

A stack of three chocolate bars with a textured surface, resting on a bed of cocoa beans. The chocolate bars are dark brown and have a fine, grid-like pattern on their top surfaces. They are stacked on top of each other, with the top bar slightly offset. The background is a dense field of cocoa beans, which are light brown and have a slightly irregular, oval shape. The lighting is soft and even, highlighting the textures of both the chocolate and the beans.

la storia del cacao

Il **cacao** è una
pianta originaria
dell'America
meridionale.



In base alle ricostruzioni storiche sembra che i Maya siano stati gli scopritori e i primi coltivatori del cacao. Secondo una leggenda azteca, la pianta fu donata dal Dio Quetzalcóatl per alleviare gli esseri umani dalla fatica. Gli europei scoprirono i semi del cacao quando Cristoforo Colombo li ricevette in dono, durante il suo quarto viaggio, presso l'isola di Guanaja.



Nella civiltà azteca erano considerati un bene di lusso e venivano importati perché la pianta non cresceva sul territorio del loro impero.



←
**Scultura azteca
di un uomo con
in mano un frutto
di cacao.**



Il consumo del cacao era una prerogativa dei ceti alti e rappresentava uno dei cardini della cucina azteca.

I semi di cacao erano talmente preziosi che si usavano come moneta.

Proprio da ciò deriva il nome cacao, ovvero mandorla di denaro, che poi fu sostituito con cibo degli dei.

Le fonti del passato narrano anche le frequenti contraffazioni effettuate riempiendo i gusci con fango o sporcizia.

Proprio dal termine azteco *xcoatl* deriva la parola "cioccolato".

I semi del cacao arrivarono in Europa solo grazie a Hernán Cortés nel 1528.

La bevanda ottenne successo grazie all'aggiunta di zucchero, anice, cannella e vaniglia.

Si iniziò a produrre il cacao anche in Italia, a Firenze e a Venezia, nel 1606.

Nel 1678, Antonio Ari, ottenne il permesso di vendere la cioccolata in bevanda, dai Savoia.

Alla scuola torinese di cioccolato si forma Francois-Luis Caillet che, nel 1819, fonda a Vevey la prima fabbrica di cioccolato svizzera.

Nel 1802, il genovese Bozzelli, costruisce una macchina per raffinare la pasta di cacao.

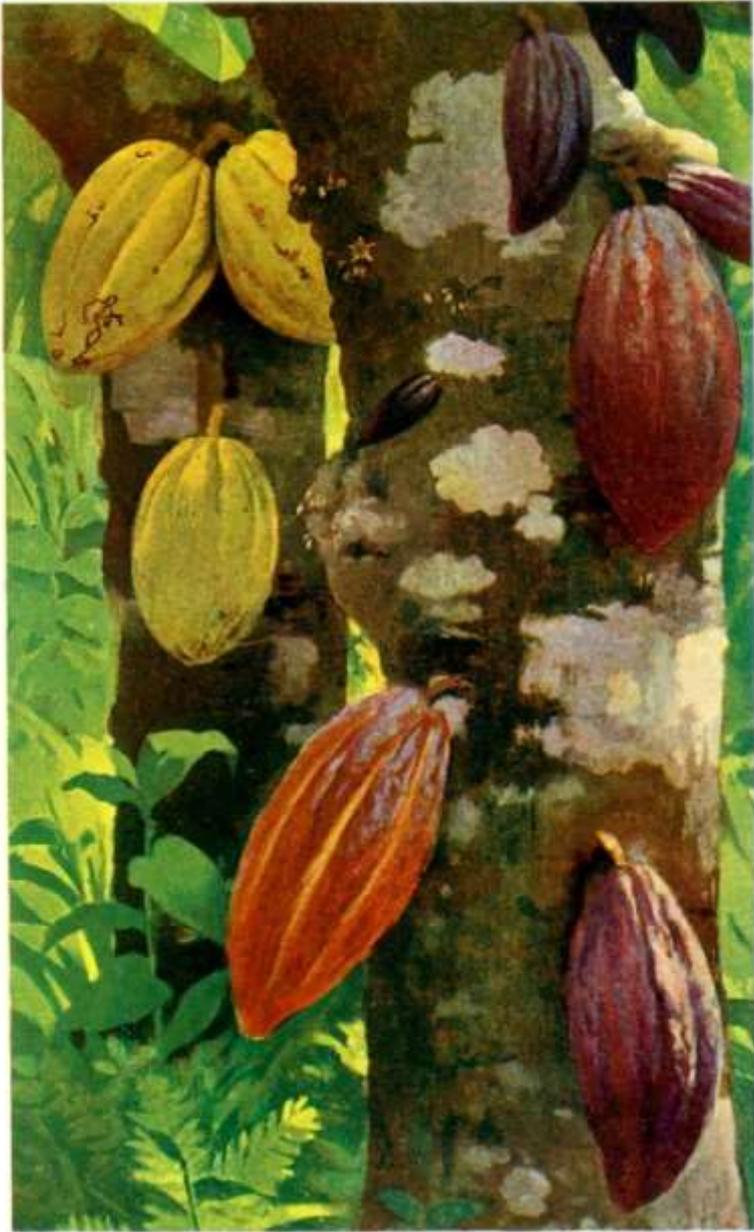
Nel 1828, Van Houten, separa il burro di cacao.

