

# DOPPIOZERO

---

## Le brioche dopo la battaglia

[Francesco M. Cataluccio](#)

12 Ottobre 2015

[English Version](#)

Quando al mattino, nel bar sotto casa, intingo la brioche ancora tiepida nel cappuccino, che si Ã¨ immediatamente freddato, non posso fare a meno di pensare alla mia amata Polonia e all'assedio di Vienna del 1683. Data storica di straordinaria importanza: l'avanzata degli ottomani verso la conquista di tutta l'Europa fu fermata definitivamente e da lÃ¬ iniziÃ² il declino del loro impero. L'assedio alla capitale dell'Impero asburgico era iniziato il 14 luglio con un esercito immenso, guidato dal feroce gran visir Merzifonlu Kara Mustafa Pasha. Ma, nei due mesi successivi, gli assediati non riuscirono a espugnare Vienna nemmeno con le cannonate e vennero a poco a poco sfiniti da varie epidemie (soprattutto dissenteria). Gli ottomani tentarono persino di entrare in cittÃ  scavando ardite gallerie sotterranee, in modo da prendere di sorpresa gli assediati durante la notte. Ma, dice la leggenda, furono scoperti dai fornai viennesi che stavano cuocendo il pane per il mattino seguente. Per celebrare lo scampato pericolo, si narra che un pasticcere di nome Vendler inventÃ² il "cornetto" e, per la forma del dolce, si ispirÃ² proprio alla mezzaluna, simbolo dello sconfitto Impero ottomano. Ma la vera storia Ã¨ un'altra. Dopo due mesi di assedio, anche i viennesi erano allo stremo. Il comandante della guarnigione Ernst von Starhemberg inviÃ² un messaggio disperato all'imperatore Leopoldo I che si era rifugiato a Passau (Passavia): «Non perdetevi piÃ¹ tempo, clementissimo signore, non perdetevi piÃ¹ tempo». Grazie anche alle pressioni di Papa Innocenzo XI (1611-1689) i cristiani trovarono finalmente un accordo e si formÃ² una coalizione alla guida della quale fu messo il re polacco Jan III Sobieski (1629-1696), della Confederazione Polacco-Lituana. Salito al trono nel 1674, era un tipo grassottello, baffuto e dotato di un geniale istinto militare. Fu soprannominato dai turchi "leone di Lehistan". Il suo esercito era cosÃ¬ composto: 30.000 polacchi; 18.500 austriaci e italiani (toscani, veneziani e mantovani), al comando di Carlo V duca di Lorena; 19.000 franconi, svevi e bavaresi al comando di Giorgio Federico di Waldeck; 9.000 sassoni, al comando di Giovanni Giorgio III di Sassonia. Tutti futuri divoratori di brioche.

Circa 80.000 uomini contro 140.000 ottomani. Ma, l'11 settembre, approfittando del fatto che non tutte le truppe assediati si trovavano sotto le mura di Vienna, impegnate a saccheggiare i territori circostanti, Sobieski sferrÃ² un attacco con una manovra a tenaglia della sua cavalleria (i leggendari Ulani alati). Nella battaglia i turchi persero circa 15.000 uomini, a fronte dei 2.000 dei cristiani, i quali recuperarono anche una gran parte del bottino accumulato dagli ottomani nel corso delle loro scorrerie nei Balcani. PoichÃ© la cavalleria polacca fu la prima a entrare nel campo turco, arraffÃ² tutto il bottino lasciato dagli ottomani in precipitosa fuga, creando non pochi malumori con i tedeschi e gli austriaci con i quali non venne diviso niente. I turchi abbandonarono, tra l'altro, dei sacchi contenenti dei grani di uno strano colore, tanto che gli austriaci lo scambiarono per cibo per cammelli. Stavano quindi per liberarsene quando un certo Jerzy Franciszek Kolszyrski (1640-1694), un polacco residente a Vienna, si accorse che si trattava di caffÃ©. Era infatti caffÃ© crudo, non tostato, il che spiegava lo strano colore verde. Kolszyrski germanizzÃ² il suo nome

