

ANGELA ORLANDI

«IO HEBBI IL GALLO ET L'HEBBI MOLTO A CARO».
CENNI SULL'INTRODUZIONE
E LA DIFFUSIONE DEL TACCHINO

L'Andalusia, grazie alla scoperta dell'America, moltiplicò le sue capacità attrattive; realtà di confine tra Mediterraneo e Atlantico vide rafforzarsi l'intervento di operatori stranieri accorsi per sfruttare le opportunità che la Grande Scoperta stava offrendo. Cadice e Siviglia divennero piazze cosmopolite. Siviglia si trasformò; il suo porto, i quartieri, le strade si affollarono di persone di ogni ceto sociale in cerca di affari e di avventura: marinai, vagabondi, artisti, ma soprattutto mercanti e banchieri. La città dunque si popolò di italiani, fiamminghi, portoghesi, francesi, tedeschi, inglesi, divenendo un centro di interessi internazionali¹.

Le Indie Occidentali mostravano quanto fossero diverse dalle terre che gli europei conoscevano. Le notizie sulla presenza di metalli preziosi e le descrizioni di quei mondi ignoti alimentavano una forte curiosità sostenuta anche dalla inesauribile propensione agli affari dei mercanti del tempo: «mi farete grazia darmi alcune nuove di costà

¹ A. GARCÍA-BAQUERO GONZÁLEZ, *Andalucía y la Carrera de Indias (1492-1824)*, Granada 2002, p. 32; si vedano anche A.M. BERNAL, *La financiación de la Carrera de Indias (1492-1820. Dinero y crédito en el comercio colonial español con América*, Sevilla 1992; ID., *España, proyecto inacabado. Costes/Beneficios del Imperio*, Madrid 2005; H. e P. CHAUNU, *Seville et l'Atlantique (1504-1650)*, Paris 1955-1960 (École pratique des Hautes-Études. VI^e section); J.L. COMELLAS, *Sevilla, Cádiz y América: el trasiego y el tráfico*, Málaga 1992; E. LORENZO SANZ, *Comercio de España con América en la época de Felipe II*, Valladolid 1979; C.H. HARING, *Comercio y navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos*, México 1979; M.L. LAVIANA CUETOS, *La organización de la Carrera de Indias, o la obsesión del monopolio*, in *El comercio marítimo ultramarino*, «Cuadernos monográficos del Instituto de Historia Naval», 52, Madrid 2007, pp. 19-35.

e delle cose d'India per poterne far parte a più amici mia»², scriveva Giovambattista Botti che, dopo avere vissuto buona parte della sua vita tra Cadice, Siviglia e Valladolid, era rientrato a Firenze da dove continuava a mantenere rapporti di affari con gli amici ancora presenti su quelle piazze. La casa commerciale dei Botti era una compagnia che nella prima metà del Cinquecento aveva filiali in Italia (Firenze e Pisa) e in Spagna (Cadice, Siviglia, Valladolid). I fratelli Botti erano nove; cinque di essi avevano continuato l'attività del padre creando un gruppo aziendale molto attivo nei commerci tra America, Spagna e Italia. Matteo e Simone rimasero a Firenze, mentre Iacopo, Giovambattista e Francesco si mossero più volte tra Toscana e Spagna; solo Iacopo che sposò una spagnola rimase in Andalusia sino alla morte³.

La loro presenza in quelle terre era cominciata nel 1519 e, se la loro attenzione fu rivolta soprattutto al mondo degli affari, nelle loro missive le notizie economiche e finanziarie si mischiavano con le più diverse indicazioni su piante e animali sconosciuti o sulle azioni militari dei *conquistadores*⁴. Alle lettere seguivano le spedizioni delle prime e più curiose novità come quei «semi nuovi»⁵, forse il mais, che Giovambattista chiedeva a Siviglia o quei «galli d'India» che, vedremo più avanti, i Botti inviarono a Firenze nel 1547⁶.

