

"GLI ALTRI ALIMENTI NON SONO CHE ALIMENTI, MA IL CIOCCOLATO E' CIOCCOLATO"

~ Patrick Skene Catling

LE ORIGINI DEL CIOCCOLATO

Circa duemila anni fa, nel Centro America, un indigeno trovò un frutto dalla forma ovale, che sporgeva dal ramo di un albero. Aprendo il baccello trovò al suo interno una sostanza vegetale bianca (il burro di cacao) e delle fave (le fave di cacao). All'inizio, i suoi frutti venivano raccolti solo per consumarne la polpa cruda.



Il termine “cacao” pare che derivi dai Maya. Il termine “cioccolata”, invece deriverebbe dagli Aztechi che chiamavano una delle loro bevande al cacao “cacaoatl”, ovvero “cacao-acqua”. Il nome scientifico di questa pianta da cui si ricava il cioccolato è *Theobroma cacao* (derivante da ‘theos’ cioè Dio, e ‘broma’ ovvero cibo). Dal nome si può intuire che questo alimento presentava una forte associazione con i rituali religiosi tanto da essere definito “cibo degli dei”.

IL SUO ARRIVO IN EUROPA

Furono i conquistadores spagnoli a dare il via alla storia del cioccolato in Europa, dopo averla importata dalle Americhe. Erano soliti gustarla la sera tardi, preferibilmente calda e con l'aggiunta di zucchero di canna. Grazie ai rapporti con la Spagna e ai matrimoni dinastici tra eredi delle Case Reali, l'Italia fu uno dei primi Paesi, dove la tradizione del cioccolato, si sviluppò nel giro di pochi anni. Fu infatti probabilmente, Catalina Micaele, figlia di Filippo II a portare a Torino il rito della cioccolata calda. Di lì a poco, Torino sarebbe diventata un centro d'eccellenza, per la produzione di cioccolato a livello continentale, ruolo che conserva ancora oggi (basti pensare al gianduiotto).

I VARI TIPI



In commercio esistono vari tipi di cioccolato diversi tra loro. I più conosciuti sono:

A LATTE: si ottiene con l'aggiunta di latte in polvere. Il cioccolato a latte ha un sapore più dolce e cremoso rispetto al cioccolato fondente.

FONDENTE: è composto da: pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e vaniglia. La percentuale di cacao deve essere almeno del 45% e il burro di cacao del 28%.

BIANCO: non contiene cacao e coloranti. Si ottiene, miscelando solo: burro di cacao, latte e saccarosio.

...E LE PROPRIETA' BENEFICHE DEL CIOCCOLATO FONDENTE

- ❖ È antidepressivo;
- ❖ Ideale per chi soffre di anemia;
- ❖ Fa bene al cuore;
- ❖ Fa bene al cervello;
- ❖ Ideale per chi soffre di ipertensione;
- ❖ E' un rimedio per la tosse;
- ❖ Migliora la circolazione;
- ❖ Fa bene alla pelle



IL CIOCCOLATO NELL'ECONOMIA

Il mercato del cacao è uno dei più complessi, formato da molti coltivatori, produttori e consumatori. Inizia ad essere gestito da piccoli produttori, fino ad arrivare alle grandi multinazionali. Tra le più grandi e conosciute aziende produttrici di cioccolato ci sono:

Durante gli anni Quaranta i genitori di Michele Ferrero riuscirono a trasformare una pasticceria in una fabbrica. Durante gli anni del dopoguerra la famiglia Ferrero fu la prima in Italia ad aprire stabilimenti e sedi operative all'estero nel settore dolciario, facendo dell'azienda un Gruppo internazionale. Ferrero è oggi classificata tra le prime aziende al mondo per la sua reputazione. Ciò è dovuto anche alle importanti iniziative di responsabilità sociale del Gruppo e per l'impegno verso pratiche agricole sostenibili e l'attenzione all'ambiente. Il Gruppo Ferrero ha rilasciato il Bilancio Consolidato al 31 Agosto 2020, con un fatturato di 12,3 miliardi di euro.

