

newsfoòd.com

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/23bddca8/i/>

VENEZIA

La tesi di "Cornetto e Cappuccino", libro di Gianni Moriani edito da Terra Ferma Edizioni

Cornetto e cappuccino: una coppia nata a Venezia

La bevanda ed il dolce legati alla turbolenta storia europea del Seicento

©NEWSFOOD.com - 20/01/2011



Prima o poi, quasi tutti hanno fatto colazione con [cornetto](#) e [cappuccino](#), ma quasi nessuno ha pensato dove e quando la bevanda ed il dolce abbiano visto la luce per la prima volta.

Una linea di pensiero colloca il luogo di nascita del [cappuccino](#) e del [cornetto](#) a [Venezia](#).

Tra i suoi sostenitori troviamo Gianni Moriani, ideatore del master in cultura, cibo e vino all'Università Ca' Foscari, ed autore di "[Cornetto e cappuccino](#). Storia e fortuna della [colazione all'italiana](#)", edito da Terra Ferma.

Secondo il testo, la storia del [cappuccino](#) inizia con quella del suo antenato, il caffè, nel 1615: in quell'anno commercianti e viaggiatori di ritorno dall'impero ottomano iniziano portare nella città lagunare la bevanda, ribattezzandola acqua nera. Dietro il suo consumo, almeno inizialmente, il desiderio di intrecciare rapporti commerciali più stretti con i nemici-partner

del Levante.

Poi, nel 1645, il caffè diventa "in". Goldoni lo celebra con una commedia, mentre Bach compone una cantata in onore dell'acqua nera. [Venezia](#) si popola di caffè, dove intellettuali e ceti medi entrano per discutere, litigare e bere. Tuttavia, il [cappuccino](#) viene creato, in maniera involontaria, da un frate.

Nel 1683 il frate [cappuccino](#) Marco da Aviano viene inviato dal Papa a Vienna: l'obiettivo è convincere i potenti europei a formare una coalizione militare contro i Turchi. Durante una pausa nelle trattative, il religioso entra in un caffè (ormai diffuso in tutto il Vecchio Mondo) e ordina la bevanda-tipo.

Da Aviano non gradisce il caffè, trovando il sapore troppo invadente, e prova così ad addolcirlo con acqua prima e latte poi. Il nuovo drink è gradito, e per di più al colore del saio indossato. Un cameriere, collegando le due cose, esclama "Kapuziner!". Il nome rimane, ed il resto è storia.

Riguardo al [cornetto](#), il libro di Moriani descrive un processo a più fasi e più nazioni.

Sempre nel 1683, Vienna è assediata da un esercito ottomano. Durante la notte, un gruppo di incursori penetra nella città: l'obiettivo è aprire le porte e far entrare il resto del contingente. Tuttavia, i fornai locali sono svegli per lavorare: si accorgono dei movimenti e danno l'allarme. L'attacco fallisce e, successivamente, l'esercito del Sultano viene sconfitto e respinto.

Per festeggiare la vittoria, proprio i fornai locali decidono di creare un nuovo, speciale dolce, dalla forma di mezzaluna, come la crescente delle bandiere militari degli invasori e di chiamarlo kipferl.

Il testo inserisce poi il passaggio fondamentale: la Repubblica di [Venezia](#) confina con l'Austria, così il kipferl passa la frontiera e viene fatto proprio dai cittadini della Serenissima con il nome di chifel.

Dalla Laguna, esso poi diffonde in Tutta Italia. Così, al Nord prende il nome di brioche, da "brier", impastare, dall'azione necessaria per prepararla. Al Sud prende invece il nome di [cornetto](#), legandosi alla tradizione ed alla scaramanzia locale.

Dopodiché, il dolce arriva in Francia, su richiesta della buongustaia Maria Antonietta, e viene ribattezzando croissant. E, conclude Moriani, "Ci sono tomi, documenti a confermarlo".

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

Gianni Moriani, "[Cornetto e cappuccino](#). Storia e fortuna della [colazione all'italiana](#)", Terra Ferma Edizioni 2010, 72 pp., 8 Euro.

[Matteo Clerici](#)

ATTENZIONE: l'articolo qui riportato è frutto di ricerca ed elaborazione di notizie pubblicate sul web e/o pervenute. L'autore, la redazione e la proprietà, non necessariamente avallano il pensiero e la validità di quanto pubblicato. Declinando ogni responsabilità su quanto riportato, invitano il lettore a una verifica, presso le fonti accreditate e/o aventi titolo.

Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria - Direttore responsabile: Giuseppe Danelli © 2005 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti]

powered by  **FREQUENZE**
software
DONE MORE WITH LESS