Il «gallo d'India» o «pavone gallo» o «gallinaccio» o «Dindo» o, come lo chiamavano i contadini, «tocco» era appunto il tacchino⁷ quello che, tra gli animali giunti dal Nuovo Mondo, determinò in Europa gli effetti più significativi.

² Archivio di Stato di Firenze, *Libri di commercio e di famiglia* (da ora in avanti ASF, *Libri di commercio*), 716, Firenze-Siviglia, Giovambattista Botti a Lorenzo del Rosso, 31 marzo 1563, c. 60v.

³ A. ORLANDI, *La compagnia dei Botti in terra di Spagna al tempo delle scoperte (1524-1566)*, Tesi di dottorato in Storia Economica, Università degli Studi di Bari, VIII ciclo, 2 volumi, pp. 74-88, (in corso di stampa); EAD., *Mercanti toscani nell'Andalusia del Cinquecento*, «Historia. Instituciones. Documentos», 26, 1999, pp. 365-382.

⁴ EAD., *Al soffio degli Alisei. Mercanti fiorentini tra Siviglia e il Nuovo Mondo*, «Archivio Storico Italiano», in corso di stampa.

⁵ ASF, *Libri di commercio*, 716, Firenze-Siviglia, Giovambattista Botti a Lorenzo del Rosso, 30(04) settembre (ottobre) 1562, c. 7v.

⁶ ASF, *Miscellanea Medicea*, 107/3, Firenze-Siviglia, Matteo Botti a Iacopo Botti proprio, 6 ottobre 1547, c. 106r.

⁷ Il termine tacchino proviene probabilmente da «tocco», parola onomatopeica proveniente dal verso di quegli animali che gli Indios pronunciavano come cheòc, cheòc, cheòc poi trasformato dai contadini dell'Italia centro-settentrionale in tòc, tòc, tòc. A. CHIGI, *Galline di faraone e tacchini*, Milano 1936, p. 392. Sulle origini e sulle diverse nomenclature del termine tacchino si veda ancora *ivi*, pp. 388-392.

È molto probabile che il tacchino sia stato scoperto da Pedro Alonso Niño, altrimenti detto *El Negro*, nel 1499 sulla costa di Cumana nella Nuova Spagna; l'esploratore spagnolo lo avrebbe portato in Europa l'anno successivo. Anche Hernán Cortés, durante la conquista del Messico, incontrò tacchini domestici che ricoprivano uno spazio significativo nell'alimentazione delle popolazioni locali, il solo seguito di Montezuma ne consumava ogni giorno più di un migliaio⁸.

Nel 1526 Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, nel *Sumario de la Natural Historia de las Indias*, ne dava una prima puntuale descrizione che proponiamo integralmente nella traduzione di Giovanni Battista Ramusio:

Sono in quelle parti pavoni di color biondo, altri neri, e hanno la coda della fatezza delle pavonesse di Spagna, nella penna e colore. Alcuni son tutti biondi, e la pancia con un poco del petto bianco, altri ne sono tutti neri, e così la pancia e parte del petto bianchi; e l'uno e l'altro tengono sopra la testa una bella cresta o pennacchio, di penne rosse quel ch'è rosso e nere quel ch'è nero. Sono migliori al gusto che quelli di Spagna; alcuni di questi pavoni sono salvatichi, e alcuni sono domestici quando gli allevano in casa da piccioli. I balestrieri n'ammazzano molti, per esserne in gran quantità.

Alcuni dicono che 'l pavone è rosso e la pavonessa nera, e alcuni hanno altra opinione e dicono che 'l pavon è quel ch'è nero, e la pavonessa bionda. Alcuni dicono che sono di due spezie, cioè bianco e nero, e che di tutte due le spezie è il maschio e la femina, e che quelli che sono di diversi colori sono di diverse spezie. Se 'l balestriero non gli dà nella testa o in luogo che 'l caggia morto subito, se per aventura gli desse in una ala, over in altra parte, corrono molto per terra: ed essendo il paese molto spesso d'arbori, bisogna che 'l balestriero abbi un buono cane e che sia presto, accioché 'l cacciator non perda la sua fatica, e la caccia. Vale un pavone di questi un ducato, e alcuna volta un castigliano o un peso d'oro, il quale in quelli paesi si stima tanto quanto a spendere un reale in Spagna.

