

# La storia del cioccolato



3° A SIA

# LE ORIGINI DEL CIOCCOLATO



Messico, Perù e Panama sono i luoghi in cui nasce la lavorazione della pianta del cacao, chiamata *Theobroma Cacao*, prezioso alimento utilizzato come nutrimento ma anche come merce di scambio.

Gli Olmechi, una civiltà precolombiana dell'area tropicale del Messico, nel 1500, chiamavano la pianta del cacao "Kakawa" che diventò col tempo "Xocoalt" fino a diventare "Cioccolata".

Furono i Maya a soprannominare il cacao "cibo degli dei" per le proprietà nutrizionali ed il valore simbolico e religioso che ad esso attribuivano.



# IL CACAO IN EUROPA



Nel 1502 avvenne il contatto del cacao con la civiltà europea: Cristoforo Colombo durante il suo quarto e ultimo viaggio in America sbarca in Honduras dove ha l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao; al ritorno, portò con sé alcuni semi di cacao da mostrare a Ferdinando e Isabella di Spagna, ma non diede alcuna importanza alla scoperta, probabilmente non particolarmente colpito dal gusto amaro della bevanda.

# Il cioccolato in Italia



Nel Seicento il cacao arriva in Toscana per merito del commerciante di Firenze Francesco d'Antonio Carletti, concedendo ai mercanti Lucchesi, i patrizi Maionchi, la diffusione dei così detti "semi delle Americhe". Fu Caterina, figlia di Filippo II di Spagna, che sposò nel 1585 Carlo Emanuele I, duca di Savoia a diffondere il Cioccolato con l'arrivo a Firenze alla corte di Cosimo III de Medici, poi raggiunse **Torino**, dov'è nata la **prima cioccolateria d'Italia**. Sempre a Torino, venne inventato il **primo cioccolatino**. Nel 1826 **Paul Caffarel**, ha lanciato la produzione di cioccolato solido in grande stile, che poi si evolverà nel celebre **gianduiotto**.

**In Sicilia: qui nacque la prima vera barretta di cioccolato solida, ottenuta tramite la tipica lavorazione "a freddo" praticata ancora.**



# La produzione...



Ovviamente tutto parte dai **semi di cacao**. Questi vengono estratti dal frutto e fatti fermentare. Dopo l'essiccazione e la tostatura (che determina il gusto finale del prodotto) si passa alla tritatura.

La **granella ottenuta** viene quindi pressata e lavorata in un'impastatrice fino a ricavare **una pasta morbida**.

In questa fase vengono aggiunti **zucchero, burro di cacao** e altri ingredienti, a seconda del tipo di cioccolato che si vuole realizzare (in quello al latte, per esempio, è aggiunto latte in polvere). La miscela così ottenuta viene poi **colata in stampi a tavoletta** e poi incartata nella carta stagnola, per conservare intatto **l'aroma "cioccolatoso"** e difenderlo dalla luce - che lo altererebbe - e dagli odori estranei

# IL LATO OSCURO DEL CIOCCOLATO

---

Purtroppo però la produzione del cioccolato, con il passare del tempo, ha generato vari problemi.

I principali «lati oscuri» sono:

1. Lo sfruttamento minorile
2. La deforestazione



# Le nostre riflessioni



Tutti abbiamo capito che in una barretta di cioccolato esistono dei lati oscuri, che molti di noi, fino a questo momento, non conoscevano. Anche se è un alimento molto apprezzato da grandi e piccoli, si sa che, in grandi quantità, può portare a dipendenze e obesità; invece mangiato in piccole quantità, non fa male, anzi può portare anche a dei benefici, come per esempio il buon umore. E ne abbiamo tanto bisogno....