

ART & CIOCC

il tour dei cioccolatieri

STORIA DEL CACAO

La storia del cacao è legata alla pianta di cacao che, secondo alcune ricerche botaniche, si presuppone fosse presente già 6000 anni fa nel Rio delle Amazzoni e nell'Orinoco. Le prime coltivazioni di cacao furono effettuate dai Maya indicativamente nel 1000 A.C. e successivamente anche gli Atzechi si dedicarono alla coltura del cacao e alla produzione della cioccolata, associando il cioccolato alla dea della fertilità. Il cacao veniva consumato durante le cerimonie religiose e veniva offerto insieme all'incenso come sacrificio alle divinità. Oltre ad un impiego liturgico e cerimoniale, nelle Americhe il cioccolato veniva consumato come bevanda, chiamata xocoatl, spesso aromatizzata con peperoncino, vaniglia e pepe; tale bevanda era ottenuta a caldo o a freddo con l'aggiunta di acqua e eventuali altri componenti addensanti o nutrienti, quali farina di mais, minerali e miele. La bevanda aveva l'effetto di alleviare la sensazione di fatica, effetto probabilmente dovuto alla teobromina in esso contenuta. Nell'epoca pre-colombiana nelle zone dell'America Centrale i semi di cacao erano usati come moneta di scambio e anche come unità di misura. La civiltà europea venne a conoscenza del cacao solo nel 1502 grazie a Cristoforo Colombo; questi, durante il suo quarto e ultimo viaggio in America, sbarcò in Honduras ed ebbe l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao. Al suo ritorno, portò con sé alcuni semi di cacao da mostrare a Ferdinando ed Isabella di Spagna, ma non diede alcuna importanza alla scoperta, probabilmente non particolarmente colpito dal gusto amaro della bevanda.

ART & CIOCC

il tour dei cioccolatieri

Solo con Hernàn Cortéz nel 1519 si ha l'introduzione del cacao in Europa in maniera più diffusa. Egli arriva nel Nuovo Mondo proveniente dalla Spagna e la popolazione locale lo scambia per il Dio Quetzalcoatl, che, secondo la leggenda, sarebbe dovuto tornare proprio in quell'anno.

L'imperatore Montezuma allora, lo accoglie a braccia aperte e gli offre un'intera piantagione di cacao coi relativi proventi.

Nel 1585 arrivò il primo carico documentato di cacao a Siviglia, città nella quale aveva sede il "Reale consiglio delle Indie" attraverso cui la corona spagnola controllava tutti i traffici commerciali, l'amministrazione, gli aspetti militari e religiosi delle proprie colonie d'oltre oceano. Il cioccolato veniva sempre servito come bevanda, ma gli ordini monastici spagnoli, depositari di una lunga tradizione di miscele e infusi, ci aggiunsero la vaniglia e lo zucchero per correggerne la naturale amarezza. Per tutto il '500 il cioccolato rimane un'esclusiva della Spagna, che ne incrementa le coltivazioni.

Il cacao arriva in Italia solo nel '600 grazie ad un commerciante di Firenze e nello stesso periodo viene diffusa nel resto dell'Europa. Nel XVII secolo divenne un lusso tra i nobili d'Europa e gli Olandesi, abili navigatori, strapparono agli Spagnoli il controllo mondiale e il predominio commerciale. Fino a tutto il XVIII secolo il cioccolato viene considerato la panacea di tutti i mali, e gli si attribuiscono virtù miracolose. Il Brasile, la Martinica e le Filippine aumentano la coltivazione di cacao; contemporaneamente molte città europee si pregiano della fama per la lavorazione del cioccolato, dove poco alla volta la preparazione di bevande al cioccolato diventa una passione per molti.

ART & CIOCC

il tour dei cioccolatieri

THEOBROMA L'ALBERO DEL CIOCCOLATO

L'albero del paradiso sempre in fiore produce tutto l'anno fiori giallo chiaro e rossastri. È originario dell'America centrale e si estende nella zona umida dell'equatore. I frutti che si trasformano da un colore verde ad un marrone-rosso finale, passando per una colorazione gialla, maturano direttamente sul fusto e sugli spessi rami. Nella loro polpa nascondono da 25 a 50 semi amari aromatici: i chicchi di cacao.

Oltre 200 anni or sono il fondatore della botanica moderna, *Carl Von Linné*, li ha battezzati con il nome botanico di "*Theobroma cacao*", che può essere tradotta con l'espressione "cibo degli dei". Per questo a pieno titolo infatti il cioccolato è sempre stato accostato ai piaceri celestiali. Il cioccolato è stimolante, influisce favorevolmente sul cuore e la circolazione, emana sensazioni di piacere e di felicità. Alcuni gli conferiscono anche effetti afrodisiaci.



