



Slow Food®

**Il Cioccolato,  
tra origini e  
creatività**

di Mirco Marconi  
Ferrara – 5 dicembre 2008

# Che cosa è il cioccolato?



# La materia prima sono le fave di cacao



di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008

Può essere semplicemente un attore  
non protagonista di torte o praline



O può essere qualcosa in cui il cacao  
risulta l'attore protagonista...

Ovvero il cioccolato fondente



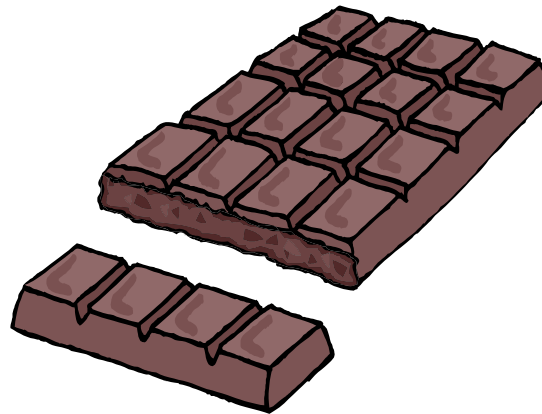
Dalla torta



Al cioccolato  
al latte



Fino al  
fondente



Il gusto del  
cacao è molto  
nascosto



Il gusto del  
cacao è  
stemperato dal  
latte



Il gusto del  
cacao può  
risplendere



Il cioccolato nel 20°  
secolo diventa un  
prodotto di massa

Ma negli ultimi anni  
cambia  
profondamente la sua  
natura

Ed oggi è considerato  
un cibo da gourmet



L'albero di cacao cresce ai tropici e le cabosse (i frutti) sono raccolte lungo tutto l'arco dell'anno





L'habitat dell'albero di cacao è la foresta pluviale.  
I frutti crescono direttamente dal tronco



Cabossa e semi di cacao avvolti dalla mucillagine  
zuccherina



La fermentazione (4-6 giorni,  $T^{\circ}$  tra  $45$  e  $50^{\circ}$  C)



## L'essiccazione (1-2 settimane)

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008



## La spedizione ai paesi trasformatori

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008



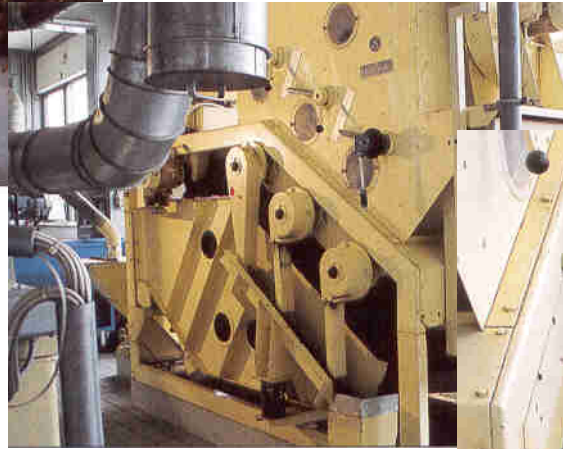
La tostatura (tra 105-150° C per 15-20 minuti)

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008



Fava tostata

nibs



## La macinatura





Il cacao a 31-35° C fonde,  
si forma il cacao liquor

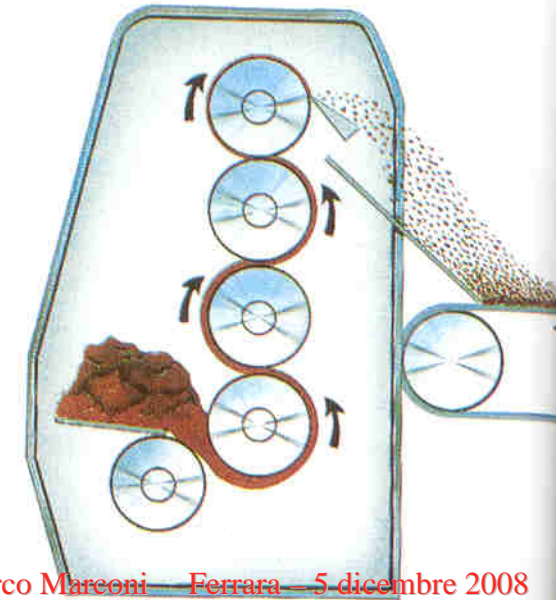


Il "Mélangeur a l'ancienne"

Miscelazione degli ingredienti: in questa fase si aggiungono zucchero a velo, burro di cacao (e latte in polvere)



La raffinazione per ridurre diametro  
particelle a 20 micron (0,02 mm)



di Mirco Marconi — Ferrara — 5 dicembre 2008

© Info-Zentrum Schokolade



## Concaggio

lungo impastamento della massa che la rende di consistenza fluido-plastica, di importanza fondamentale per il gusto del cioccolato

60-70° C per 36-72 ore



Perché concare?

