

Zuppa Inglese, invenzione italiana **GEORGOFILY INFO 13 MAGGIO 2020**

di Giovanni Ballarini



- ◆ Zuppa Inglese
- ◆ Vincenzo Agnoletti ◆ Firenze
- ◆ Gastronomia

Ultimi inserimenti

Zuppa Inglese, invenzione italiana

Come sarà il “dopo Covid-19”?

Non solo Covid-19: l'inquinamento contribuirebbe anche alle patologie neuro-degenerative

L'economia della pandemia tra speculazioni e monopoli di Stato

L'acquaponica presenta un nuovo modo di coltivare pesci e verdure sostenibili

Notiziario

Un tormentone da tempo agita la gastronomia italiana, quello dell'origine e della denominazione della zuppa inglese, un dolce al cucchiaio a base di pan di Spagna, imbevuto di liquori quali l'alchermes o il rosolio, con crema pasticcera, spesso con aggiunta di cioccolato. Molte sono le leggende, favole e dicerie riguardanti la zuppa inglese, tutte prive di solide documentazioni. Secondo una prima leggenda, la preparazione nasce nel XVI secolo presso la corte Estense, quale rielaborazione del *trifle*, dolce anglosassone di pasta lievitata, bagna alcolica, panna, confetture e biscotti e che un diplomatico della casa reale inglese avrebbe stata portata a Ferrara dove sarebbe stata modificata sostituendo la pasta di pane con una ciambella morbida e in seguito ingentilita usando pan di Spagna e poi biscotti savoiardi, crema pasticcera e cioccolato. Secondo un'altra leggenda la ricetta fa la sua comparsa nell'area toscana emiliana e sarebbe stata inventata nella seconda metà del milleottocento dalla governante di una famiglia inglese residente a Fiesole, vicino a Firenze, usando gli avanzi dei biscotti ammorbiditi nel vino dolce, della crema pasticcera e del budino di cioccolato. Altre leggende senza alcuna documentazione sono quelle che a Firenze sarebbe stato il pasticciere Doney a denominare zuppa inglese quella che era prima la zuppa del duca, perché il dolce piace molto ai turisti inglesi o che il dolce nasce in terra francese durante la Guerra dei Cent'anni per schernire il rivale Inglese ma la ricetta non trova riscontri nella culinaria francese dell'epoca.

La zuppa inglese è certamente presente nel canone della cucina italiana scritto nel 1891 da Pellegrino Artusi (ricetta 675) ma trova la sua prima dettagliata descrizione nel *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno* (Pesaro, Tipografia Nobili, 1832-1834) di Vincenzo Agnoletti dove troviamo la chiave di lettura della origine della zuppa inglese. Nel manuale Agnoletti tratta della zuppa inglese ben tre volte. Nel Tomo II (pagine 75 e 76) la zuppa inglese è un marangone alla mantovana con aggiunta di rhum; il marangone è un antico dolce che si preparava inzuppando i biscotti delle monache o il pan di Spagna nel vino o nel rosolio facendo vari strati intervallati da mandorle, pistacchi e canditi, o una crema o marmellata di frutti, con la copertura finale di glassa. Nel Tomo III (pagina 76 - 79) Agnoletti sviluppa un'ampia discussione abbastanza critica su Marangoni gelati, detti ancora zuppe inglesi. Per Agnoletti la zuppa inglese è il marangone al rhum e se il cognac è francese, come il whisky scozzese, la vodka russa, l'arzente e la grappa italiana il rhum è inglese e sulla tipicità inglese del rhum basta vedere la sua storia e il ruolo che ha avuto nella mariniera Inglese, tanto che dire rhum e inglese era quasi dire la stessa cosa. Non stupisce quindi che quando si prepara un marangone al rhum, liquore pregiato, lo si chiama zuppa inglese e allo stesso modo se si fosse usato il cognac o la vodka vi sarebbe la zuppa francese o la zuppa russa.

La zuppa inglese, ovviamente con il rhum, è un'invenzione di Vincenzo Agnoletti? Ad oggi non lo sappiamo ma se la zuppa inglese non è un'invenzione originale di questo grande pasticciere, Vincenzo Agnoletti e ha un indiscusso merito di averla recuperata e diffusa. Infatti alla pagina 77 del Tomo III del Manuale citato, considerando le zuppe inglesi, Agnoletti si lamenta (siamo nel 1854!) che molto è decaduta l'arte della credenza e che qualunque cosa fuori di regola e mostruosità va in voga, purché sia di moda e di economia. Adattare il vecchio e antico marangone al gusto inglese, usando il rhum e soprattutto diffonderlo attraverso le sue pubblicazioni, è comunque un indiscusso merito di Vincenzo Agnoletti e questo sarebbe iniziato a Parma, durante il suo soggiorno presso la corte di Maria Luigia.

In tempi a noi relativamente più vicini la zuppa inglese non vede più la presenza di rhum ma dell'alchermes e inoltre compare la cioccolato. Già Vincenzo Agnoletti considera la presenza di rosolio, inoltre il rhum è un liquore d'importazione di un prezzo certamente superiore del nazionale alchermes che ha anche il non trascurabile pregio di un accattivante colore rosso, che ben contrasta con il colore degli altri componenti del piatto. A Firenze l'alchermes è un liquore amato dalla famiglia Medici e in Francia era chiamato liquore dei Medici, è ancora oggi preparato dall'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella. In modo analogo la cioccolato aggiunge un briciolo di esotismo e un nuovo colore che con poca spesa impreziosisce la preparazione gastronomica. Sostituzioni e aggiunte che certamente Vincenzo Agnoletti avrebbe approvato, ma che avrebbero forse dovuto portare a un cambiamento di nome, che non è comunque avvenuto visto il successo della denominazione esotica di zuppa inglese.