Altri pavoni maggiori, e migliori da mangiare e più belli si son trovati nella provincia detta la Nuova Spagna; de' quali molti sono stati portati nell'isole e nella provincia di Castiglia dell'Oro, e s'allevano domestici in casa de' cristiani. Di questi le femine sono brutte e li maschi

⁸ *Gli animali per l'alimentazione, in 1492-1992. Animali e piante dalle Americhe all'Europa*, a cura di L. Capocaccia Orsini, G. Doria, C. Violani, Genova 1991, pp. 65-85. Si veda in modo particolare la scheda di C. Violani dedicata al Tacchino, pp. 68-73.

belli, e molto spesso fanno la ruota, benché non abbino così gran coda né tanto bella come quei di Spagna, ma in tutto il resto della piuma sono bellissimi. Hanno il collo e la testa coperta d'una carnosità senza piuma, la quale mutano di diversi colori quando gli vien la fantasia, e specialmente quando fanno la ruota, la fanno diventar molto rossa, e come la lasciano giù la tornano gialla e d'altri colori, e poi come nero verso il berrettino, e alcune volte bianca. Ha nella fronte, sopra il becco, a modo d'un picciolo corno d'una poppa, il qual quando fa la ruota slarga e cresce più d'un palmo. A mezzo il petto gli nasce un fiocco di peli grosso come un dito, li quali peli sono né più né manco che quelli della coda d'un cavallo, di color neri, e lunghi più d'un palmo. La carne di questi pavoni è molto buona, e senza comparazione migliore e più tenera che quella de' pavoni di Spagna⁹.

La diffusione in Spagna fu veloce. Carlo Violani segnala un documento del 24 ottobre 1511, nel quale il vescovo di Valenza obbligava le imbarcazioni che facevano la spola tra le Indie Occidentali e Siviglia, a portare in Andalusia dieci tacchini maschi e femmine destinati all'allevamento. L'anno successivo un ordine reale ci informa dell'arrivo in terra spagnola di due volatili provenienti da La Hispanola¹⁰.

Dalla Spagna il tacchino passò nel resto dell'Europa altrettanto rapidamente; è noto che tra i primi a occuparsi del «pavone americano» furono i gesuiti che ne allevarono a Bruges per diffonderlo in varie parti d'Europa; è il caso di ricordare che per un certo periodo fu chiamato anche «gallo gesuita»¹¹.

Nel 1525, probabilmente portato da mercanti turchi provenienti da Siviglia, giunse in Inghilterra dove, forse per questa ragione, fu chiamato *turkey-bird*¹². Secondo altri studiosi l'aggettivo turco fu usato perché gli uomini del tempo gli attribuivano il significato di esotico tanto che fu utilizzato anche per il mais (grano turco) o per i

⁹ G.B. RAMUSIO, *Delle navigazioni et viaggi*, in www.bibliotecaitaliana.it, Università degli Studi di Roma "La Sapienza". Si veda anche CHIGI, *Galline di faraone e tacchini*, cit., p. 387. Prima di G.F. De Oviedo y Valdes, nel 1506, nella relazione di Bartolomeo Colombo del quarto viaggio di Cristoforo Colombo, si legge della presenza di molte galline grande come pavoni che si nutrivano di un grano bianco, ossia di mais. C. COLOMBO, *I viaggi dopo la «scoperta»*, Verona 1985, p. 368.

¹⁰ VIOLANI, *Tacchino*, cit., p. 71.

¹¹ S. TORRE, *Il cambiamento nella gastronomia*, in 1492-1992, cit., pp. 311-320, p. 311.