Per ottenere una texture liscia e vellutata, una consistenza plastica, un flavour ripulito dalle asperità.



Dopo il concaggio: la massa di cacao

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008



## Il temperaggio (a macchina)

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008



## Il temperaggio (manuale)

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008





Perché temperare?

Per ottenere una corretta cristallizzazione dei grassi  
ed un cioccolato con il giusto "snap"

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008

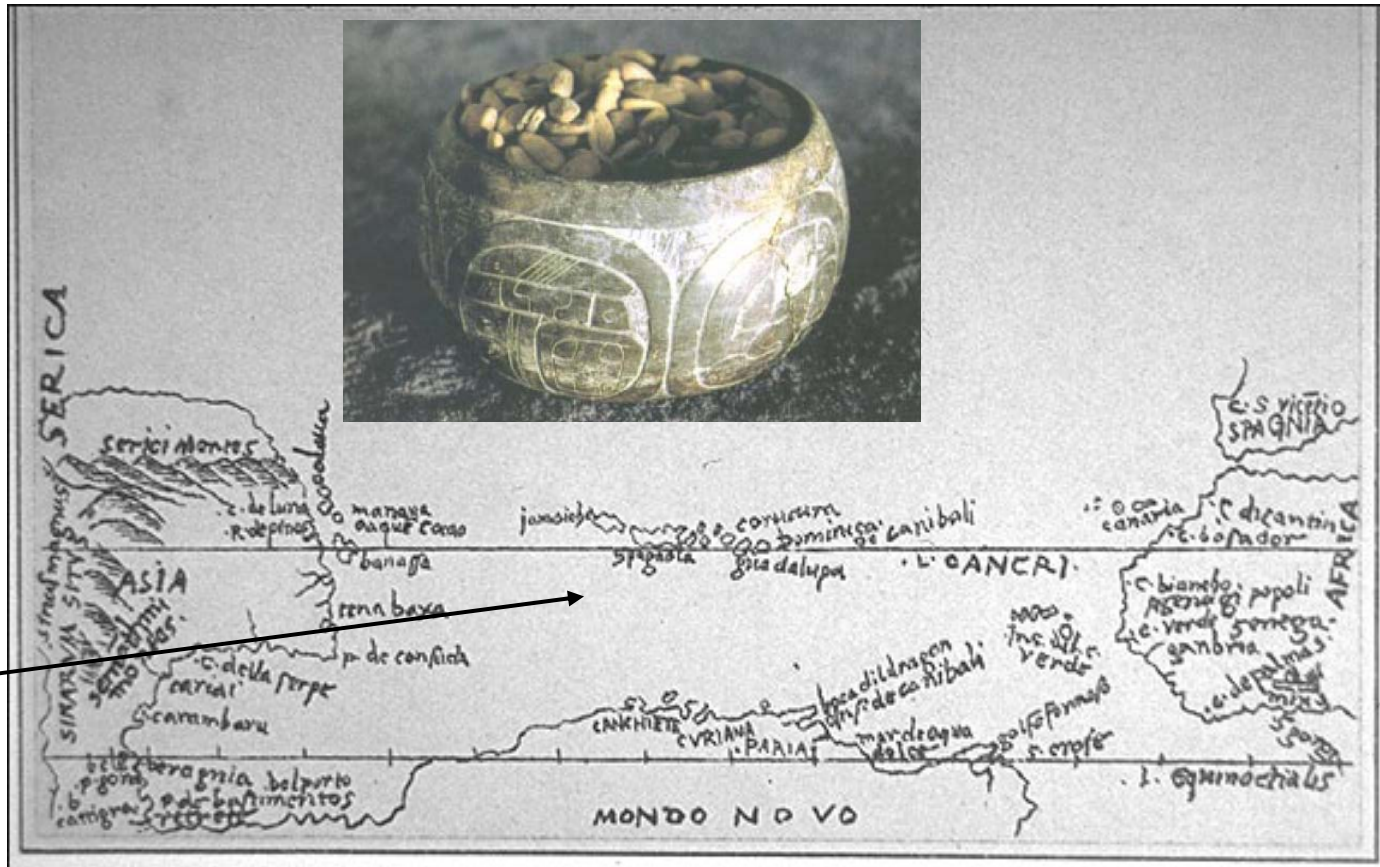


## La messa in stampo

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008

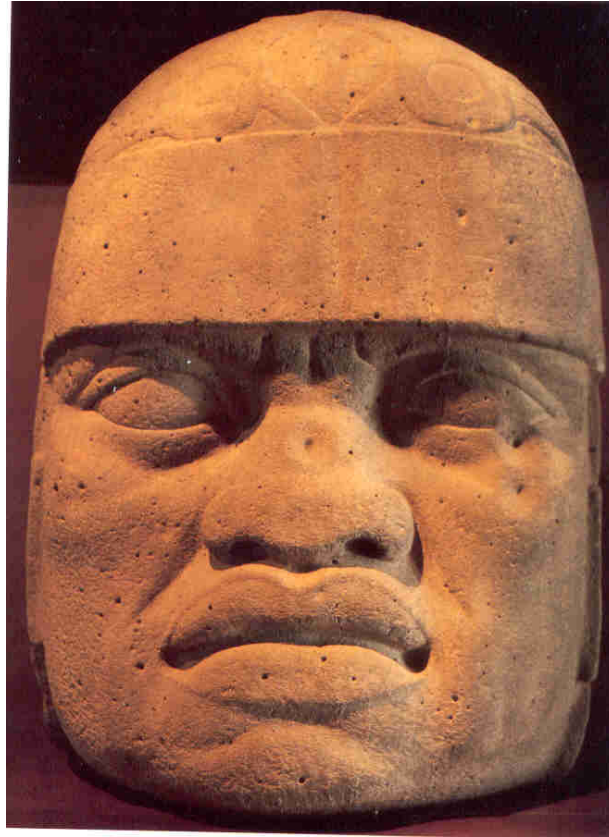


Le prime informazioni sul consumo di cacao ci giungono dagli Aztechi e dai Maya, tramite i Conquistadores di Fernando Cortès



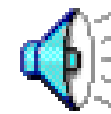
original map  
by  
Columbus' son

Ma già nel 1502, Cristoforo Colombo, al largo di Guanaja (attuale Honduras) intercettò una canoa commerciale maya, carica di fave di cacao.



Il primo uomo ad assaggiare cioccolato probabilmente fu un olmeco, vissuto 3.000 anni fa nelle giungle acquitrinose del Golfo del Messico (attuale stato di Tabasco).

