

Cultura Spettacoli

IL PICCOLO ■ MERCOLEDÌ 1 DICEMBRE 2010

LIBRI. "CORNETTO E CAPPUCCINO" DI GIANNI MORIANI

È Marco d'Aviano inventò il "kapuziner"

di FRANCESCO JORI

C'è perfino un campanato mondiale della categoria, quest'anno, per la cronaca, il numero uno è stato un americano Michael Phillips, proclamato per il 2010 re del caffè "è del cappuccino. Ma c'è da credere che neppure lui, malgrado la maestria con cui li prepara, sappia quanta strada ci sia alle sue spalle e quanti precursori abbia avuto. Potrà aiutarlo, in tal caso, un prezioso libro fresco di stampa il cui titolo coincide con l'ordinazione fatta almeno due settimane alla settimana al bar (struttura recente e citata

nel testo) da oltre 10 milioni di italiani: "Cornetto e cappuccino" scritto con completezza di documentazione e leggerezza di penna (para abbinata) da Gianni Moriani, edito da Terra Ferma.

Una storia che mette le sue radici oltre quattro secoli fa in un quadrilatero pure questo italiano: striscio, ma decisamente ben più gradevole di quello bellico costituito nell'Ottocento, tra Peschiera, Mantova, Legnano e Verona. I suoi vertici sono spostati più ad est, e si estendono tra Venezia, Marostica, Aviano e Vienna: con personaggi meno noti di un Roberto, ma non meno interessanti, e strategici per

la vittoriosa battaglia del 1806. Tutto racconta Moriani, comincia nel 1582, quando un medico di Marostica laureatosi a Padova, Prospero Alpini, torna dall'Egitto dove ha trascorso quattro anni al seguito di un patriarca Serenissima. Giorgio Emo, nominato ambasciatore al Cairo. Appassionato anche di botanica, scrive un testo pubblicato a Venezia. "De plantis Aegypti Liberi", in cui fa conoscere al mondo occidentale una pianta i cui semi, vengono impiegati per realizzare un decaffeinato "ceora". Il caffè già diffuso da qualche decennio, ma non meno interessante, è strategico per

zionano dalla metà del Cinquecento. Ed è proprio un veneziano il senatore Costantino Garzofrascò nella capitale dell'impero ottomano, a raccontare che il le per loro fanno largo uso speciale alla mattina di "una certa acqua negra, la quale si beve levata da ogni pensiero". Maestra nel fiutare affari, la Serenissima comincia a importare dall'Oriente caffè a sacchi. E nel 1645 apre a San Marco la prima "bottega del caffè" d'Europa, destinata a diventare un'istituzione: al punto che nella sola città marciana un secolo dopo le caffetterie sono già più di diecento.

L'immane gruppo di cattolici tradizionali, si si appella perfino al Papa perché metta al bando quella che viene bollata come "la bevanda del diavolo", ma le cronache segnalano che il portone, dopo aver sorbito un delizioso caffè per venire a riflettere "de visu" l'accusa, abbia risposto che l'unico peccato sarebbe stato quello di lasciare il piacere di berlo ai soli infedeli. Per passare dalla classica tazzina al cappuccino bisogna attendere la fine del Seicento, quando un frate friulano, padre Marco d'Aviano, padre diventato un vip della epoca per aver convinto gli Stati europei a coalizzarsi contro la minaccia turca giunta fin sotto le porte di Vienna, si reca

nella capitale austriaca ed entra in una bottega vicina al duomo di Santo Stefano. Incuriosito, assaggia un caffè (che non conosceva), lo trova troppo forte, e chiede al barattiere di aggiungerci del latte. L'uomo al banco lo accontenta, assaggia a sua volta la bevanda modificata e la trova squisita da un'occhiate che i due dei frati cappuccini, e su due piedi decide di battezzarla "kapuziner". Contemporaneamente entra in scena quello che siamo abituati a chiama-

re cornetto. Quando dopo due mesi di assedio a opera dell'esercito turco comandato da Mustafa Pasha, Vienna nel 1683 viene liberata dalla coalizione guidata dal re di Polonia Giovanni Sobieski, per celebrare la vittoria i fornai confezionano un dolce a base di uova, farina, burro, zucchero, lievito e acqua tiepida cui mettono il nome di "kugeln", che in austriaco significa mezzaluna, insomma, mangiarlo diventa una sorta di esorcismo, come papparsi il turco. Il prodotto è così buono da fare rapidamente il giro d'Europa, assieme a caffè e cappuccino, partendo dalla Francia dove presumibilmente esporta Maria Antonietta d'Asburgo, quando nel 1770 va in sposa a Parigi a Luigi XVI. I fornai locali ci aggiungono una generosa dose di burro, e da buoni nazionalisti lo ribattezzano "croissant".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROMEMORIA

Non solo appuntamento di affari, ma evento culturale dedicato all'arte italiana e internazionale dal inizio del Novecento a oggi, è con questa ambizione che si

prepara la prossima edizione del salone Mact, in programma dagli all'11 aprile a Fieramilanocity, Centro gallerie, Unife Italiana, saranno riunite in un solo padiglione.

Sembrerebbe proprio un incantesimo magico quello che ha piazzato le tre star di Harry Potter, appena venienti, in cima alla

classifica dei più giovani miliardari under 30 del Regno Unito, Daniel Radcliffe, Emma Watson e il povero Rupert Grint.



Padre Marco d'Aviano: avrebbe ispirato lui il "kapuziner"