¹² *Ibidem*.

nuovi tipi di fagioli che stavano arrivando dall'America¹³. Il successo del tacchino fu rapido anche nel mondo anglosassone tanto che nel 1541, l'arcivescovo di Canterbury Thomas Cranmer, in un provvedimento suntuario dedicato al pranzo, limitò la presenza del volatile a un solo animale per portata¹⁴.

In Francia fu introdotto, durante il regno di Francesco I, probabilmente nel 1538, a opera dell'ammiraglio Philippe Chabot de Brion; secondo alcune testimonianze del 1552 il *dindon* era ormai ben conosciuto¹⁵. In Germania una notizia del 1560 segnala l'*indianischer huhn* come piatto prelibato in un pranzo di nozze¹⁶.

In Italia giunse probabilmente attorno al 1520: si trattò di una coppia di animali, inviata a Roma da La Hispanola, la cui femmina era di colore bianco¹⁷.

Anche a Firenze suscitò rapida attenzione e curiosità. Nell'estate del 1533 i Botti aspettavano alcune galline d'India che la nave di Martin Peres de Leabur, proveniente da Cadice, avrebbe dovuto sbarcare a Livorno assieme a gatti zibetti e pappagalli verdi¹⁸. Gli animali non giunsero in Toscana perché durante la sosta a Marsiglia, «el capitano delle galere del Re di Francia, tutto per forza li levò che, come erano cose da piacere, l'ha volute per lui»¹⁹. Solo nel 1547 Matteo riuscì a ricevere alcuni esemplari che aveva chiesto gli fossero spediti dall'Andalusia; si proponeva di creare un allevamento e li fece portare nella villa di famiglia a Pretignano²⁰ dove incontrò non poche difficoltà a realizzare il suo progetto. Così raccontava in una lettera indirizzata al fratello Iacopo:

Come dite io hebbi il gallo et l'hebbi molto a caro, ma venne col male agl'occhi et se havamo la vostra 'strutione quando lo mandasti lo medicavamo et non ci moriva tra mano come ha fatto che mi è molto

¹³ G. NIGRO, *L'alimentazione in età preindustriale*, Prato 1999, p. 134

¹⁴ VIOLANI, *Tacchino*, cit., p. 71.

¹⁵ CHIGI, *Galline di faraone*, cit., p. 388; VIOLANI, *Tacchino*, cit., p. 71.

¹⁶ VIOLANI, *Tacchino*, cit., p. 71.

¹⁷ *Ibidem*.

¹⁸ A Firenze arrivavano anche altri animali più o meno esotici come gatti di Guinea dalla coda lunga e «passerichi» di Canaria. ASF, *Libri di commercio*, 721, Pisa-Cadice, Francesco Botti a Benedetto Mellini, 29 ottobre 1533, c. 176v; *Ivi*, 23 maggio 1533, c. 130v.

¹⁹ ASF, *Libri di commercio*, 721, Pisa-Cadice, Francesco Botti ad Andrea Peri, 17 luglio 1533, c. 133v.

²⁰ ASF, *Miscellanea Medicea*, 107/3, Firenze-Siviglia, Matteo Botti a Francesco Botti, 6 ottobre 1547, c. 104v.

doluto. Io pensavo che questa aria fussi quella che non li comporti, ma voi dite pure che gli hanno tal male ancho costà. Haviamone pure cavato iii pollicini, ma non so se andranno avanti: farenne la pruova. Sono belli, ma d'una gran briga et poi si muorono. Imperò teniamo in villa una donna che tiene pocha faccenda et pureché campassino. La gallina sta pure, sino qui, sana et certo sono belli²¹.

Anche in una missiva inviata a Cadice ribadiva che «qua non ci vivono, che viene loro uno umore nel capo che gli amaza»²². Così nel gennaio del 1548, forse un po' scoraggiato, chiese di non mandarne più perché mantenere i tre pulcini gli costava più «che se fussino uno cavallo»²³. Pragmaticamente decise che per il momento era più conveniente tenere il pollame locale²⁴.

