

L'ELBA E LE ZUPPE SOCIALI

«LES SOUPES ÉCONOMIQUES» DI NAPOLEONE

WRITER: GLORIA PERIA

Il concetto secondo cui la storia di ogni civiltà si legge nella cucina è rappresentato in modo esemplare dalle innovazioni nel campo alimentare introdotte in Europa sul finire del secolo XVIII.

Come spesso succede nella storia dell'umanità, nei periodi più difficili si mettono in campo energie costruttive e il 1700 è stato, infatti, un secolo molto critico, caratterizzato dalla espansione demografica e dalla insufficienza produttiva, fattori che determinarono nella popolazione europea un malessere diffuso, quello che è stato definito dagli storici, uno stato di sottanutrizione permanente. Il Granducato di Toscana, in un clima di fervore scientifico e sperimentale, rispose a questa problematica con una maggiore estensione di coltivazioni, con bonifiche di territori e con nuove tecniche produttive ma le condizioni dei contadini tuttavia non migliorarono, anzi, le riforme aggravarono ancora di più le già misere condizioni di vita della popolazione mentre favorirono i profitti dei grandi proprietari terrieri. A Firenze, l'Accademia dei Georgofili cominciò a pubblicare dal 1791 i contributi scientifici



provenienti dai più validi ricercatori italiani diventando il punto focale per gli studi sull'agricoltura, grazie ai quali si estese rapidamente la coltura delle piante cosiddette "salva fame" come il granturco e la patata, a discapito, però, della coltivazione di altri cereali estivi e soprattutto dei legumi. Ben presto, a causa dell'eccessivo consumo del mais diffuso sotto forma di polenta tra i contadini più poveri della Toscana, iniziò ad insorgere la pellagra, una malattia causata dalla carenza di vitamine presenti in genere nei prodotti freschi: latte, verdure, cereali. Furono proprio gli studi e la ricerca chimica sulle proprietà degli alimenti e sul modo di prepararli che contribuì alla soluzione di questo grave problema sanitario e la diffusione del consumo delle verdure attraverso le zuppe preparate con orzo e vegetali, concorse nel sollevare una gran parte di popolazione indigente dalle malattie e dalla fame. L'invenzione

delle zuppe cosiddette "economiche" si deve a Benjamin Thomson Conte di Rumford, un americano che dopo avventurose vicende approdò 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 coltivava anche quello della cucina, rivolse 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 suggerì inoltre la creazione di cucine pubbliche, dove gli indigenti potessero procurarsi questo efficace alimento ad un prezzo modestissimo oppure dietro presentazione di biglietti, a questi donati da persone benestanti che li avevano acquistati appositamente. Ben presto l'idea del Conte ebbe molti proseliti e la Francia diffuse 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 fabbri-

cazione dello zucchero estratto sia dalla barbabietola sia dall'uva. Metodo, quest'ultimo, particolarmente incoraggiato da Napoleone che v'individuava 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 *Bolletín des Lois* in tutti i paesi amministrati dalla Francia, ispirerà all'Elba, in particolare nella zona di Rio, la ricetta del resinè, una sorta di marmellata di frutta di vario tipo, la cui produzione è tutt'ora attiva nel versante orientale dell'Elba e nella quale si utilizza, appunto, il mosto d'uva al posto dello zucchero. Si tratta, evidentemente, della versione nostrana della raisinée francese, detta anche "vin cuit", per produrre la quale veniva cotto il succo di pera o di mela per intere nottate. Il succo addensato veniva un tempo utilizzato come sostituto dello zucchero. Ma torniamo a Parmentier il quale, per sostenere la validità

delle zuppe economiche, affermava che esse offrivano un piatto omogeneo, economico e più appropriato all'effetto alimentare, che espandendone l'uso in tutte le istituzioni pubbliche di sussistenza si sarebbe incentivata la coltivazione dell'orzo, dei legumi e delle patate, con una netta diminuzione del consumo del pane la cui produzione rappresentava un costo enorme. Parmentier riteneva, inoltre, che un nutrimento preparato per una grande quantità di persone produceva un risparmio notevole sulle spese per i combustibili e la mano d'opera e che, diminuendo il consumo del frumento, l'eccesso del raccolto avrebbe potuto essere esportato con guadagno. Il nutrizionista francese indicava inoltre i porti di mare e i bagni dei condannati (l'isola d'Elba era quindi il sito ideale) come i principali luoghi, dove la preparazione di zuppe economiche sarebbe stata di grande utilità e inoltre che esse avrebbero supplito il soccorso in denaro che spesso era usato dall'indigente per procurarsi bevande alcoliche o

