



Slow Food®
Condotta di Avellino

Il cioccolato

Appunti di viaggio pratici e slow per apprezzare il sapore con la mente



Introduzione

Il nome scientifico della pianta del cacao è *theobroma* e lo dobbiamo all'inventiva dello svedese Linné il quale inventò l'attuale sistema di

classificazione botanica nella prima metà del XVIII sec. Letteralmente la parola *theobroma*, che deriva dal greco antico, significa "bevanda degli dei", mentre la parola "cacao" ha origine direttamente dalla lingua parlata dalle popolazioni olmeche più di mille anni avanti Cristo e, poi, trasmessa ai Maya.

Ancora oggi i botanici non hanno individuato con sicurezza quale sia la zona originale di provenienza di questa pianta.

La botanica

Il fiore del cacao cresce lungo il tronco e i rami principali, ma solo un fiore su mille si trasforma in un frutto di forma allungata, la Cabosside.

La particolarità botanica è che uno stesso albero ha simultaneamente fiori che stanno per sbocciare e frutti a diversi stati di maturità.

La raccolta dei frutti deve essere, così, suddivisa durante il corso dell'anno con due periodi più significativi, variabili secondo i paesi: da aprile a giugno e da ottobre a novembre.

Il Crollo, il Forassero ed il Trinitario sono le tre varietà dei frutti di cacao.



La storia

Quando i *conquistadores* spagnoli vennero a contatto con gli Aztechi ai primi del

'500, la pasta di cacao, ottenuta macinando su una pietra calda la granella di cacao con una specie di matterello, veniva miscelata con una quantità di farina di mais, acqua, aromi e spezie (in particolare peperoncino, pepe, vaniglia e cannella) per ottenere una serie di preparazioni di consistenza diversa che andava dalla bevanda liquida alla farinata. Le bevande venivano agitate con una tecnica speciale in maniera da produrre una densa schiuma sulla superficie e venivano bevute sia fredde che calde, e in genere poco o non dolcificate.

Il cacao aveva una grande importanza economica presso le popolazioni del centro America, tanto che i suoi semi venivano utilizzati come moneta.

Per gran parte del '500, il cacao e la bevanda che se ne ricavava non incontrarono una particolare

attenzione da parte degli Europei, ma tra la fine del secolo e l'inizio del successivo,

la moda del cioccolato prese piede in molti paesi del vecchio continente, a partire naturalmente dalla Spagna.

L'usanza di dolcificare con zucchero di canna rese la bevanda assai più accettabile dagli spagnoli e la sostituzione delle spezie locali con cannella, anice e pepe nero, più usuali per gli europei, la rese popolarissima tra le signore bene della Spagna.

È in questo periodo che la parola *chocolate* inizia a prendere il posto di "cacao" per designare la bevanda che si ricavava dai semi di questa pianta e la sua etimologia è incerta, anche se sembra derivare da una storpiatura di vocaboli locali usati in precedenza.





Slow Food® Condotta di Avellino

Gli Italiani amarono così tanto il cacao da introdurlo molto originalmente in ricette di dolci e altre pietanze, mentre in molti altri paesi europei il cacao rimase esclusivamente relegato alla preparazione di bevande, dolci e sorbetti.

All'alba della Rivoluzione Francese, comunque, la tecnologia della lavorazione del cacao era essenzialmente legata alle tecniche manuali rimaste invariate sin dai tempi dei Maya. È, invece, con gli albori della Rivoluzione Industriale che si sono avuti i primi cambiamenti tecnologici nella lavorazione del cacao, grazie all'introduzione di mulini per cacao spinti dalla forza dell'acqua ma, se al giorno d'oggi il cioccolato è anche un cibo solido alla portata di tutti, ciò è dovuto a due personaggi storicamente a noi più vicini: Coenraad Van Houten e Joseph Stors Frai e, proprio a quest'ultimo produttore britannico, dobbiamo la nascita del cioccolato in tavolette. Negli ultimi tempi, infine, sono state introdotte alcune fondamentali innovazioni che riguardano la lavorazione della pasta di cacao e del burro di cacao, che ci permettono al giorno d'oggi di gustare praline dalla sensazione morbida e vellutata al palato e dolci barrette di cioccolato al latte.