Tikal,  
Guatemala



Come si pronuncia la parola

Il termine che indica il cacao in  
lingua maya è kakaw

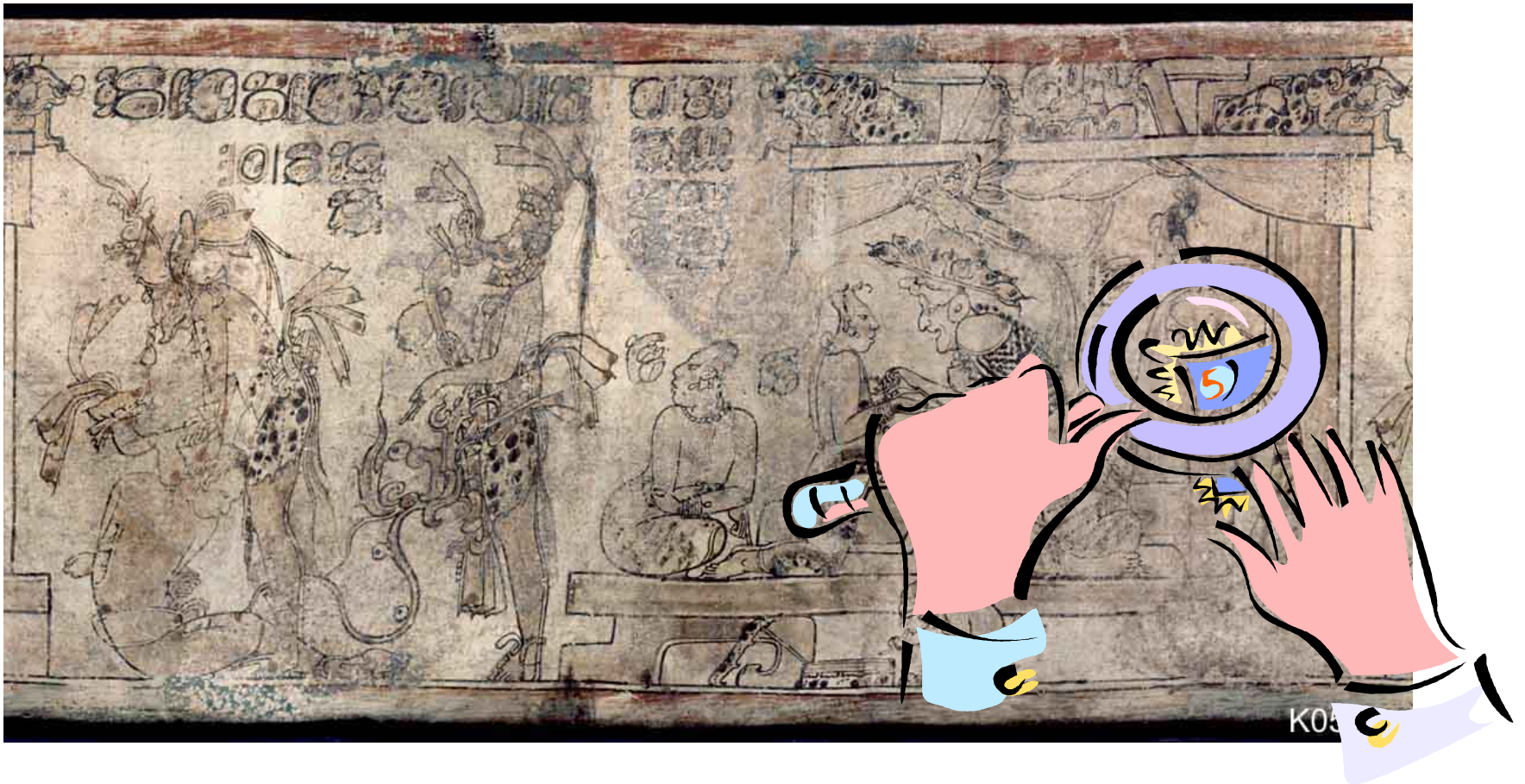
Chichen Itza,  
Yucatan



Il glifo del  
cacao



Questo termine, che usavano i maya dello Yucatàn e del Guatemala, è in realtà di antica origine Olmeca.



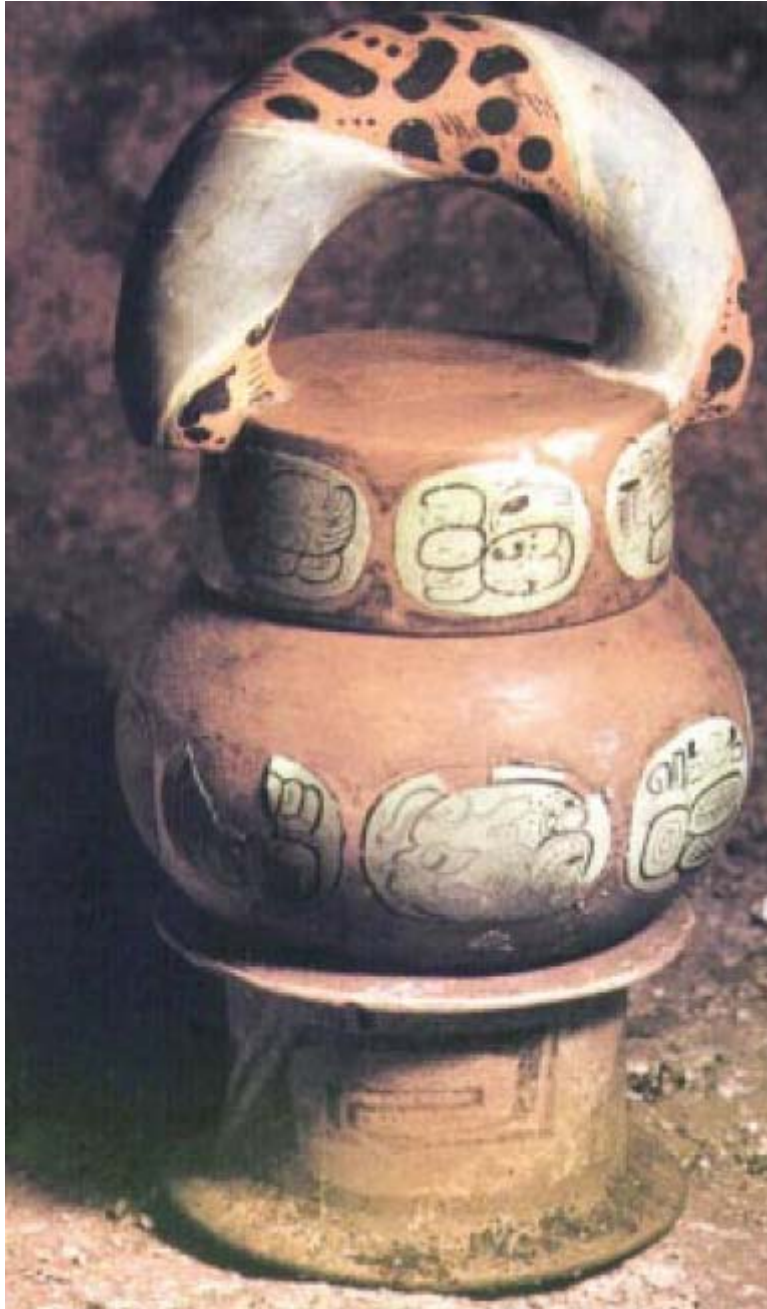
Col cacao si produceva una bevanda e la parte più apprezzata era la schiuma.





Particolare del cosiddetto "vaso di Princeton"

di Mirco Marconi Ferrara – 5 dicembre 2008



Una prova "chimica" consiste nei residui di caffeina e teobromina rintracciati nel 1984 in un vaso, di una tomba risalente al V sec. d.C., nella città Maya di Rio Azul (Guatemala settentrionale).

