

## Come la forchetta arrivò in Francia



Storia di un "arnese" necessario per imbandire la tavola ma che fa anche stile.

E' arcinoto che i cugini francesi e, probabilmente, un po' anche i catalani, guardino oggi gli italiani dall'alto in basso, per spocchia oppure per nascondere una certa invidia dell'italica creatività culinaria. Qualunque cosa pensino però i francesi sulla superiorità della loro cucina, devono ammettere che la forchetta, uno degli attrezzi fondamentali della tavola, arrivò nel loro Paese grazie all'Italia. Per raccontare questa breve storia dobbiamo tornare indietro di molti secoli, ai primi decenni del Cinquecento.

Esistevano infatti per motivi dinastici legami molto stretti tra la Toscana, uno degli Stati italiani più ricchi e potenti, e la Francia. Nel 1533 [Caterina de' Medici](#) andò in sposa al futuro [Enrico II](#) di Francia, mentre nel 1600 [Maria de' Medici](#) convolò a nozze con [Enrico IV](#). **Caterina**, rimasta presto vedova del consorte e divenuta reggente per la minorità del figlio, il futuro [Carlo IX](#), si trovò a governare in uno dei periodi più oscuri e complessi della Francia, quello che vide esplodere una sanguinosa guerra di religione tra cattolici e ugonotti. Inizialmente, si rivelò saggia ed equidistante tra le due fazioni, anche grazie ai consigli del nuovo cancelliere **Michel de l'Hospital** di cui è rimasto celebre il discorso sulla tolleranza verso i protestanti: "D'ora in poi, bisogna che ci orniamo di virtù e di buoni costumi, e che quindi assaliamo i protestanti con le armi della carità, le preghiere, la persuasione, la parola di Dio... poco vale il coltello contro lo spirito. Aboliamo questi termini diabolici: luterani, ugonotti, papisti; non cambiamo il nome di cristiani". In seguito, però, **Caterina** fu travolta dagli eventi e non riuscì a svolgere un adeguato ruolo politico di mediazione.



Se quindi non possiamo attribuirle grandi meriti politici, Caterina diede invece un notevole contributo alla creazione del cerimoniale di corte e dell'etichetta che avrebbero poi trionfato durante lo sfolgorante regno di **Luigi XIV**. Un altro merito che vogliamo ricordare è che al suo arrivo in terra di Francia tra il suo seguito Caterina portò valenti cuochi che influenzarono notevolmente la cucina locale. Tra le altre cose, questi cuochi si servivano di uno strumento, sconosciuto nella Francia del periodo, che prese poi il nome di **forchetta**. Questo piccolo utensile, dotato di due punte

acuminate, permetteva ad ogni commensale di prendere senza problemi i cibi dal piatto centrale, serviti tutti insieme all'uso francese, e consentiva di immergere le vivande nelle salse senza imbrattarsi le mani. Una vera rivoluzione, nel gusto e nel costume, che ebbe un successo travolgente a corte e ben presto arrivò anche sulle mense imbandite dei ricchi borghesi.

In seguito, purtroppo, la **cucina francese** imboccò la via del formalismo e dell'accademia, imbalsamando il gusto vivo del convivio in regole esteriori ed in raffinatezze quintessenziali, perdendo di vista il fatto che scopo del mangiare sociale è quello del piacere di scambiare idee e di gustare del buon cibo, ma in piena libertà da costrizioni accademiche.

**Galliano Maria Speri**