

Il cioccolato – tipologie

Nella preparazione dei miei dolci utilizzo principalmente il **cioccolato fondente**, proprio per le sue qualità di assimilazione con gli altri ingredienti. Non pensate, e lo dico soprattutto a chi non è amante del cioccolato fondente, che il sapore dei vostri dolci venga amaro. Se una torta o un biscotto deve sapere di cioccolato (esempio la crema al cioccolato o semplicemente la torta rustica al cioccolato della quale presto pubblicherò la mia versione) bisogna utilizzare il cioccolato fondente e non al latte.

Ma veniamo ora alle principali tipologie del cioccolato:

IL CIOCCOLATO FONDENTE



Il cioccolato fondente, primo fra tutti, contiene pasta di cacao in quantità mai inferiore al 43 per cento del peso totale, oltre a burro di cacao e zucchero. A questi si aggiunge la lecitina di soia, un emulsionante di origine naturale che ha la funzione di migliorarne la consistenza e garantirne la conservazione. Quanto al gusto, si tenga presente che il contenuto ottimale di cacao è compreso tra il 55 e il 75 per cento. Una percentuale di cacao più alta non necessariamente corrisponde a una qualità migliore, e comunque non risulta gradevole al palato. La scelta fra varietà con percentuali diverse naturalmente dipende anche dall'uso che se ne deve fare. Per la pasticceria verificate sempre che il contenuto di cacao non sia inferiore al 50 per cento: sotto questa soglia, qualità e gusto sono molto dubbie. Lo zucchero,

infatti, non deve mai essere troppo: deve esaltare l'aroma del cioccolato, certo non distruggerlo. Il cioccolato detto "amaro" o "extra amaro", con una percentuale di cacao che varia dall'85 al 99 per cento, ha una ristrettissima cerchia di cultori. Di solito viene utilizzato soltanto in cucina, e in particolar modo nella preparazione di piatti salati.

IL CIOCCOLATO AL LATTE



Il cioccolato al latte altrettanto nobile del precedente, viene prediletto soprattutto dai bambini per la sua consistenza cremosa. Contiene non meno del 25 per cento di pasta di cacao e un minimo di 14 per cento di latte in polvere. Ed è infatti la presenza del latte a renderlo molto sensibile al calore e difficile da trattare in cucina: facilmente si brucia o diventa granuloso. In linea di massima è adatto alle decorazioni, e vi si presta facilmente grazie alla buona malleabilità.

IL CIOCCOLATO BIANCO



Il cioccolato bianco non è tecnicamente un vero cioccolato, ma

piuttosto un gustosissimo miscuglio di burro di cacao, latte in polvere e zucchero. L'incidenza del burro di cacao varia da un minimo del 20 fino al 45 per cento, mentre il latte in polvere non deve essere inferiore al 14 per cento. Così come il cioccolato al latte, è abbastanza difficile da fondere; ma potete utilizzarlo, con la debita attenzione, per preparare soprattutto mousse e salse o anche per decorare e glassare la frutta, magari abbinato al cioccolato scuro.

IL CIOCCOLATO AMARO



Il cioccolato amaro è una qualità di cioccolato spesso usata in cucina. Il contenuto di cacao può variare dal 30 al settanta per cento (è bene controllare il contenuto prima dell'acquisto) e più alto è, più saporito sarà il contenuto.

IL CIOCCOLATO DI COPERTURA



La copertura, più precisamente cioccolato di copertura. Viene utilizzato in pasticceria, più che altro nella produzione di cioccolatini e praline. Si differenzia dal cioccolato normale per l'alto contenuto di burro di cacao, mai inferiore al 31 per cento, grazie al quale risulta particolarmente brillante e si scioglie con facilità. Vi sono coperture fondenti, coperture di cioccolato bianco o al latte. A seconda della

concentrazione di burro di cacao, la copertura è più o meno fluida: quelle più dense (con meno burro di cacao) sono le più indicate per i ripieni dei cioccolatini. Una fluidità media è invece adatta al rivestimento, mentre una copertura particolarmente ricca di burro di cacao viene impiegata per il modellaggio negli stampi. Molti cioccolatai producono personalmente la copertura, secondo dosaggi calibrati con estrema attenzione, così adattandola alle proprie esigenze. Negli ultimi anni, nel mondo dell'alta pasticceria sono molto apprezzate le coperture mono-origine, per le quali cioè viene utilizzato esclusivamente un unico tipo di cacao selezionato, e questo accorgimento garantisce un livello Qualitativo altissimo per aroma e raffinatezza.

IL GIANDUIA



Il gianduja: un tesoro nato dalla geniale intuizione dei cioccolatai torinesi attorno gli anni dell'Unità d'Italia. Di fronte alle gravi difficoltà di importazione in cui il Paese si era venuto a trovare, essi pensarono bene di mescolare al cioccolato uno dei prodotti migliori della loro zona e cioè la "nocciola gentile" delle Langhe. La ricetta prevede ancora oggi che le nocciole debbano essere tostate e aggiunte al cioccolato in una misura variabile da un minimo del 20 a un massimo del 40 per cento. Il gianduja è molto cremoso, dunque particolarmente adatto ai ripieni e alle creme.

IL CIOCCOLATO ORGANICO



Cioccolato organico: è un cioccolato piuttosto costoso, un prodotto di alta qualità con molto cacao, ottenuto dalle piante coltivate con criteri ecologici e senza uso di pesticidi. Si può trovare al latte o fondente.

Charles

La mia pasta frolla

Inauguriamo la sezione dedicata alle ricette con una delle mie preferite “paste base”, la frolla.