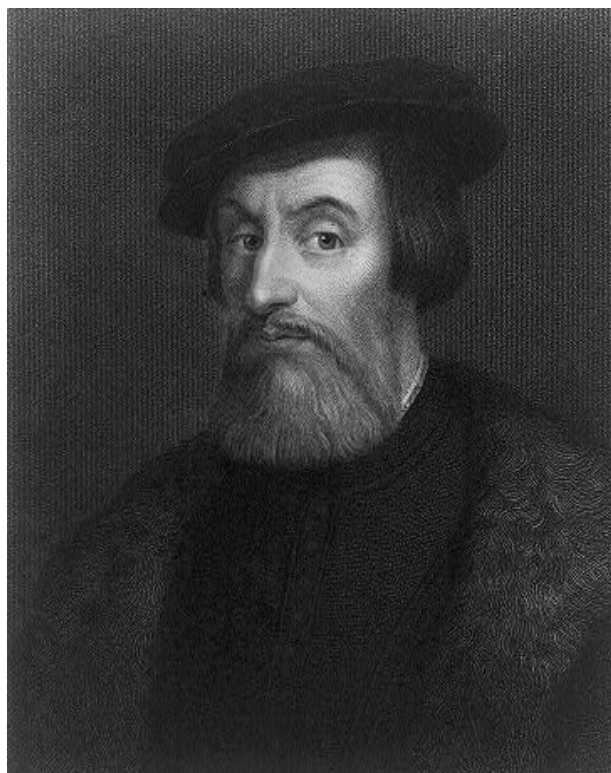
Il vaso riporta dipinto il glifo del cacao.



Per anni si pensò che la schiuma fosse fatta col *Molinillo*, che fu invece di introduzione spagnola



la cioccolata veniva addizionata di vaniglia,  
Peperoncino (Chili), fiori  
e forse miele.



Hernan Cortes

*Ai conquistadores si deve invece  
l'introduzione dello zucchero, per rendere  
più gradevole la bevanda al loro palato.  
Un mercenario italiano, Girolamo Benzoni, in una  
lettera lo definì "beveraggio per porci"*



Le fave di cacao  
venivano tostate



e lavorate con mezzi  
rudimentali,

per dare origine ad  
una bevanda liquida





La tradizione  
dell'uso del  
METATE è rimasta  
viva a lungo a  
Modica (Ragusa),  
in Sicilia dove c'era  
la figura del  
"ciucculataru"



Gli Aztechi mutuaronno dai maya l'uso del cacao, anche per loro riservato alle classi nobili.