Nel 1865, il torinese Caffarel, mescola il cacao e le nocciole producendo il cioccolato gianduia.

Nel 1878, Daniel Peter, produce il cioccolato al latte mescolando latte e cacao.

Nel 1879, Berna Rodolphe Lindt, produce il cioccolato fondente.

Nel 1923, Frank Mars, inventa la barretta di cioccolato a Chicago.



Lavorazione del cacao



I maggiori produttori di cacao al mondo sono la Costa d'Avorio, Ghana e l'Indonesia.

Oggi, l'Africa è il maggior fornitore di cacao: qui viene coltivato il 75% della produzione mondiale. Per le piccole fattorie presenti nelle decine di migliaia di villaggi africani, la coltivazione del cacao rappresenta un'importante fonte di reddito.

☞ L'ambiente perfetto per l'albero del cacao (*Theobroma cacao*) si trova al caldo delle foreste equatoriali. I giovani alberi di cacao crescono solo a temperature tropicali sotto l'ombra protettiva di altre piante ad alto fusto, come ad esempio banani o palme. I raggi del sole cocente e i venti impetuosi sono spietati nemici di questo albero così fragile. A partire dal quinto o sesto anno di vita, gli alberi di cacao iniziano a produrre frutti e a svolgere pienamente il proprio ruolo economico all'interno delle numerose piantagioni. Tuttavia, la vita utile dell'albero del cacao è di soli 25 anni, trascorsi i quali è necessario sostituirli con piante più giovani.

Le fasi della lavorazione



☞ La lavorazione del cacao consiste di due fasi principali: la fermentazione e l'essiccazione

La fermentazione



✧ È la fase che permette di far sviluppare nelle fave i precursori degli aromi tipici del cacao.

Le fave di cacao estratte dalla cabossa, avvolte dalla polpa bianca, zuccherina e molto viscida detta "Placenta", vengono accumulati in mucchi, coperti con foglie di banano e lasciati fermentare per 5 giorni.

In alternativa le fave vengono messe in cesti coperti da foglie in modo da facilitare il drenaggio del succo che si crea.

Nelle piantagioni più grandi e strutturate si utilizzano impianti di fermentazione costituiti da grandi casse di legno provviste di meccanismi per permettere il drenaggio della polpa liquefatta e una corretta aerazione delle fave

L'essiccazione



❧ **Blocca la fermentazione, riduce l'umidità delle fave in modo da poterle conservare e non essere attaccate da muffe e altri microrganismi.**

I semi vengono essiccati al sole, solitamente stesi su appositi supporti in legno o su teli adagiati sul terreno. La durata dell'essiccazione può variare dalle 2 alle 3 settimane dipendendo in gran parte dai fattori ambientali.