Associazione ART & CIOCC c/o MARK. CO. & CO. srl

Viale della Navigazione Interna, 51/A - 35129 Padova

Tel. +39 049.807.0288 · Fax +39 049.807.0891 · www.markco-co.it e-mail · info@markco-co.it

ART & CIOCC

il tour dei cioccolatieri

COME NASCE IL CIOCCOLATO

Il seme dei cacao, da cui otteniamo sia il cacao che il cioccolato nasce in grandi baccelli (cabosse) sull'albero omonimo. Poiché l'albero cresce bene esclusivamente nei climi tropicali, viene coltivato principalmente in: Messico, Repubblica Dominicana, Colombia, Brasile, Costa D'Avorio, Ghana, Nigeria, Camerun.

Nella maggior parte delle piantagioni, vengono effettuati due raccolti all'anno, che durano circa tre mesi ciascuno.

Le "cabosse" vengono staccate dalle piante, raccolte in cesti e successivamente aperte. Semi e polpa vengono coperti e lasciati a fermentare (per due/sei giorni).

La polpa bianca fermentando produce alcool e altri sottoprodotti; la temperatura sale, uccide gli embrioni dei semi di cacao in modo che non possano più germogliare e avvia una catena di reazioni chimiche che eliminano l'amaro dei semi e iniziano a conferire il caratteristico aroma del cioccolato. A questo stadio, i semi vanno esposti al sole per evitare che marciscano, dopo di che vengono eliminati quelli ammuffiti o bacati. Tutta questa lavorazione viene effettuata nei paesi di produzione e in seguito inviati nelle varie fabbriche di tutto il mondo.

Le fave a questo punto passano attraverso la torrefazione (molto simile a quella del caffè) poi i semi vengono sgusciati e passati ai rulli ottenendo la massa di cacao, che è la base per tutti i prodotti derivati dallo stesso.

Per ottenere il cacao in polvere la massa viene messa in una pressa che ne estrae grande parte del burro di cacao, ne risulteranno dei pani solidi che vengono poi macinati e setacciati.

ART & CIOCC

il tour dei cioccolatieri

LE QUALITÀ DEL CIOCCOLATO

Da cosa dipende la bontà di un cioccolatino? Che caratteristiche deve avere un buona tavoletta? Come si giudica un buon cioccolato?

Più o meno come fanno i sommelier per il vino, il cioccolato va degustato, mettendo in gioco i cinque sensi.

Quando si degusta un qualsiasi alimento i sensi vengono eccitati ad esprimere il loro giudizio specifico sulla qualità del prodotto esaminato. Per effettuare questo procedimento in modo corretto ed efficace è necessario seguire alcune regole pratiche al fine di ottenere un risultato obiettivamente soddisfacente. Va ricordato che la degustazione si effettua possibilmente a stomaco vuoto e in ambiente privo di odori e dove il rumore non sia fonte di distrazione.

Quando si effettuano diversi assaggi è bene intervallarli con un sorso d'acqua oppure masticando della mollica di pane neutro allo scopo di detergere le papille gustative e prepararle alla prova successiva.

Per indirizzare il degustatore, alcune indicazioni sensoriali che possono servire come guida per scoprire il livello di qualità del prodotto sono:

Visiva: il cioccolato deve avere una superficie liscia, lucente ed uniforme nel colore, il fondente deve essere molto scuro, e un buon fondente quasi rosso.

Olfattiva: serve a determinare le percezioni aromatiche tipiche degli ingredienti che compongono il prodotto riferite al cacao, alla tostatura, al burro cacao e in alcuni casi anche alle spezie.

ART & CIOCC

il tour dei cioccolatieri

Il cioccolato fondente deve avere, un profumo gradevole, vagamente vanigliato ed intensamente "cacao". Il profumo del cioccolato al latte deve essere prima di tutto vanigliato e gradualmente deve predominare il profumo del latte e terminare con un profumo di cacao. Il cioccolato bianco deve avere un profumo "delicatamente dolce" di vaniglia e di latte.

Tattile: al contatto con le dita la tavoletta deve offrire la sensazione di superficie liscia con percezione di durezza, ma poi di morbidezza per la tendenza a sciogliersi con il calore della mano.

Uditiva: quando si spezza la tavoletta deve produrre un rumore secco tipo "stach" per il fondente, un po' meno per quello al latte, ed una linea di rottura netta senza sbriciolarsi.

Gustativa: il cioccolato, al contatto con le papille del gusto, sciogliendosi, deve esprimere una varietà di sensazioni quali: amarognolo data dalla tostatura, morbidezza, rotondità, con ottima intensità e persistenza (recepibili nell'extra fondente), retrogusto speziato quando sia presente tale ingrediente.

L'effetto cremoso, con tendenza dolce e sfumata amarognola, abbastanza intenso e persistente è caratteristica del cioccolato al latte. E' importante che queste percezioni siano equilibrate senza prevaricazione eccessiva di qualcuna sulle altre.

Modo di conservazione: per mantenere integra la qualità del cioccolato è bene tenerlo in un ambiente con poca luce (mai diretta), privo di odori estranei, con temperatura oscillante fra i 16°-18° c. ed umidità al 45-55%. Attenendosi a queste semplici indicazioni si potrà preservare la caratteristica del prodotto per lungo tempo, evitando modificazioni poco piacevoli all'aspetto e al gusto.