



Claudio Balzaretti

# La cioccolata cattolica

Storia di una disputa  
tra teologia e medicina

SGUARDI

**EDB**

---

CLAUDIO BALZARETTI

---

La cioccolata cattolica

## Sguardi

Collana a cura di

PIER LUIGI CABRI e ROBERTO ALESSANDRINI

GIANFRANCO RAVASI, *Darwin e il Papa*

LUCIANO LOTTI, *Vita affettiva di Padre Pio*

GABRIELE RIGANO, *La svolta razzista*

THOMAS DIENBERG, *Economia e spiritualità*

GIOVANNI UGGERI, *La via dei pellegrini*

NIKLAUS KUSTER, *La santa relazione*

ALBERTO MELLONI (a cura di), *Sette proposte per il Conclave*

LESŁAW DANIEL CHRUPCAŁA, *L'archeologo disinvolto*

JÜRGEN HABERMAS, *Le religioni e la politica*

JEAN-LOUIS SKA, *La biblica Cenerentola*

EMIDIO CAMPI, *La battaglia delle vocali*

GIANFRANCO BONOLA, *Il paragrafo ariano*

GIUSEPPE MARCOCCI, *Pentirsi ai Tropici*

ALBERTO MELLONI, *Galileo al Concilio*

LUCIA TRAVAINI, *Il lato buono delle monete*

SIMONE PAGANINI, *La capra di Qumran*

HANNAH ARENDT, *Il Papa cristiano*

DAVIDE ZORDAN, *La Bibbia a Hollywood*

FRANCO MOTTA, *La fede e la spada*

MARCELLO ACQUAVIVA, *In principio era il Verbo*

HANS MAIER, *Contare i giorni*

ANGELA ANNA TOZZI, *Cantico delle creature*

CLAUDIO BALZARETTI, *La cioccolata cattolica*

Claudio Balzaretti

# La cioccolata cattolica

Storia di una disputa  
tra teologia e medicina

**EDB**

EDIZIONI DEHONIANE BOLOGNA

*Progetto grafico:* Tonino Commissari  
*Progetto grafico della copertina:* Tuna bites, Bologna  
*Impaginazione:* Emme2 srl, Bologna

*Per i testi biblici:*

©2008 Fondazione di Religione Santi Francesco d'Assisi  
e Caterina da Siena

©2014 Centro editoriale dehoniano  
via Scipione dal Ferro, 4 – 40138 Bologna  
[www.dehoniane.it](http://www.dehoniane.it)  
EDB®

ISBN 978-88-10-55524-8

*Stampa:* 2014

## Introduzione

«*L'uomo è ciò che mangia*». Con questa espressione Feuerbach presentava la *Scienza dell'alimentazione* di Jacob Moleschott, da cui riprendeva anche il seguente esempio: «Chi non conosce la superiorità del lavoratore inglese, che è reso forte dal suo *roast beef*, rispetto al *lazzarone* italiano, il cui vitto vegetale dominante spiega una grossa parte della sua inclinazione alla pigrizia?». <sup>1</sup> La frase rivela due cose. Innanzitutto, essa riflette la prospettiva positivista ottocentesca, che cerca cause fisiche, materiali, scientifiche per ogni fenomeno, poi mostra che i popoli si differenziano per i costumi alimentari e che questa differenza viene percepita come una caratteristica tipica di ogni popolazione. Già Balzac notava che

i destini di un popolo dipendono dal suo cibo e dal suo regime. L'acquavite ha ucciso le razze indiane. Io definisco la Russia un'autocrazia soste-

## Introduzione

nuta con l'alcol. Chissà se l'abuso di cioccolata non c'entri qualcosa nella degradazione della nazione spagnola, che al momento della scoperta della cioccolata stava per ricominciare l'impero romano. Il tabacco ha già fatto giustizia dei turchi, degli olandesi e minaccia la Germania.<sup>2</sup>

Proprio questo uso del cibo come indicatore sociale è diventato abituale ai nostri giorni. La storia dell'alimentazione e i libri di cucina sottolineano continuamente il carattere nazionale o regionale del cibo e nell'era della globalizzazione anche in italiano l'enogastronomia parla il linguaggio francese del *terroir*. Ma oggi il grande business legato alla *gourmandise* non sembra interessare la Chiesa. I peccati di gola non si sussurrano in segreto al proprio confessore, ma si ostentano come una virtù e un indice del buon gusto.

