Il business dello zucchero tra economia, politica e prestigio sociale

Thomas Dalby (1650-1711), governatore inglese della Giamaica e proprietario di numerose piantagioni di canna da zucchero, fu, verso la fine del XVII secolo, uno dei principali promotori della produzione di zucchero nelle colonie americane. Egli intuì con grande chiarezza quale grande fortuna avrebbe rappresentato per l'Europa lo sviluppo di quel mercato. L'espansione del consumo di zucchero significava fondazione di nuove colonie, mercato di schiavi, traffici marittimi, accumulo di capitali: realtà di grande rilievo politico oltre che economico. Perciò Dalby sottolineava la necessità di un intervento dello Stato per sollecitare l'iniziativa, progettarla e mantenerla sotto controllo. Ecco alcune delle sue argomentazioni.

Fino a cinquecento anni fa gli europei conoscevano a malapena il nome dello zucchero ed erano del tutto ignari del suo uso. Ben presto però i medici scoprirono che poteva essere utilizzato allo stesso modo del miele e per gli stessi fini, ma con meno effetti nocivi. Così esso diventò una mercanzia di grande valore: sebbene avesse un prezzo dieci volte superiore a quello di adesso, lo zucchero si impose velocemente e il suo consumo divenne molto grande.

Le virtù della melassa, venduta inizialmente soltanto nelle botteghe dei farmacisti sotto forma di sciroppo, sono ora ben conosciute e non è possibile immaginare quanti modi vengano scoperti ogni giorno per utilizzare i prodotti delle piantagioni di zucchero, nelle più svariate circostanze: battesimi, banchetti, ornamenti sulle tavole dei ricchi. Sarebbe dunque opportuno controllarne l'arte della manifattura, per evitare che essa possa trasferirsi in Olanda o in Francia, così come nel passato si trasferì dal Portogallo all'Inghilterra. Se così avvenisse, accadrebbe a noi quello che a suo tempo accadde al Portogallo, e cioè che perderemmo gran parte dei traffici commerciali e degli introiti.

Solo un passaggio dell'argomentazione di Dalby è discutibile: là dove egli sostiene che il consumo di zucchero si impose, fra XV e XVI secolo, «sebbene avesse un prezzo dieci volte superiore» a quello che si chiedeva alla fine del Seicento. In realtà fu proprio per quel motivo che lo zucchero si impose: il suo altissimo costo, che lo rendeva accessibile a pochi, ne fece rapidamente uno *status-symbol*, un simbolo di differenza sociale. Un consumo di prestigio, insomma, che distingueva la tavola dei ricchi da quella dei poveri. Un cuoco italiano del Cinquecento, Cristoforo Messisbugo (fine XV sec.-1548), che lavorava alla corte degli Este a Ferrara, scrisse nel suo trattato di cucina (pubblicato nel 1549) che il principe “deve” mettere molto zucchero nelle vivande che offre agli ospiti, nelle salse che accompagnano la carne, nel condimento della pasta e delle verdure, nella farcitura delle torte e così via, oltre che, ovviamente, nei dolci. Solamente i nobili di medio e basso rango – aggiunge – possono permettersi di usarne meno. All'inizio, dunque, il successo dello zucchero, che letteralmente inondò le cucine di mezza Europa, fu dovuto proprio al suo alto costo. Col passare dei decenni, poi, la quantità di zucchero offerta sul mercato aumentò, e il prezzo diminuì, rendendolo accessibile a strati più ampi della popolazione. Bisognerà però attendere il XIX secolo perché lo zucchero diventi veramente un consumo “popolare”.

Nel testo di Dalby è da notare il riferimento all'opinione dei medici, che sostenevano la natura

“benefica” e salutare dello zucchero. Il sapore dolce, infatti, fin dal Medioevo era ritenuto il sapore perfetto, quello più “giusto” per l’equilibrio dietetico: il sapore che, in qualche modo, equilibrava e temperava tutti gli altri. Tali teorie ovviamente vanno interpretate non alla luce dell’esperienza contemporanea (quando, nei paesi ricchi, il consumo di zucchero tende a raggiungere livelli eccessivi) bensì in un contesto, come quello dei secoli XV-XVIII, in cui il sapore dolce rimaneva per molti un miraggio, e proprio per questo poteva essere assunto come un segno di diversità sociale. A prescindere da questo, è comunque interessante che l’evoluzione dei consumi alimentari si ricolleghi sempre, in tutte le società, alla riflessione sulle qualità nutrizionali e dietetiche dei cibi.