

«Les soupes économiques» e l'isola d'Elba

di Gloria Peria

Il concetto secondo cui la storia di ogni civiltà si legge nella cucina è rappresentato in modo esemplare dalle innovazioni in campo alimentare introdotte in Europa sul finire del secolo XVIII. Questo periodo, caratterizzato dall'espansione demografica e dall'insufficienza produttiva, determina tra la popolazione europea un malessere diffuso, quello che è stato definito dagli storici *uno stato di sottonutrizione permanente*.

Il Granducato di Toscana, in un clima di fervore scientifico e sperimentale, risponde a questa problematica con una maggiore estensione di coltivazioni, con bonifiche di territori e con nuove tecniche produttive. Le condizioni dei contadini tuttavia non migliorano, anzi, le riforme aggravano ancora di più le già misere condizioni di vita della popolazione mentre promuovono i profitti dei grandi proprietari terrieri. A Firenze, l'Accademia dei Georgofili comincia a pubblicare dal 1791 i contributi scientifici provenienti dai più validi ricercatori italiani (tra cui il Manetti e il Targioni Tozzetti) diventando il punto focale per gli studi sull'agricoltura, grazie ai quali si estende rapidamente la coltura delle piante cosiddette "salvafame", come il granturco e la patata, a discapito, però, della coltivazione di altri cereali estivi e soprattutto dei legumi. Ben presto, però, a causa dell'eccessivo consumo del mais, diffuso sotto forma di polenta tra i contadini più poveri della Toscana, inizia ad insorgere la pellagra. Alla soluzione del problema contribuisce lo sviluppo della chimica che permette di riflettere diversamente sulle proprietà degli alimenti e sul modo di prepararli. Saranno allora le zuppe economiche, preparate con orzo e verdure, a sollevare una gran parte di popolazione indigente dalle malattie e dalla fame. L'invenzione delle zuppe economiche si deve a Benjamin Thomson, Conte di Rumford, un americano che dopo avventurose vicende approda in Europa andando, sul finire del '700, a ricoprire il prestigioso ruolo di consigliere e Capo dei servizi militari alla corte dell'Elettore di Baviera. Il Conte di Rumford, che tra i molti interessi coltiva anche quello della cucina (scrive un saggio di 400 pagine *Sulla costruzione dei focolai e degli utensili di cucina con note e osservazioni relativi ai processi di cucina e proposte per migliorare quell'ultima utilissima arte*) rivolge i suoi studi sulle tecniche di cottura degli alimenti e sulle proprietà chimiche delle sostanze nutritive per ottenere il duplice vantaggio di mantenere i poveri con un cibo sostanzioso e nello stesso tempo economico. Egli suggerisce inoltre la creazione di cucine pubbliche, dove gli indigenti possano procurarsi questo efficace alimento ad un prezzo modestissimo oppure dietro presentazione di biglietti, a questi donati da persone benestanti che li hanno acquistati appositamente. La composizione della zuppa alla Rumford, è la seguente "si mette nella caldaja l'acqua e l'orzo perlato per la prima bollitura, poi v'entrano i legumi e a fuoco lento si continua a far bollire il tutto per due ore; in appresso si mettono i pomi di terra tagliati in piccioli pezzi che bolliranno insieme per un'altra ora. In tutto questo tempo si mescola il composto frequentemente nella caldaja per isciogliere i pomi di terra e ridurre tutte le suddette materie in una sostanza gelatinosa. Terminata questa operazione, vi si aggiunge l'aceto il sale e preparato che sia il pane piuttosto secco e tagliato in minuti pezzi nella scodella, vi si versa sopra il composto nella misura di once venti di Francia che, per esperienza, si è trovato bastare per sostenere persona quanto mai forte".

La Francia diffonde la produzione delle zuppe economiche grazie all'impegno di Antoine Parmentier (1737-1813) agronomo, nutrizionista e igienista francese, membro della prestigiosa Accademia delle Scienze, acceso sostenitore anche della fabbricazione dello zucchero estratto sia dalla barbabietola sia dall'uva. Metodo, quest'ultimo, particolarmente incoraggiato da Napoleone che v'individua una sicura fonte di prosperità per la Francia e per tutti i territori dell'Impero adatti alla coltivazione della vite. La fabbricazione dello zucchero estratto dall'uva, diffuso attraverso un opuscolo a stampa abbinato al *Bolletins des Lois* in tutti i paesi amministrati dalla Francia, ispirerà la ricetta del *resinè*, una sorta di marmellata la cui