Si possono comprendere le difficoltà lamentate dal nostro mercante: ancora non si conoscevano le caratteristiche di quegli animali e tutti coloro che tentavano di allevarli trovavano ostacoli. Dopo più di venti anni dalla lettera del Botti, ne *Le vinti giornate dell'agricoltura*, il bresciano Agostino Gallo lamentava gli stessi problemi sottolineando che i tacchini erano poco resistenti, facili ad ammalarsi e a morire da piccoli; ciò nonostante, osservava l'agronomo, erano cresciuti e consumati in quantità consistenti, nonostante che fossero «sporchi, disonesti e (...) stroppiano e ammazzano molte fiata i galli nostrani» e che in bellezza non reggessero il confronto col vero pavone²⁵.

Nell'ultimo quarto del XVI secolo erano ormai largamente presenti anche in area genovese e bolognese. Fu probabilmente in quegli anni che, si cominciò ad allevarli a fini commerciali; ciò accadde in modo particolare in Campania che nella prima metà del Seicento, spediva gruppi di duecento esemplari destinati al mercato romano²⁶.

²¹ ASF, *Miscellanea Medicea*, 107/3, Firenze-Siviglia, Matteo Botti a Iacopo Botti proprio, 6 ottobre 1547, c. 106r.

²² ASF, *Miscellanea Medicea*, 107/3, Firenze-Cadice, Matteo Botti a Iacopo Botti e Andrea Peri, 6 ottobre 1547, c. 108v. Gli stessi problemi lamentava Jacopo da Portico, fattore delle terre di villa Ambra a Poggio a Caiano, per novantaquattro pulcini covati da sette chioce. Si veda The Medici Archive Project, documento 181387, lettera Poggio a Caiano-Firenze, Jacopo da Portico a Pier Francesco Riccio, 13 giugno 1548.

²³ ASF, *Miscellanea Medicea*, 107/3, Firenze-Siviglia, Matteo Botti a Francesco Botti, 28 gennaio 1548, c. 161r.

²⁴ ASF, *Miscellanea Medicea*, 107/3, Firenze-Siviglia, Matteo Botti a Francesco Botti, 6 ottobre 1547, c. 104v.

²⁵ Quest'ultima affermazione si deve a Gerolamo Cardano (*De subtilitate*, 1550). VIOLANI, *Tacchino*, cit., p. 71.

²⁶ *Ivi*, pp. 72-73.

Questo ruolo che il tacchino conquistò nelle aie e sulle tavole dei ricchi trovò spazio anche nelle opere letterarie. Frequentemente citato nella produzione castigliana del *Siglo de Oro* continuò a essere presente anche nella letteratura successiva e perfino il Cervantes, nell'episodio dei caprai, faceva dire a Sancho Panza:

Mi sa molto meglio quello che mangio in un angolo senza complimenti né cerimonie, anche se è pane e cipolla, dei tacchini di quelle tavole dove io sia obbligato a masticare lentamente, non starnutire né tossire se me ne viene voglia, né fare altre cose che la solitudine e la libertà consentono²⁷.

François Rabelais, per fare qualche altro esempio, lo menzionò più volte nel *Pantagruel* e nel *Gargantua*; Charles Estienne nel 1564 nella sua *Agriculture et la maison rustique*, offriva consigli per migliorare la qualità delle sue carni²⁸; Giovambattista della Porta ne *La fantesca*, mostrava il servo Panurgo che, per stuzzicare l'appetito di Morfeo, cucinava il tacchino «tutto infilzato di fettoline di lardo, acciocché cocendosi pian piano, venghi tenero, ben cotto e non disseccato»²⁹.