Con la scoperta dell'America arrivarono in Europa molti nuovi prodotti che misero in crisi il sistema alimentare tradizionale, tra questi la cioccolata. Ma cosa aveva di tanto strano da avere un così ampio spazio nelle dispute teologiche per almeno due secoli?

La storia della salvezza inizia quando viene mangiato il frutto nel giardino dell'Eden e finisce con la promessa di mangiare dall'albero del-

## Introduzione

la vita (Apocalisse 2,7). Anche il centro della vita della Chiesa, l'eucaristia, è un pasto e attorno ad esso si costruisce la comunità cristiana, come afferma il concilio Vaticano II nella *Lumen gentium*. I racconti dell'Ultima Cena, il decimo capitolo della Prima lettera ai Corinti e il sesto del Vangelo di Giovanni sono il fondamento di questa dottrina teologica.

Il cibo è anche alla base della missionarietà e dell'universalità o cattolicità della Chiesa. Il cristianesimo inizia la sua diffusione tra i pagani con la visione di una tovaglia imbandita con ogni sorta di quadrupedi, rettili e uccelli, mentre una voce invita per tre volte: «alzati, Pietro, uccidi e mangia». Sulla base di questa visione Pietro si reca dal centurione Cornelio e battezza per la prima volta dei pagani (Atti degli apostoli 10). Egli ricorderà questo episodio al cosiddetto concilio di Gerusalemme, quando si deciderà un'unica regola: «astenersi dalle carni offerte agli idoli, dal sangue, dagli animali soffocati e dalle unioni illegittime» (15,29).

Per il cristiano l'astinenza si riferisce al consumo di carne, latticini e uova in determinati giorni per motivi legati al ciclo delle feste liturgiche, oltre che come forma di rispetto per la virtù della temperanza. Altrettanto vale per il digiuno. L'origine di queste regole va soprattutto



## Introduzione

cercata in ambito monastico e nello scontro ideologico tra la civiltà dei barbari, che è una civiltà della carne (caccia e allevamento brado, latte, burro), e il modello romano e mediterraneo, che è una civiltà del pane (campi, vino, olio). Alla nobiltà cavalleresca che attribuisce un valore primario alla carne, che dà energia fisica, forza per combattere e, dunque, legittima il potere, si oppongono i monaci, provenienti dalla stessa classe sociale. Se per la cultura greco-romana l'ideale nei confronti del cibo è quello della misura, per la nuova tradizione l'ideale è l'abbuffata.

È interessante osservare che una grande enciclopedia teologica alla voce *Abstinenz* parli solo degli alcolisti anonimi e ignori che, dal punto di vista storico, per secoli a proposito dell'astinenza si discuteva di carne, burro, formaggi e uova.<sup>3</sup> Basti ricordare che un tema iconografico diffuso nel medioevo soprattutto in ambito monastico rappresentava san Nicola che ancora in fasce nei giorni di magro non prendeva il latte materno. Questa concezione dell'astinenza e il vegetarianismo di alcune sette o confessioni religiose contemporanee sono un chiaro esempio di quanto la storia possa essere a volte ironica.

Tra le critiche rivolte alla Chiesa agli inizi della riforma protestante vi fu quella contro l'ipocrisia dei digiuni ecclesiastici. Famoso è il caso

## Introduzione

dell'astinenza, che fa scoppiare la rivoluzione di Zwingli. Il Mercoledì delle ceneri del 1522 alcuni cittadini di Zurigo mangiano carne. Lo scandalo, divenuto subito noto, suscita tumulti. Uno dei colpevoli, convocato davanti al concilio cittadino, per difendersi invoca la Scrittura e l'autorità di Zwingli. Costui, chiamato in causa, pronuncia la sua famosa predica sulla scelta e libertà degli alimenti. Ma nel 1996 la Chiesa cattolica, con il decreto *Penitemini*, cambia le regole sul digiuno e l'astinenza consentendo la sostituzione di questa forma di penitenza con altre modalità. In questo modo si dimentica però tutto il valore simbolico del cibo e tutta la storia dell'alimentazione occidentale. Leggiamo la reazione dell'antropologa Mary Douglas:

Forse è vero che l'astinenza del venerdì è diventata una muraglia dietro a cui i cattolici d'Inghilterra si sono ritirati con un certo snobismo: ma era il solo rito che potesse portare i simboli cristiani in cucina, in dispensa e sulla tavola apparecchiata, come avviene per le regole ebraiche di purità. Cancellare un simbolo che ha un significato non garantisce che il suo posto sarà occupato dallo spirito di carità: forse sarebbe stato più sicuro contare su quel piccolo muro simbolico, nella speranza che in avvenire giungesse a cingere il monte Sion; ma [...] i responsabili per le decisio-

## Introduzione

ni ecclesiastiche hanno ricevuto assai spesso un'educazione che li rende indifferenti ai segni non-verbali, ed ottusi al loro significato. Questo punto è fondamentale per spiegare le difficoltà in cui si dibatte oggi il cristianesimo: è come se i semafori della liturgia fossero manovrati da segnaletori daltonici.<sup>4</sup>

Queste osservazioni sono utili anche per interpretare l'atteggiamento fondamentalista o intollerante che l'uomo occidentale spesso attribuisce a certe posizioni dell'ebraismo o dell'islam. Se il momento topico della socialità è il pasto in comune, chi osserva determinati tabù è costretto a limitare il numero delle persone con cui stabilisce legami perché mangia solo con i propri correligionari. Egli potrà ospitare una persona esterna al gruppo, ma difficilmente potrà essere ospitato. Le norme alimentari costringono tutti i giorni, ogni volta che si mangia o si beve, a riconoscersi in una determinata cultura, costituiscono una barriera nella vita sociale: non solo determinano il consumo del cibo, ma anche il suo acquisto presso negozi autorizzati.

Una conferma dello stretto legame tra particolari alimenti e religione si trova in un episodio riferito da Léo Moulin[2]. Egli sta spiegando come mai le parole con cui si indicano le frattaglie

## Introduzione

in inglese, tedesco e fiammingo abbiano accezioni peggiorative rispetto all'italiano e al francese:

Questo cambiamento ci fa pensare all'avversione profonda che certi popoli risentono verso le frattaglie e, specialmente, verso la trippa. Sono i popoli di sensibilità protestante, inglesi, americani, olandesi, scandinavi. Invece, i popoli sociologicamente cattolici, amano le frattaglie in genere, e fanno le migliori cucine che conosca – che non è il caso degli altri –.

Un monsignore belga mi ha domandato, un giorno, come spiegavo questo fenomeno.

Ho risposto: «La confessione», ma non vedeva i rapporti colla trippa. Gli ho spiegato che la confessione permetteva, tutt'insieme, di aver buona coscienza e di vivere in pace colla sensualità; che, senza sensualità, non si faceva buona cucina e che, chi aveva la volontà di cucinare sano, razionale, funzionale, per nutrirsi unicamente, non pensava di utilizzare questi prodotti strani (né lardo, né carne, né ossa) che sono le frattaglie. Conclusione degna di Aristotele e di san Tommaso d'Aquino, tutt'insieme: niente trippa.<sup>5</sup>

C'è allora un rapporto più profondo tra cibo e teologia? Questa domanda riporta alla mente il celebre racconto di Karen Blixen *Il pranzo di Babette*.<sup>6</sup> Babette è la grande cuoca di Parigi che

## Introduzione

aveva trasformato «un pranzo al Café Anglais in una specie di avventura amorosa – una di quelle avventure amorose nobili e romantiche in cui non si distingue più tra la fame, o la sazietà, del corpo e quella dello spirito!». Ora questa cuoca, fuggita dalla sua patria, si trova a cucinare la stessa cena per dodici persone, sedute come «i convitati alle nozze di Cana» per ricordare il centenario della nascita del vecchio decano, fondatore di una setta dai costumi morali molto rigidi, al punto che, prima della cena, queste stesse persone avevano fatto voto di non pronunciare parola sul cibo.