❧ Le fave devono essere rimescolate più volte durante questa fase per assicurare un'essiccazione uniforme,



❧ inoltre in caso di pioggia devono venire coperte con appositi teli o foglie di banano.

L'azione del sole e dell'aria ha l'effetto di ridurre l'acidità delle fave. Quando si assaggia un cioccolato con note particolarmente acide è probabile che questa delicata fase non sia stata eseguita nel modo ottimale. L'essiccazione è un processo molto semplice che viene seguito in maniera simile da secoli, ma ha bisogno di essere effettuato con molta attenzione per ottenere un cacao esente da difetti.



☞ **Immagazzinamento e trasporto**

Le fave essiccate vengono confezionate in sacchi ed immagazzinate fino al momento della spedizione che porterà le fave di cacao a destinazione: le aziende di produzione del cioccolato.

La lavorazione delle fave



- ❧ **Pulizia** si eliminano pietre, bucce di cocco e altri corpi estranei, ricordiamo infatti che nella maggior parte dei casi i semi arrivano direttamente dalle piantagioni.
- ❧ **Tostatura** si portano le fave a temperature comprese tra 120 e 180°C per 15 minuti fino al massimo di 1 ora.
- ❧ **La tostatura arricchisce, sviluppa ed esalta gli aromi del cacao.** Se si eccede con questa operazione per contro si perdono tutti gli aromi secondari, le note più nobili e delicate, che arricchiscono le nostre fave.
- ❧ **Decorticazione:** separa la granella dai gusci.
- ❧ **Macinatura:** La granella di fave tostate viene ridotta tramite delle macine in una pasta grossolana: la **Pasta di cacao** o **Massa di cacao**. Questa è la materia prima da cui si parte per ottenere cacao in polvere e burro di cacao o aggiungendo altri ingredienti cioccolato.
- ❧ **Spremitura:** dalla pasta di cacao, facendola passare attraverso presse idrauliche si ottiene il burro di cacao e la polvere di cacao.



A questo punto abbiamo ottenuto tre ingredienti nobili:
pasta di cacao, burro di cacao, polvere di cacao.
Da questo istante si possono produrre tutti i tipi di
cioccolato.

Proprietà del cacao



Il cacao, gustosa polvere estratta dai semi della pianta del cacao, originaria dell'Amazzonia. Le proprietà organolettiche non si discutono, quelle benefiche per la salute, come dimostrano numerosi studi in materia, nemmeno. E per quanto riguarda quelle cosmetiche? Anche in questo caso, il cacao si difende benissimo, dimostrandosi un valido alleato naturale di bellezza e benessere. Che sia utilizzato per un dolcissimo peeling esfoliante o che sia l'ingrediente che dà una nota aromatica in più, il cacao si conferma una preziosa fonte di proprietà cosmetiche.