Allo stesso modo cuochi famosi, cominciarono rapidamente a inserirlo nei loro ricettari. Bartolomeo Scacchi, il cuoco segreto di Pio V, nel 1570, lo consigliava per il pranzo di Natale³⁰; nel 1581 Vincenzo Cervio, nel suo *Il trinciante* lo suggeriva per banchetti di alto livello. In Spagna, nel 1599, Diego Granado nel *Libro del Arte de Cocina*, presentava numerose ricette che proponevano di cucinare tacchini e tacchine in pasticci, brodi e arrosti. Nel secolo successivo i riferimenti al volatile nei ricettari italiani e francesi divennero sempre più numerosi. Così Bartolomeo Stefani, cuoco del Duca di Mantova, ne *L'arte di ben cucinare et istruire i men periti in questa lodevole professione* (1662) raccontava numerosi modi per portare in tavola i tacchini: se piccoli si cuociano

²⁷ M. DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER, *Lo scambio colombiano e l'Europa*, in *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, coordinamento di M. Montanari e F. Saban, 2 voll., Torino 2004, pp. 302-339, p. 316.

²⁸ DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER, *Lo scambio colombiano*, cit., p. 316.

²⁹ fermi.imsss.fi.it Biblioteca digitale: opera posseduta dalla Biblioteca Nazionale di Roma. Atto secondo, scena quinta, Morfeo Parasito e Panurgo.

³⁰ VIOLANI, *Tacchino*, cit., p. 71; TORRE, *Il cambiamento*, cit., p. 311.

allo spiedo lardati (...), ingrossati (...) se gli dà una cottura alla svizzera, con vino, stecchi di cannella e mastiche. Cotti che saranno, si levino da detto succo, si polverizzino con sale e pepe ammaccato, si lascino raffreddare e saranno buoni al gusto (...): riescono ancora buoni nel forno; delle loro polpe e del petto se ne fanno bragiolette per regalar bische. Le cosce si possono mettere alla gradella, bagnate con aceto rosato, butiro, ovvero oglio di Toscana o d'altra qualità, perché sia buono. Di più si fa pasticci freddi in forma di aquilone, lardandoli con lardoni grossi³¹.

Anche Pierre de Lune nel *Cuisinier* e L. S. R. ne *L'art de bien traiter* proponevano nei loro ricettari i diversi modi con cui il volatile poteva essere cucinato³².

Dai ricettari alle tavole più prestigiose il salto fu conseguente. Clemente VII nel 1530, per l'incoronazione a imperatore di Carlo V, allestì un banchetto straordinario e mentre i commensali stavano mangiando

due enormi leoni d'oro sormontati da un'aquila imperiale, buttavano come fontane vino rosso e vino bianco mentre, più in là, numerosi cuochi erano intenti ad arrostitire su un grande fuoco un intero bue infilato allo spiedo, con il ventre farcito di agnelli, lepri, oche, galli d'India, le cui teste si vedevano spuntare da tagli fatti nella pancia dell'animale³³.

Nel 1568 anche a Filippo II, durante un banchetto organizzato a Valenza, furono serviti diciannove tacchini: comunque la contabilità della corte iberico-asburgica mostra uscite consistenti e regolari per l'acquisto di *Pavones de las Indias*³⁴.

Il 26 aprile del 1592 Ferdinando de' Medici e Cristina di Lorena battezzarono i loro figli Cosimo ed Eleonora e per l'occasione fu

³¹ TORRE, *Il cambiamento*, cit., p. 312.

³² DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER, *Lo scambio colombiano*, cit., p. 316.

³³ M.L. LOTTERINGHI DELLA STUFA, *Pranzi e Conviti. La cucina toscana dal XVI secolo ai giorni d'oggi*, Firenze 1965, pp. 40-41. Si veda anche G. CIPRIANI, *Cultura, Scenografia e potere nell'alimentazione alla corte medicea*, in *Desinari Nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti e G. Pinto, Firenze 2005, pp. 99-125, p. 108.