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, invitò 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 erano ricoverati. Il 5 giugno dello stesso anno, il Prefetto del Dipartimento del Mediterraneo scrisse 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 scrisse inoltre, in modo molto dettagliato, come realizzare il Potage alle erbe, composto da «...erbe diverse, acetosella, cerfo-



PHOTO: © ROBERTO RIDI/VISITELBA.INFO

glio, bietole e porri, carote e altre radici, farina di orzo, mais o riso, pane e acqua; il Potage al Purè [a base di patate] con 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 terminava 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'accomiatarsi, si raccomandava che le precise ricette indicate fossero comunicate ai Maires (Sindaci) delle Comuni dell'Isola d'Elba affinché invitassero i loro amministratori a farne uso. Questa iniziativa divulgata dal Governo francese in tutti i territori conquistati, fu recepita con successo all'isola d'Elba e fu affiancata dalla

creazione di Comitati di Sussistenza (o di Beneficenza) che si occuparono di redigere le liste dei poveri e di rilasciare a questi i biglietti necessari per avere diritto alla somministrazione delle zuppe economiche. Dopo la partenza di Napoleone nel 1815, ripristinato il governo granducale toscano, si continuerà ad applicare il provvedimento di sussistenza con alcune modifiche che riguarderanno soprattutto l'introduzione della pasta nella ricetta delle zuppe.

da "Civiltà della Tavola", Accademia Italiana della Cucina, anno 2013, n. 248

We read into the history of every civilisation through its cuisine. We can see this from the new foods that were introduced into Europe at the end of the 18th Century. It was a very critical period, characterised by demographic expansion and insufficient productivity that brought about a state of permanent malnutrition of the population. For this reason, they began to study the cultivation of the so-called "hunger-saver" plants such as corn and potatoes however, to the detriment of the production of other summer cereals, especially of pulses. Due to the excessive consumption of corn, cooked in the form of polenta among the poorest farmers in Tuscany, there was a spread of pellagra, a disease caused by the lack of vitamins found in fresh produce: milk, vegetables, cereals. To solve this problem, they began to produce fresh vegetables and make soups prepared with barley and greens, favouring the decrease in the consumption of bread which was quite costly. The Earl of Rumford, who was an advisor for the Elector of Bavaria and a military strategist who loved cooking, turned his attention to the cooking techniques and chemical properties of nutrients to obtain the double



PHOTO: © LORIS PACCHIARINI

advantage of feeding the poor with substantial meals that were at the same time economic. He also suggested the creation of public kitchens for the needy. Therefore "economic soups" were born thanks to the efforts of Antoine Parmentier (1737-1813), a French

agronomist, nutritionist and hygienist, member of the prestigious Academy of Sciences. Among other things, he suggested extracting sugar from the grapes given the huge expanses of vineyards in France and in the Empire. The recipe for resiné dates back to this period, a kind of mixed fruit jam that is still produced today on the eastern side of Elba where the grape must is used instead of sugar. Parmentier also indicated the sea ports and bathing places of the condemned (therefore the island of Elba was a perfect site) as the best places, where the preparation of cheap soups would be of great advantage. On the 5th of June 1812, the Prefect of the Department of the Mediterranean wrote to the sub-Prefect of the Island of Elba inviting him to spread the use of "economic soups" to the whole population to make up for the lack of bread. He sent various recipes: Herbal potage, consisting of different herbs, wood sorrel, chervil, chard, leeks, carrots and other root crops, barley, corn or rice flour, bread and water: Potage based on potatoes with lentils or peas, whole beans, carrots or roots, bread, water: other types of soup made with rice, barley, grains, millet or corn, celery, leeks or onions, bread, water.