Per loro la bevanda è cacahuatl,  
cioè acqua di cacao

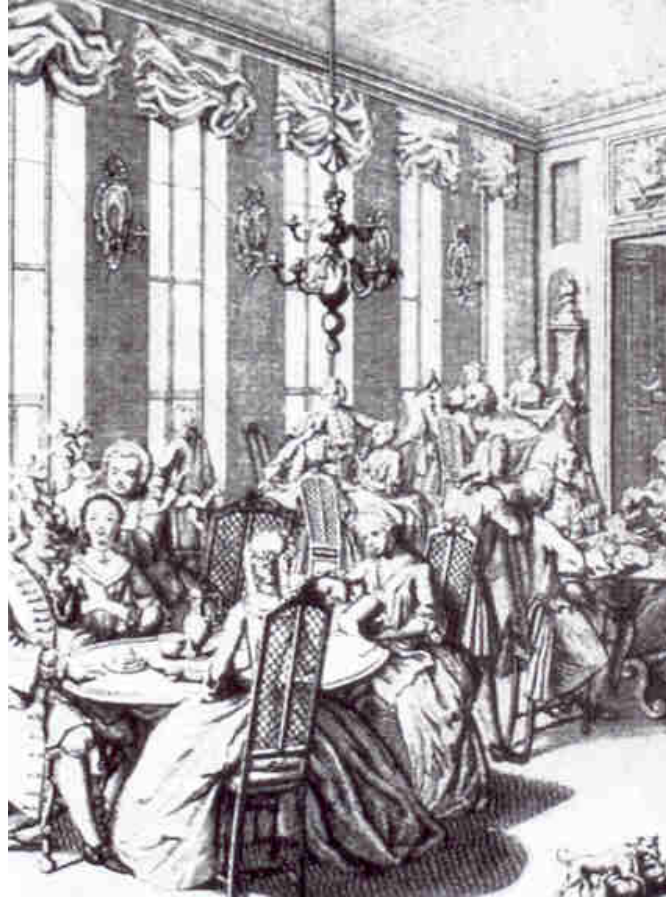


Chocolatera

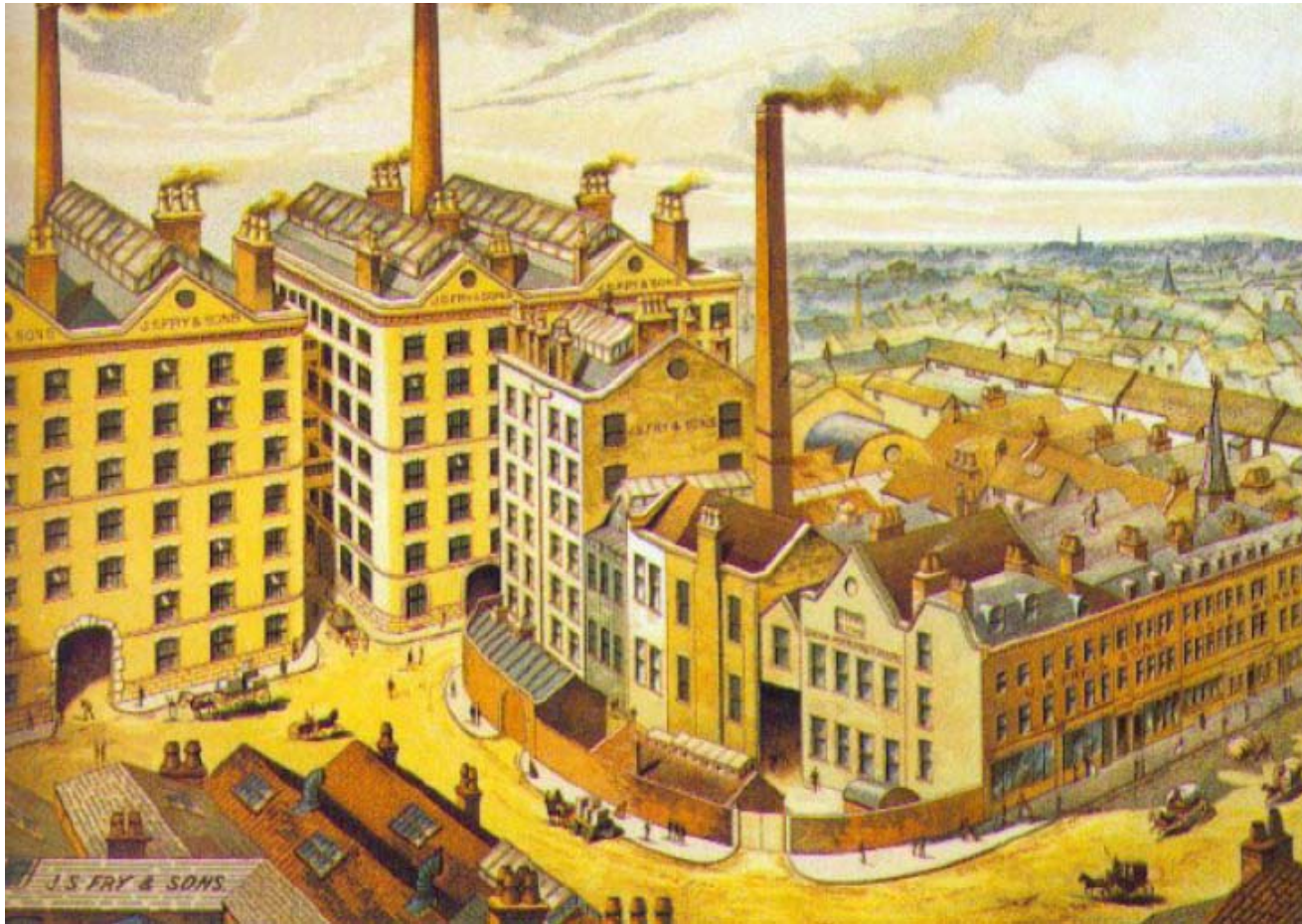
Nel Messico e nelle altre colonie spagnole il cioccolato diventò molto famoso in breve tempo; arrivò in Europa alla corte del Re di Spagna