Questo racconto è una profonda riflessione teologica sul rapporto tra cibo e cristianesimo. Una vita religiosa centrata su una morale della rinuncia e della condanna dei piaceri mondani è contrapposta all'aggressione di un mondo ovviamente rappresentato dalla Francia, dove domina il piacere. La piccola comunità, che vive in un villaggio su un fiordo norvegese, è ormai costituita da soli anziani, che hanno perso lo spirito delle origini e, a causa di vecchi dissapori, hanno interrotto le comunicazioni tra di loro. Le due figlie del decano, custodi della memoria e dello spirito del fondatore, hanno accolto dodici anni prima Babette come domestica. Ma la vincita di diecimila franchi alla lotteria francese offre l'oc-

## Introduzione

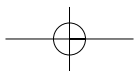
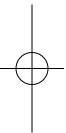
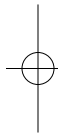
casione a Babette di preparare una cena che trasformerà i commensali, ricreando l'amore tra i membri della comunità e permettendo loro di contemplare la bellezza del mondo.

Al cibo è dunque affidato il compito di rappresentare lo scontro tra due modi di interpretare il mondo. Da una parte, c'è la condanna delle realtà mondane accompagnata da un ascetismo vissuto restando nel mondo, tipico di quello spirito puritano che Weber vedrà anche nello sviluppo del capitalismo. Dall'altra c'è un'affermazione del valore sacramentale del mondo e della creazione. La trasformazione che i convitati subiscono non rimanda solo al banchetto celeste, quello della Nuova Gerusalemme cui aspirano (come dice la prima pagina del racconto), ma anche al banchetto eucaristico, perché avviene una transustanziazione dei commensali. Essi possono ora vedere «l'universo come realmente esso è». Artefice di questa trasformazione è Babette, che in quest'ultima cena, come Gesù coi dodici, si fa serva di tutti e sazia pienamente la fame di tutti.

E la cioccolata cosa c'entra con tutto ciò? Non è un cibo tabù, eppure ha creato una serie di problemi «religiosi» quando è arrivata in Europa. Perciò dobbiamo vedere il contesto storico in cui si colloca il suo arrivo.

## Indice

Introduzione .....	p. 5
1. La scoperta del cacao .....	» 15
2. Le forme del digiuno .....	» 27
3. La cioccolata in scena .....	» 33
4. Un dibattito europeo .....	» 41
5. Diatribe e ossessioni .....	» 53
6. Un problema italiano .....	» 65
7. La fine della disputa .....	» 75
Note .....	» 91







La pianta del cacao cresce solo in particolari condizioni climatiche e la sua zona d'origine è l'America centrale. Gli europei devono perciò attendere la scoperta del nuovo continente per gustarne il frutto, che compare sulla scena innanzitutto come bevanda, la cioccolata, e apre una singolare disputa che coinvolge la teologia e la medicina.

Due le posizioni che si confrontano nell'Europa del Sei e del Settecento: o la cioccolata è cibo e non la si può assumere fuori pasto nei giorni di digiuno ecclesiastico, oppure è bevanda e la si può bere quando si vuole perché i liquidi non interrompono la pratica penitenziale. Vi è, però, una terza possibilità, cioè farla rientrare nella casistica esistente come medicina o come frutto candito o conserva da consumare di sera. In realtà, la disputa finisce col consentirne l'uso una volta al giorno – stabilita la quantità di cacao da mettere nell'acqua – anche se il dibattito si interseca con un'altra discussione, esclusivamente medica, relativa ai benefici delle bevande calde.

**CLAUDIO BALZARETTI** è professore di Filosofia e Storia nei licei statali. Laureato in Lettere classiche e dottore in Scienze bibliche, ha curato traduzioni e commenti a Esdra-Neemia, Cronache, Re e Maccabei. Per EDB ha pubblicato *Il Papa, Nietzsche e la cioccolata. Saggio di morale gastronomica* (2009).

ISBN 978-88-10-55524-8



9 788810 555248

€ 8,50 (IVA compresa)