La lavorazione

Aperto con un coltello o con un randello, il frutto libera una polpa bianca acidula che avvolge da 20 a 40 chicchi i quali, a questo stadio, non hanno alcun aroma particolare. Di paese in paese, poi, la fermentazione si effettua a terra oppure in casse, nella piantagione stessa o in un luogo di fermentazione tradizionale. I chicchi sono accuratamente sistemati e ricoperti da foglie di banano. La fermentazione naturale inizia immediatamente e dura da 4 a 6 giorni, suddividendosi in due fasi: alcolica e, dopo la tostatura, acetica. Dal completamento di



queste fasi dipende lo sviluppo delle "molecole precursori dell'aroma", all'origine della formazione del gusto particolare del cioccolato.

Per preservare tutte le qualità dei chicchi, è indispensabile che la seccatura si effettui all'aria aperta ed al sole. I chicchi sono disposti su delle lastre o delle stuoie e vengono rigirati più volte al giorno. Questo rituale è indispensabile per preparare i chicchi al loro trasporto prevenendo lo sviluppo della muffa. Nel corso della seccatura, il tasso di umidità scende dal 60% al 7%. Puliti e talvolta lucidati, i chicchi secchi sono smistati e messi nei sacchi, prima della loro spedizione ai cioccolatieri: 10/15 frutti raccolti forniranno 1 kg di chicchi freschi; dopo la fermentazione e l'essiccazione si otterranno 400 grammi di chicchi secchi. I chicchi provenienti dalla stessa raccolta e dalla stessa piantagione costituiscono un lotto.

Al loro arrivo, i chicchi vengono meticolosamente controllati. Alcuni prelevamenti effettuati su ogni lotto d'origine sono trasformati in carrés di cioccolato, degustati quotidianamente da una giuria che si riunisce in seno alla *cacaoteca*. Questi giudici, esperti di cioccolato, identificano, quantificano e verificano che ogni aroma percepito sia conforme alla personalità ricercata per l'origine.

Una tappa essenziale per l'elaborazione del gusto: i chicchi vengono tostati, lotto per lotto (tra 120 e 140°C). La temperatura ed il tempo di torrefazione variano in funzione dell'origine dei chicchi e del tipo di cacao. Possono essere adattati durante lo sviluppo, secondo l'apprezzamento personale del maestro torrefattore.

I chicchi raffreddati, tritati e privati dei gusci, costituiscono il gruè che sarà destinato all'atelier per l'assemblaggio. Fino a questa fase, il cacao viene trattato lotto per lotto.



Slow Food® Condotta di Avellino

L'assemblaggio dei cacao

Ad ognuno dei cioccolati corrisponde una formula di cacao, l'assemblaggio di diversi grué. La particolarità di un cioccolato dipende, dunque, dall'associazione di diversi cacao di origine pura e da come essi vengono assemblati. I grué così dosati, mescolati e tostati, formano una pasta chiamata massa di cacao. La massa macinata viene destinata a speciali presse. Il risultato sarà l'estrazione del burro di cacao che, una volta lavorato e raffinato, verrà impiegato nella produzione del cioccolato. Una delle principali caratteristiche di questo prodotto è il basso punto di fusione, leggermente inferiore alla nostra temperatura corporea media: sarà proprio questo a permettere che il cioccolato "fonda" in bocca con tanta facilità, liberando gli aromi e i profumi contenuti nei grassi che ne rappresentano la componente principale. Dalla pressatura della graniglia macinata si ricava il cosiddetto "pannello di cacao" dal quale, macinandolo, si ottiene il cacao amaro in polvere.

Secondo la formula di cioccolato desiderato, si rimescolano insieme alla massa di cacao diversi ingredienti: dello zucchero – per

creare il cioccolato fondente, o dello zucchero e del latte – per creare il cioccolato al latte.

Si ottiene allora una pasta di cioccolato che sarà raffinata fino ad ottenere una finezza di 15 micron, indispensabile per ottenere una texture oleosa e liscia alla degustazione.

La pasta è infine portata alla conca, grande mescolatore dove il cioccolato si rivela lentamente.

La pasta perde la sua acidità, si smussa ed acquista poco per volta tutto il suo carattere.

La durata del concaggio e la temperatura sono determinati in anticipo: una delicata alchimia che sublima tutte le virtù contenute nei chicchi.

Ultima tappa dell'elaborazione del Cioccolato, il temperaggio (questo ciclo permette al cioccolato di cristallizzare sotto una forma stabile e lucida) la modellatura ed il raffreddamento, al termine del quale si otterranno le varie forme, secondo gli stampi utilizzati.



**Lucio Napodano – Carmen
Vecchione**
Slow Food Avellino