in Franz Georg Kolschitzky e aprÃ¬, nel 1684, la prima caffetteria viennese. Da qui cominciÃ² la fortuna di quel tipo di locali: la moda dei â??CaffÃ©â? si diffuse rapidamente nel mondo. Secondo alcune dicerie, egli aggiunse anche latte e miele per addolcire il gusto amaro della bevanda (iniziando cosÃ¬ anche la fortuna del â??cappuccinoâ?). Oggi la sua Bottega del caffÃ© non esiste piÃ¹, ma rimane il suo nome nella via che lâ??ospitava (Kolschitzky-gassen, 4), nonchÃ© una sua statua, posta sullo spigolo del palazzo d'angolo della strada stessa, che lo ritrae vestito da turco con una caffettiera in mano. CÃ² perÃ² chi sostiene che colui che seppe sfruttare cosÃ¬ genialmente il bottino di guerra abbandonato nellâ??accampamento turco, aprendo la prima bottega che vendeva caffÃ©, sia stato un altro polacco: Jerzy (Georg) Michaelowicz, una giovane spia inviata attraverso le linee turche a chiedere aiuto a Carlo di Lorena. Per ricompensarlo del suo buon lavoro, a vittoria avvenuta, gli diedero in premio dei sacchi contenenti strani chicchi abbrustoliti, ritenuti cibo per animali. Georg, giovane assai sveglio e furbo, sapeva bene che questi semi altro non erano che caffÃ© ed erano usati dai turchi per preparare una gustosa bevanda. CosÃ¬ ottenne facilmente, e gratuitamente, lâ??intera partita di sacchi di caffÃ© e potÃ© avviare il primo CaffÃ© a Vienna.

Che sia stato lâ??uno o lâ??altro a valorizzare la bevanda nera, amara ed energetica, pare che l'invenzione del â??cappuccinoâ? si debba a padre Marco d'Aviano: il frate cappuccino di origini friulane al quale il papa affidÃ² la missione di mettere dÃ² accordo i re cristiani per fermare lâ??avanzata dellâ??Islam. La mattina dellâ??11 settembre, Marco d'Aviano celebrÃ² una Messa sulla montagna di Kalhenberg e benedisse Sobieski e le sue truppe (anche per questo fu beatificato da Giovanni Paolo II nel 2002). Quello che Ã© certo Ã© che, proprio a Vienna, coloro che diffusero la bevanda caffÃ© e si appropriarono dellâ??invenzione del cappuccino, inventarono (o commissionarono proprio al pasticciere Vendler) un dolcetto che doveva servire a incrementare i propri guadagni: la brioche, ispirata alla mezzaluna delle insegne ottomane. Ma la brioche era troppo buona per rimanere confinata a Vienna e presto oltrepassÃ² il confine entrando in Francia con il nuovo nome di croissant. A portarcela fu una sua grande estimatrice: la viennese Maria Antonietta d' Austria, figlia dellâ??imperatrice Maria Teresa, che sposando Luigi XVI sarebbe diventata nel 1774 regina di Francia (e poi perderÃ² la testa, mediante ghigliottina, anche per aver suggerito al popolo affamato: Â«Se non hanno pane, mangino brioche!Â»). Il legame con lâ??assedio di Vienna e la sconfitta del popolo della mezzaluna spiega lâ??origine della parola croissant, che in francese significa â??crescenteâ? (cioÃ© â??luna crescenteâ?, mezzaluna). La preparazione di base della brioche Ã© detta ancor oggi â??viennoiserieâ? (e la sua tecnica di produzione Ã© piÃ¹ simile a quella del pane che a quella della pasticceria vera e propria). Il croissant, del resto, Ã© il discendente del dolce tedesco â??kipferlâ?: un â??cornettoâ? che risale perlomeno al XIII secolo, composto da farina, burro, uova, acqua e zucchero, con l'aggiunta di tuorlo d'uovo spalmato sulla superficie per ottenere una colorazione piÃ¹ dorata. Soltanto che la brioche e il croissant contengono molto piÃ¹ burro...

tratto da: *Brioche and the city, la guida slow food per colazioni a milano*

---

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã© grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

---

