svizzera.