FERRERO
LABORATOIRES

L'azienda Nestlé è stata fondata nel 1866 e ad oggi è leader mondiale in nutrizione, salute e benessere. Grazie ai continui investimenti in ricerca scientifica e attenzione alle necessità delle persone. Nestlé ha saputo negli anni acquisire una sempre maggiore capacità di rispondere ai bisogni alimentari dell'uomo. Il Gruppo è oggi presente in oltre 86 Paesi, con una vendita quotidiana di 1 miliardo di prodotti. Il Gruppo Nestlé ha rilasciato il Bilancio 2020 con un fatturato di 84,3 miliardi di euro.



L'azienda Mars è stata fondata nel 1911. Rifiuta di collaborare con organizzazioni pubbliche per la salvaguardia sociale e ambientale, sostenendo che le linee guida interne siano più efficaci. Dei bilanci non si trova traccia pubblica, nemmeno sui media americani. La compagnia ha una politica di segretezza molto stretta.

L'azienda Lindt è stata fondata nel 1845 Nel 1879. Rodolphe Lindt, acquistò alcuni vecchi macchinari per la macinazione dei semi di cacao. Le macchine, si dimostrarono inadeguate e il cioccolato prodotto risultò poco gustoso, così venne inventato un sistema per rendere il cioccolato più morbido e vellutato, un procedimento che chiamiamo oggi concaggio. Lindt lo chiamò "chocolat fondant. Nel 2012, nonostante la recente crisi dei mercati di consumo dell'economia europea, la Lindt & Sprüngli ha confermato la sua chiusura di bilancio in positivo. Il Gruppo Lindt ha rilasciato il Bilancio 2020 con un fatturato di 4,1 miliardi di euro.





IL LATO OSCURO DEL CIOCCOLATO

DEFORESTATION

The cocoa industries are destroying the rainforests. The governments of Ghana and the Ivory Coast are trying to find a way to decrease deforestation.

Traders will be responsible for some forests that will be turned into shady forests where farmers can plant trees and grow cocoa.

Furthermore, with the decrease in deforestation of rainforests, scientists say that there will also be effects from the point of view of global climate change, in fact the precipitation will decrease. If these current plans continue to be used, in a few years there will no longer be enough rain to grow cocoa.

LO SFRUTTAMENTO MINORILE

In Costa d'Avorio, oltre un milione di bambini lavora nelle piantagioni di cacao. Il loro corpo, risente delle ore che passano a lavorare e inoltre sono esposti agli insetti e ai morsi di serpente. Questi bambini non vanno a scuola, non hanno mai ricevuto un'istruzione, lavorano con dei macheti, hanno tutti meno di 14 anni, sono venduti dai trafficanti di essere umani che li tengono in schiavitù nelle foreste, non hanno contatti con i genitori, non ricevono alcun salario e lavorano solo per avere del cibo. Nei campi, vivono senza elettricità e senza acqua potabile e non hanno mai mangiato del cioccolato. Inoltre, sono a stretto contatto con il glifosato, un pesticida cancerogeno. Più di dieci anni fa, le industrie avevano promesso di porre fine al lavoro minorile, ma ad oggi in Costa d'Avorio è rimasto tutto proprio come dieci anni fa.

IL COMMERCIO EQUO SOLIDALE

Le aziende produttrici, per migliorare questa situazione, potrebbero impegnarsi di più, aderendo, ad esempio, ad un marchio etico come "FAIRTRADE". Potrebbero anche redigere un documento, il Bilancio Sociale ed ambientale, attraverso il quale rendicontare l'impegno in ambito sociale, ed ambientale. Il commercio equo solidale garantisce che gli agricoltori ricevano un prezzo giusto per il loro prodotto, che consenta di prendersi cura delle loro famiglie, assicurando lo sviluppo ed impedendo condizioni di sfruttamento e di lavoro forzato

RIFLESSIONI CONCLUSIVE

“Quando compri,voti.I consumatori esprimono un voto per ogni prodotto che scelgono e segnalano alle imprese i comportamenti che approvano e quelli che condannano. L’acquisto può trasformarsi in un sostegno alle forme produttive corrette o in un ostacolo alle altre”

(A.Zanotelli)

QUANDO COMPRIAMO DELLA CIOCCOLATA, RICORDIAMOCI DI NON PENSARE SOLO AL GUSTO, ALLE SENSAZIONI CHE QUEL PRODOTTO CI ISPIRA, MA ANCHE A TUTTO QUELLO CHE SI NASCONDE DIETRO IL PRODOTTO E A CUI NOI DIAMO L’OK CON IL NOSTRO ATTO D’ACQUISTO!