

IL LIBRO
di Gianni Moriani

Una tesi ardita eppure affascinante
Chi ha messo insieme due gusti così perfetti
era qualcuno che sapeva vivere: noi

Cornetto e cappuccino

«La colazione italiana è nata a Venezia»

di Anna Sandri

La tesi è ardita e tuttavia, o forse proprio per questo, affascinanti. La colazione più amata nel nostro Paese e, via da false modestie, più buona del mondo, è nata in Italia e a voler essere più precisi a Venezia. Di questa verità ci

sono tracce e conferme in una montagna di libri, libricoli, tomi; solo che nessuno si era mai dato la pena di andare a vedere perché oggi si fa tutto di fretta. Compreso ingozzarsi, al mattino, con il cappuccino e il cornetto.

Il sublime accostamento dei due sapori e delle due consistenze meriterebbe almeno tre minuti di silenziosa, totale e dedicata goduria. Invece si va di fretta, e «la fretta, ricordiamolo sempre, accorcia la vita».

Gianni Moriani, docente alla Viu, già ideatore per Ca' Foscari del Master della cultura del cibo e del vino, eclettico osservatore e narratore di cose, fatti e persone, di fretta cerca di non andare mai. Così punta lo sguardo, assapora e condivide; guardare il cornetto e il cappuccino e vederci attraverso i trisavoli caffelatte e polenta è stata un'intuizione che lo ha portato a studiare, ricercare e infine a pubblicare questo curioso «Cornetto e cappuccino. Storia e fortuna della colazione all'italiana» che Terra Ferma ha portato volentieri nelle librerie e che a ogni presentazione richiama un pubblico tanto e curioso, quasi che per scoprire quel che addentiamo ogni mattina ci volesse un trattato.

La parte più divertente del libro è certamente nel fatto che, con un colpo di mano, togliamo ai francesi l'idea che la brioche l'abbiano inventata loro: «Semmai l'ha portata Maria Antonietta dall'Italia — assicura Moriani — e comunque brioche non è croissant, questo è fatto con il burro ed è tutta un'altra cosa».

Venezia si guadagna la primogenitura fosse solo per essere stata la culla del caffè, le cui prime notizie risalgono al 1615, portate direttamente da



chi arrivava da Costantinopoli. Una godibilissima «acqua negra» la cui importazione cominciò trent'anni dopo, e che divenne subito una passione. «Una cosa è il caffè — spiega Moriani — che si diffuse rapidamente e sul quale ancora oggi abbiamo il primato per come sappiamo farlo. Il migliore oggi non è più a Venezia ma a Trieste. Altra cosa è il Caffè, luogo che si affermò rapidamente come epicentro di riflessione, dibattito, studio. Il caffè ci è rimasto, benché sotto la minaccia delle macchinette per l'espresso da fare in casa che tolgono perfino il piacere di dedicarsi un minuto per caricare la moka; i Caffè sono stati cancellati dalla fretta e restano, quando restano, come luoghi storici».

Dal caffè al cappuccino il passo non è breve e passa per Vienna, dove fu un frate ambasciatore del Papa a inventarlo: chiesto un caffè, ricevuta una brodaglia intollerabile al suo palato italiano, volle del latte per allungare. Il risultato fu un colore marroncino che al mescitore fece esclamare «Kapuziner». Pensava di fare una battuta, aveva battezzato un piacere della vita.

Sempre a Vienna nasce anche il cornetto, che non è un cornetto ma una mezzaluna turca perché furono i fornai, svegli nella notte per impastare, a salvare la città sventando l'assalto dei turchi che approfittavano per buio per sorprendere l'esercito. Il cornetto, con il nome di chifel, da Vienna arrivò dritto a Venezia.

E allora, che abbiamo inventato? «Tu puoi avere gli spaghetti e il pomodoro, ma se non lo metti insieme non puoi dire di aver inventato la pasta. La grande invenzione veneziana, poi trasmessa al resto d'Italia, fu il matrimonio dei due gusti». Un'unione destinata a durare: 10 milioni e 600 mila italiani fanno ogni giorno colazione al bar, e non c'è crisi che tenga. Il cappuccino stravince al banco, e sono 8 milioni quelli che non resistono al cornetto.

Moriani (che fa colazione a casa, con ingenti quantità di latte), con questo libro voleva una cosa soltanto: «Quando siamo lì al banco del bar, ricordiamoci che in quello che consumiamo c'è una storia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