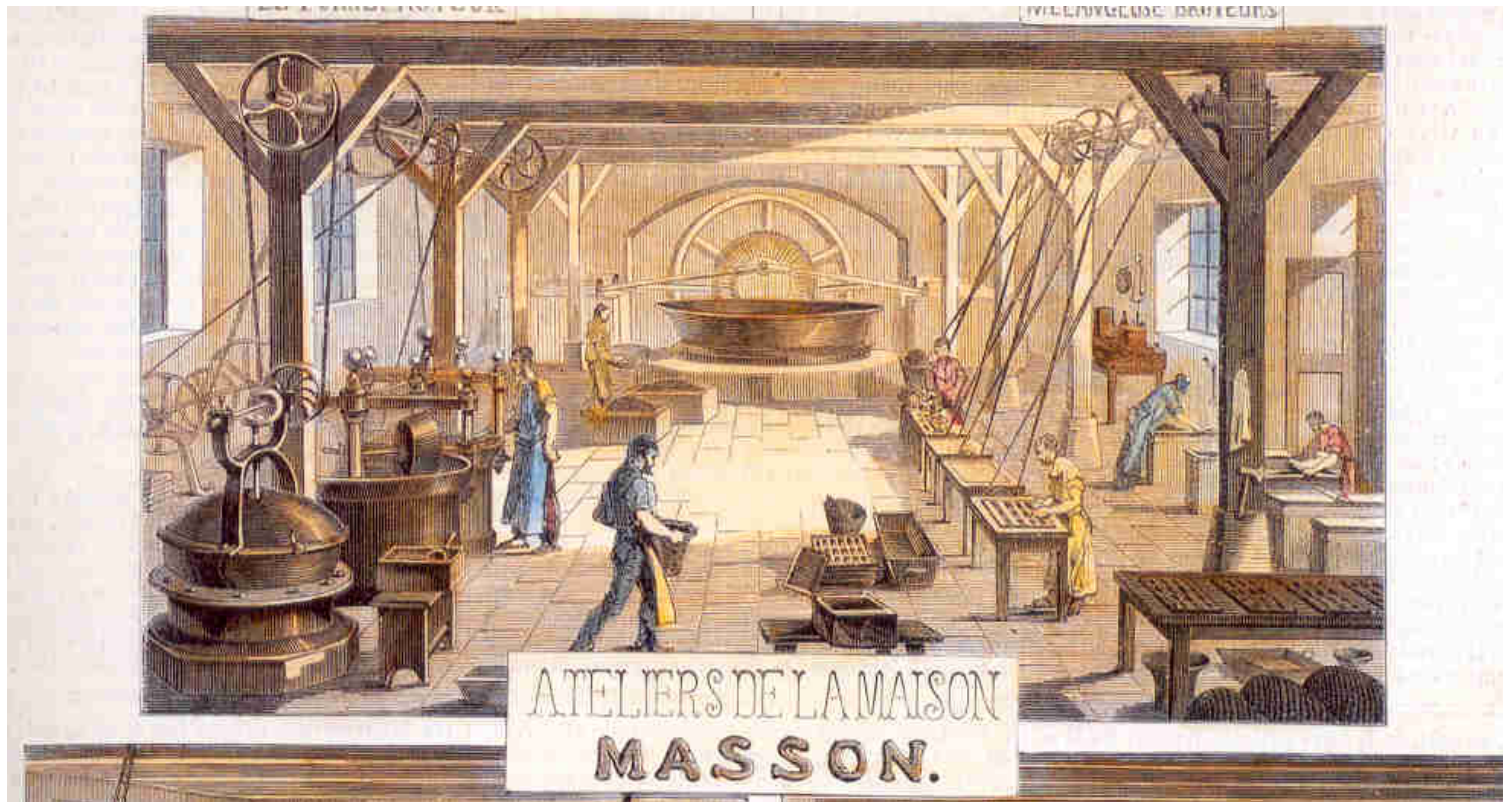
Nel corso di un secolo si diffonde agli altri paesi europei, tra aristocratici e religiosi



Nella seconda metà del '600, in Inghilterra, cominciarono a diffondersi le case del caffè e della cioccolata, il cioccolato raggiunge la borghesia.



**Fry & sons** nel 1847 mescolando cacao in polvere, zucchero e burro di cacao fuso, riesce ad ottenere una miscela modellabile, trasformata in tavolette. Nasce il cioccolato solido.



In Svizzera, nel 1879, viene inventato il cioccolato al latte da M.D. Peter insieme a Henry Nestlè che aveva messo a punto il latte in polvere.



Sempre nel 1879 Rudolph Lindt introdusse nella lavorazione la pratica del concaggio. Il cioccolato diventa *smooth* e simile a quello di oggi

Massa di cacao



Van Houten

Burro di cacao

In precedenza, nel 1828, Van Houten mise a punto l'estrazione del cacao in polvere e la sua alcalinizzazione.





In Italia la capitale del cioccolato è sempre stata Torino, dove l'attività si sviluppò tra fine '800 e inizio '900. Alcuni nomi: Caffarel, Talmone, Baratti, Peyrano, Venchi.