produzione è rimasta tipica del versante orientale dell'Elba e nella quale si utilizza, appunto, il mosto d'uva al posto dello zucchero. Parmentier, nei suoi scritti, sostiene che le zuppe economiche offrono un piatto *omogeneo, economico e più appropriato all'effetto alimentare*; che espandendone l'uso in tutte le istituzioni pubbliche di sussistenza si incentiverebbe la produzione dell'orzo, dei legumi e delle patate, con una netta diminuzione del consumo del pane, la cui produzione rappresenta un costo enorme; che un nutrimento preparato per una grande quantità di persone produce un risparmio notevole sulle spese per i combustibili e la mano d'opera e che diminuendo il consumo del frumento, l'eccesso del raccolto potrebbe essere esportato con guadagno. Il nutrizionista francese indica inoltre *i porti di mare e i bagni dei condannati* (l'isola d'Elba è quindi il sito ideale) come i principali luoghi, dove la preparazione di zuppe economiche sarebbe di grande utilità e inoltre che esse supplirebbero il soccorso in denaro che spesso è usato dall'indigente per procurarsi bevande alcoliche o è impiegato nel gioco e *ciò contribuisce a popolare gli ospitali e a fomentare l'indolenza, donde poi nasce la mendicizia flagello terribile degli Stati*. Nel 1812, il Ministro dell'Interno, in seguito al Decreto Imperiale del 24 marzo, invita i Prefetti del Dipartimento dell'Impero a diffondere il vantaggio delle Zuppe economiche in tutti i luoghi dove i bambini, i vecchi e gli invalidi sono ricoverati.

Il 5 giugno dello stesso anno, il Prefetto del Dipartimento del Mediterraneo scrive al Sotto Prefetto dell'isola d'Elba adducendo la necessità di diffondere non solo agli indigenti ma a tutta la popolazione l'impiego delle zuppe economiche *per supplire la mancanza del pane anche perché le si impiega con molto successo nell'interno della Francia dove interi Comuni rimpiazzano utilmente da molto tempo la consumazione del pane per l'uso delle zuppe*. Il Prefetto spiega inoltre in modo dettagliato come realizzare il **Potage alle erbe**, composto da *erbe diverse, acetosella, cerfoglio, bietole e porri, carote e altre radici, farina di orzo, mais o riso, pane e acqua*; il **Potage al Purè** a base di *patate, vecce o lenticchie o piselli in farina, fagioli interi, carote o radici, pane, acqua*; **Altre specie di zuppe** realizzate con *riso, chicchi d'orzo, miglio o mais, sedano, porri o cipolle, pane, acqua*. L'alto Funzionario termina la missiva completando la ricetta con l'aggiunta di sale, pepe, e grasso e affermando che *nel caso non si trovi sul posto qualcuno degli ingredienti della composizione, si può sostituire con un altro della stessa natura che sia più facile da reperire e, nell'accomiarsi, si raccomanda che le precise ricette che ha indicato siano comunicate ai Maires delle Comuni dell'Isola d'Elba affinché invitino i loro amministratori a farne uso*. Questa iniziativa, divulgata dal Governo francese in tutti i territori conquistati, sarà recepita con successo all'isola d'Elba tanto che dopo la partenza di Napoleone nel 1815, ripristinato il governo granducale toscano, la si applicherà con modifiche che riguarderanno soprattutto l'introduzione della pasta nella ricetta delle zuppe. Essendo già questo tipo di educazione alimentare abbastanza diffuso tra la popolazione, la magistratura civica si preoccuperà adesso di dare un carattere prettamente assistenziale alla somministrazione delle zuppe, che saranno distribuite alla cittadinanza indigente segnalata attraverso gli elenchi dei poveri e provvista di biglietti rilasciati da un'apposita commissione municipale.

* * * * *

Riferimenti bibliografici essenziali:

- Archivio Storico Comunale di Portoferraio: Prefettura e Polizia Anni 1811-1815; Partiti dal 22 dicembre 1815 al 27 dicembre 1817; *Bolletín des Lois* 1812.
- Ciufoletti Zefiro e Pinto Giuliano, a cura di, *DESINARI NOSTRANI. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, Firenze, 2005.
- Giovanni Luca Conte Cavazzi della Somaglia, *MONACO DI BAVIERA, LETTERE*, 1838
- *NUOVO DIZIONARIO UNIVERSALE TECNOLOGICO DI ARTI E MESTIERI*, Venezia, 1834.