Il cioccolato fa bene alla salute

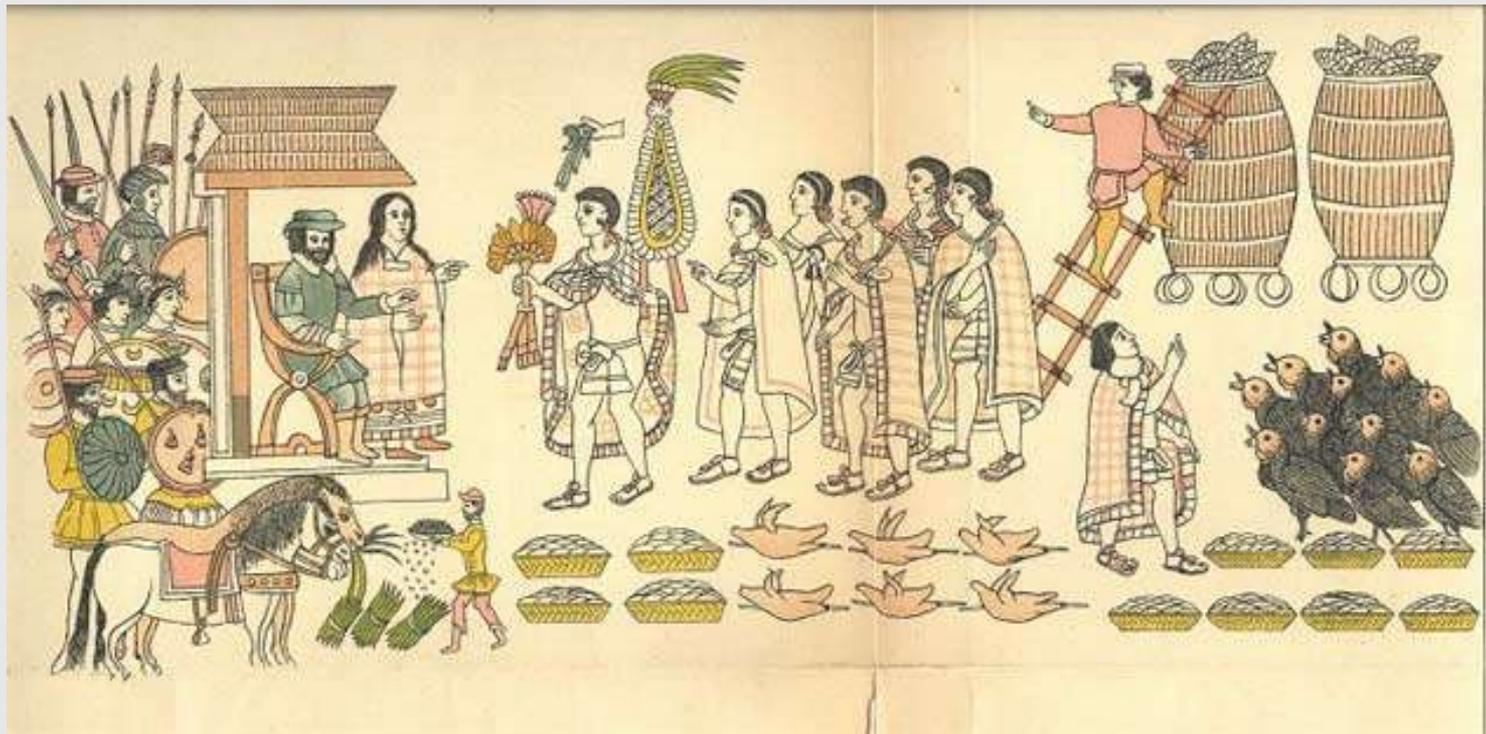


- ❧ *perché ha proprietà antidepressive, grazie alla feniletilamina e ai flavonoidi stimola la serotonina e le endorfine.*
- ❧ *perché è in grado di diminuire il livello di colesterolo cattivo.*
- ❧ *perché contrasta l'ipertensione e l'insorgere di infarto, diventando un alleato per la salute del cuore, grazie ai flavonoidi.*
- ❧ *perché combatte lo stress e la fatica, merito del magnesio, del potassio, del ferro e del fosforo contenuti.*
- ❧ *perché favorisce la concentrazione, grazie alla presenza di caffeina dall'effetto vasodilatatore che permette un maggior afflusso di ossigeno nel sistema nervoso.*
- ❧ *perché accelera il metabolismo e contrasta la sintesi del grasso, aiutando a dimagrire, merito degli antiossidante.*

- ❧ *Il cacao è antiossidante: il cacao è un toccasana per contrastare i segni del tempo, per combattere l'azione dei radicali liberi, proteggendo le cellule dal processo di ossidazione che scatenano. Anti-invecchiamento mentale, ma anche fisico: mantiene alta concentrazione e attenzione cerebrale, ma allo stesso tempo, se sfruttato al meglio, può tenere sotto controllo la comparsa di inestetismi cutanei e piccole imperfezioni dell'età, come le rughe*
- ❧ *Il cacao è un vero toccasana per la bellezza della pelle. Non solo per le sue proprietà antiossidanti ma anche per la sua azione idratante, levigante, purificante, esfoliante, nutriente e rivitalizzante.*