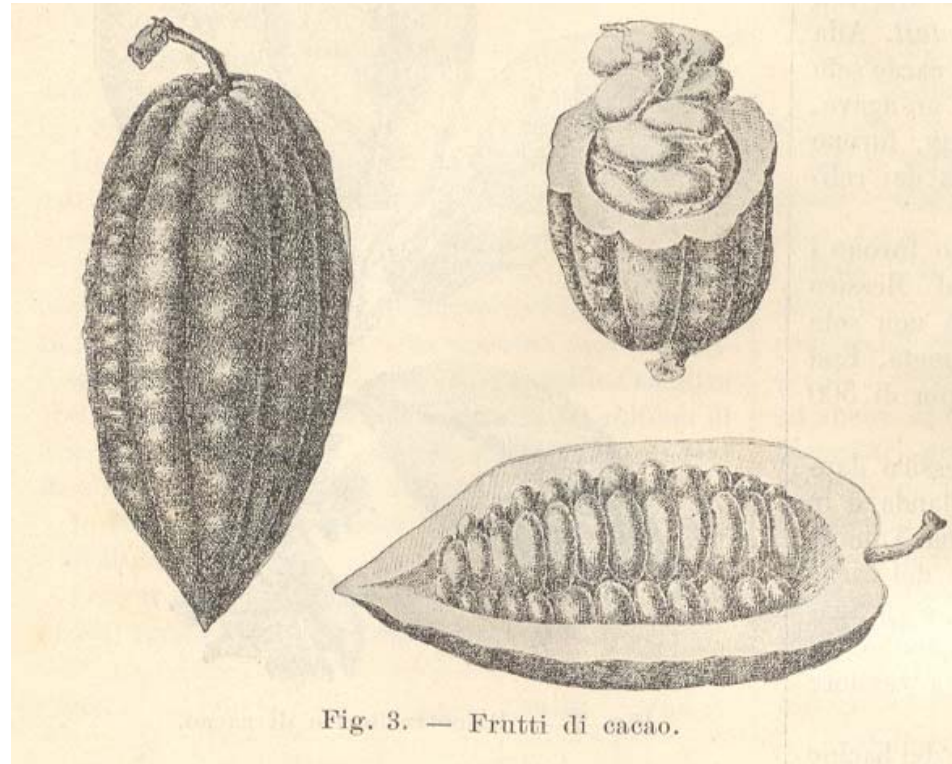
Nei primi anni dell'800 venne "inventato" il gianduja, per far fronte alla carenza di cacao durante le guerre d'Indipendenza italiane. Il "sucedaneo" impiegato era la pasta di nocciola (nocciola tonda gentile delle Langhe)



Produzioni importanti nacquero anche a Bologna, con la Majani (1911 il cremino Fiat), e a Novi ligure (Novi – 1903) e Pernigotti (1860).



Oggi c'è una Chocolate Valley italiana, in Toscana, nel triangolo tra Pistoia, Pisa e Prato.



L'albero del cacao, *Theobroma cacao*, è originario delle foreste tropicali del sud America. Necessita di temperature minime elevate, per cui non si adatta bene ai climi d'altura, a differenza della pianta del caffè



*Il nome *Theobroma cacao*, dato da Linné,  
deriva dal greco *theo* (dio) e *broma* (cibo).*

Il *genus* cacao si origina tra l'alto bacino del Rio delle Amazzoni e quello dell'alto Orinoco.





Esistono due sottospecie ed un ibrido:

- ◇ *Theobroma cacao cacao*, ovvero il CRIOLLO originario della zona ad ovest del lago di Maracaibo, sulle colline ai piedi delle Ande settentrionali



*Theobroma cacao Sphaerocarpum*,  
ovvero il FORASTERO originario  
dell'alto bacino amazzonico



Infine il Trinitario, ibrido tra criollo e forastero risalente al '700, originario dell'isola di Trinidad.





Il criollo dal Venezuela venne portato a Nord, da popolazioni tribali, fino in centro America, e da lì, diversi secoli dopo, ritornò al Venezuela tramite i missionari Spagnoli.



◊ Il **criollo**, rispetto al **forastero**, è meno produttivo e resistente ma molto più aromatico e meno amaro. Oggi coltivato in Venezuela, Ecuador, Colombia. Rappresenta meno dello 0,01% del mercato mondiale.



Nella foto un "forastero amelonado" originario del basso bacino amazzonico

Il Forastero è più produttivo e resistente ma più "grezzo" del criollo. Oggi è coltivato in sud America, Africa e Asia.  
Rappresenta oltre l'80% del mercato mondiale.



◊ Il Trinitario oggi è coltivato in sud America, ai Caraibi, in Madagascar, Indonesia e Papua. Rappresenta oltre il 10% del mercato mondiale.



- ◇ Il Nacional dell'Ecuador geneticamente è un **forastero**, ma produce un cacao dal gusto più simile al **criollo** (2% del mercato mondiale)

I paesi africani producono ben il 72,4% del cacao mondiale (dati annata 2003/04).

I paesi maggiori produttori sono i seguenti (dati in migliaia di tonnellate): Costa d'Avorio (1.405), Ghana (736), Indonesia (415), Nigeria (175), Brasile (164), Camerun (145), Ecuador (85).

Il *flavour cocoa* proviene per l'80% dall'America Latina e dai Caraibi, con l'Ecuador che copre oltre la metà della produzione.





A metà del XVII secolo il Venezuela superò il Messico e divenne il primo produttore Mondiale di cacao. Lo rimase per oltre un secolo.

C'erano grandi piantagioni i cui proprietari erano chiamati "Grandes cacao"

Oggi il Venezuela produce solo lo 0,5% del cacao mondiale.



Il declino del Venezuela come produttore iniziò a fine '800 per la concorrenza del cacao forastero dal Brasile e dall'Africa e arrivò all'apice negli anni '40, dopo il boom petrolifero venezuelano.



Il Paese rimane però ancora la patria dei rari *Criollos* e dei *Trinitarios*, cioè dei *Cocoa Fine Flavours*, contesi dai migliori Chocolatiers del mondo.