³⁴ DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER, *Lo scambio colombiano*, cit., p. 316; CHIGI, *Galline di faraone*, cit., p. 389.

offerto un convito stupefacente che, tra le tante portate, prevedeva al primo servito caldo i polli d'India arrosto³⁵. Che dire poi delle ricchissime nozze di Maria, futura regina di Francia, che nell'autunno del 1600 festeggiò nel salone dei Cinquecento in palazzo Vecchio il suo matrimonio con Enrico IV di Borbone? Il pranzo fu a dir poco fastoso: la lista delle vivande era interminabile e fu congegnata con grande cura dal maggiordomo Giovanni del Maestro, dal capocuoco Giulio Sanese e da tre cuochi francesi fatti arrivare da Roma per l'occasione. Le tavole delle signore prevedevano ventiquattro piatti di freddo tra cui facevano bella mostra «Galli d'India affagianati in foggia d'idra guarnita», e trenta piatti di caldo tra cui furono servite «Pollanche d'India arrosto»³⁶.

Naturalmente il tacchino faceva la sua comparsa anche nelle opere d'arte. Furono molti gli artisti attratti da questo particolare soggetto, qui ci limitiamo a segnalare casi tra i più significativi. Nel 1549 fu rappresentato in un arazzo mediceo conservato a Firenze nella Galleria degli Uffizi, sei anni più tardi il francese Pierre Belon du Mans ne fece un'incisione nella sua *Histoire de la Nature des Oyseaux*, nel 1566 Joachin Bueckelaer lo ritrae nel suo quadro *Cucina con Cristo, in casa di Marta e Maria*; nel 1583 l'Allori, nella Villa Medicea di Poggio a Caiano, lo dipingeva tra i tributi offerti a Cesare dall'Egitto, non è allora un caso che agli inizi del XVII secolo, cinque paia di tacchini figurassero fra i doni che i pratesi solevano offrire al Granduca venuto a passare qualche giorno proprio a villa Ambra³⁷.

Nel 1825 Jean Anthelme Brillat-Savarin, noto politico e gastronomo francese, nella sua *Physiologie du goût*, considerava il tacchino come uno dei regali più belli che il Nuovo Mondo avesse fatto all'Europa³⁸.

Certamente un bel regalo sia dal punto di visto estetico che gastronomico; un bel regalo accolto rapidamente perché fu naturale la sua associazione con altri animali da cortile da tempo allevati in tutta l'Europa. Ma non fu certamente il regalo più importante dal

³⁵ LOTTERINGHI DELLA STUFA, *Pranzi e Conviti*, cit., pp. 125-126. Si veda anche CIPRIANI, *Cultura, Scenografia*, cit., pp. 111-112.

³⁶ LOTTERINGHI DELLA STUFA, *Pranzi e Conviti*, cit., pp. 135-139. Si veda anche CIPRIANI, *Cultura, Scenografia*, cit., pp. 113-116.

³⁷ VIOLANI, *Tacchino*, cit., pp. 71-72.

³⁸ DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER, *Lo scambio colombiano*, cit., p. 316; TORRE, *Il cambiamento*, cit., p. 312.

punto di vita alimentare. Il mais, la patata e più tardi il pomodoro sono stati, assieme alle nuove tipologie di fagioli, zucche e altri ortaggi, gli elementi del più profondo mutamento della mappa agricola europea. Accettati in tempi diversi, essi contribuirono a liberare l'Europa dalla fame endemica che colpiva la parte più debole delle sue popolazioni³⁹.

³⁹ Sugli effetti economici dei prodotti agricoli e del bestiame americano in Europa si vedano G.B. MASEFIELD, *Prodotti agricoli e bestiame*, in *L'espansione economica dell'Europa nel Cinque e Seicento, Storia Economica Cambridge*, a cura di E.E. Rich e C.H. Wilson, Torino 1975, pp. 316-347; A. EIRAS ROEL, *Los productos alimentarios de ultramar. La Europa mediterránea*, in *Prodotti e Tecniche d'Oltremare nelle Economie Europee. Secc. XIII-XVIII*, Atti della "Ventinovesima Settimana di Studi", 14-19 aprile 1997, a cura di S. Cavaciocchi, Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini"-Prato, Firenze 1998, pp. 99-144; F. MAURO, *Ce que les Amériques ont apporté à L'Europe (1492-1800)*, in *Prodotti e Tecniche d'Oltremare*, cit., pp. 59-80.