Miti e leggende sul Cacao



Il tesoro del dio Quetzalcoàtla



- ☞ La mitologia narra che il Dio possedesse un immenso tesoro composto da “tutte le ricchezze del mondo, oro e argento, pietre verdi ed altri oggetti preziosi, come una grande abbondanza di alberi di cacao di diversi colori”.
- La leggenda narra che, quando Quetzalcoàtl era ancora un re, a causa di una grave malattia che lo aveva colpito, venne spinto a bere una pozione che gli avrebbe ridato la salute ed invece lo portò alla pazzia: fuggì verso il mare dove trovò una zattera di serpenti intrecciati e si allontanò scomparendo nel mistero. Prima di partire però, Quetzalcoàtl promise che avrebbe fatto ritorno per riprendersi il suo regno. Secoli più tardi, nel **1519**, una grande nave carica di uomini con scintillanti armature come scaglie di serpente ed elmetti piumati, fece la sua comparsa vicino alla costa orientale del regno azteco. Immediatamente l'imperatore Montezuma credette alla profezia ed accolse pacificamente quella nave pronto a restituire il regno al Dio Quetzalcoàtl. Sul battello però non vi era il Dio azteco ma un conquistatore spagnolo: Hernàn Cortès. Vennero offerti molti doni quali oro, argento, pietre preziose, schiave e cesti pieni di semi di cacao. I conquistatori diedero inizio all'espansione della conoscenza del cioccolato in tutti i continenti purtroppo però distrussero una delle più brillanti civiltà della storia.

Leggenda sul cacao (azteca)



- ☞ Narra la leggenda che, in un tempo ormai lontano, viveva una bellissima principessa, che fu messa a guardia di un antico e vasto tesoro dallo sposo, partito per una guerra in un paese lontano. Assediata e in seguito catturata da popolazioni nemiche, impazienti di strapparle il tesoro che ella custodiva con tanto amore, fu uccisa quando rifiutò di rivelarne il luogo del nascondiglio. Si racconta che è dal suo sangue che nasce la pianta del cacao, con semi amari come la sofferenza, rossi come il sangue ma eccitanti e forti come la virtù



canzoni sul cacao



Molti cantanti per le loro canzoni si sono ispirati al CACAO come:

- Cacao Meravigliato di Renzo Arbore
- - Non voglio cioccolato di Mina
- Gelato Al Cioccolato di Pupo
- Cioccolato Amaro e Caffè di Matteo Beccucci



le grandi marche del cioccolato in italia e in europa

Lindt	Ferrero	Nestlé	Novi	Perugina
-------	---------	--------	------	----------



Le origini della società **Lindt & Sprüngli** risalgono al 1845.

La **Ferrero** è un'azienda multinazionale italiana specializzata in prodotti dolciari, fondata da Pietro Ferrero nel 1946 ad Alba.

La **Nestlé** è stata fondata a Vevey, in Svizzera, nel 1866.

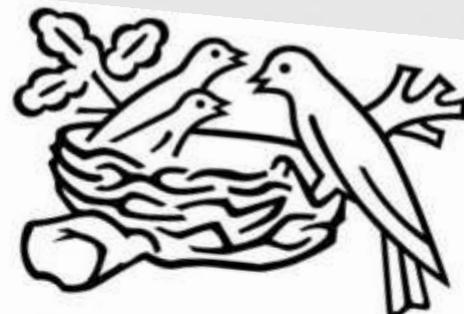
La **Novi** ha sede a Strada Serravalle, a Alessandria, ed è stata fondata nel 1903.

La **Perugina** è un'azienda cioccolatiera d'Italia. La sua fondazione risale al 30 settembre 1907 a Perugia.

Lindt
OF SWITZERLAND



NOVI
IL GRANDE CIOCCOLATO ITALIANO
CIOCCOLATO
... PASSIONE
DAL 1903



Nestlé

Good Food, Good Life

Ciocolata
PERUGINA

Il cacao visto da noi...



Torna alla homepage



Ortoliamo