Mi piace definire col termine “*pasta base*” tutte quelle paste che sono usate nella preparazione di dolci d’ogni tipo, tra le quali la pasta *frolla*, *sfoglia* (o millefoglie), *brisé*, il *pan di spagna* e la pasta *choux* (o bigné).

La ricetta della mia frolla si differenzia dall’originale per l’aggiunta di alcuni semplici ingredienti che la rendono ancor più friabile e gustosa.

Accorgimenti e raccomandazioni:

Prestare molta attenzione alle dosi e agli ingredienti elencati: in pasticceria è fondamentale seguire scrupolosamente le quantità proposte. Per questo consiglio l’uso di una buona bilancia, possibilmente digitale.

Per lo zucchero consiglio di utilizzare quello a **velo** e soprattutto **vanigliato**. In commercio se ne trovano di diverse tipologie e marche: io personalmente uso quello della **PANEANGELI** (in bustine da 100/125 grammi).

Ricordatevi sempre che le “*polveri*” (farina, zucchero, lievito, fecola, maizena, ecc.) vanno miscelate e setacciate a parte prima di incorporarvi il resto degli ingredienti.

Ingredienti:

220 grammi di farina 00

80 grammi di fecola di patate

125 grammi di zucchero a velo vanigliato

3 tuorli (rossi) d'uovo

150 grammi di burro

un pizzico di lievito per dolci (la punta di un cucchiaino)

Preparazione:

In una ciotola versate (già setacciati) la farina, il lievito, la fecola e lo zucchero a velo vanigliato.

Fate a pezzi il burro e mettetelo in un pentolino ammorbidendolo a fuoco molto lento (prestare molta attenzione in quanto il burro non deve nè bruciare o sciogliersi totalmente). A questo punto versate il burro nella ciotola e aggiungete i tuorli d'uovo. Impastate bene il tutto affinché non vi risulterà una frolla ben amalgamata e compatta.

– Riposo:

la frolla ha bisogno di riposo prima di essere utilizzata, pertanto è bene avvolgerla in una pellicola trasparente e riporla in frigorifero per almeno una mezz'ora. Una volta tolta dal frigo andrà lavorata con le mani per creare i vostri dolci (crostate, biscotti, ecc.).

– Cottura:

In forno a 180° C per almeno 40 minuti o comunque controllandone la cottura (doratura)

– Note:

durante l'impasto prestare molta attenzione a non esagerare con l'aggiunta di farina per staccarla dalle mani.

– Tips:

nel corso della preparazione di una crostata con questo tipo di frolla, data la consistenza morbida e sbriciolosa, utilizzo solo le mani per stenderla all'interno della teglia e, aiutandomi con le dita, cerco di livellare l'impasto e di creare il bordo. Non utilizzo pertanto un mattarello, che comunque a volte si rende utile specialmente se si vogliono

fare delle strisce decorative: tuttavia si può ovviare al problema per queste ultime facendole di forma rotonda ed escludendo quindi l'utilizzo del mattarello.

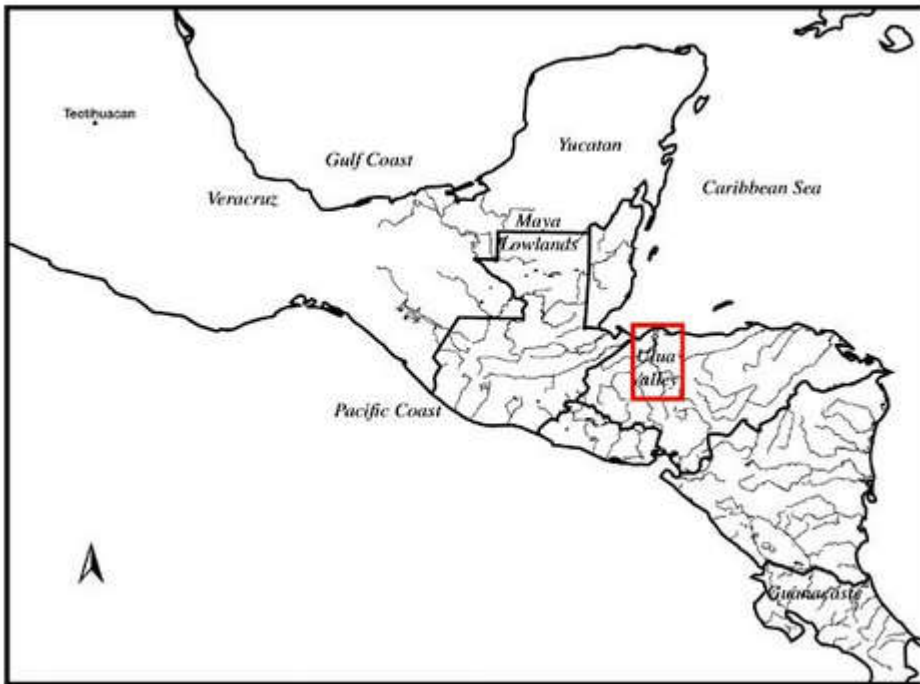
Il cacao – 4000 anni fa

Lo sapevate che la storia del cacao e del cioccolato ha avuto inizio quasi 4000 anni fa? E che le fave di cacao sono state un'importante moneta presso i Maya e gli Aztechi?

Sono pochi gli alimenti che possono vantare una storia ricca ed affascinante come il cacao e il cioccolato. Come il caffè, anche la fava di cacao proviene dalle culture precolombiane dell'America Latina.

Quando Hernàn Cortés importò per la prima volta il cacao in Europa, e imparò ad utilizzarlo per preparare la bevanda al cioccolato, scatenò reazioni contrastanti: per alcuni era divina, per altri un'eresia. Anche oggi, intorno al cacao e al cioccolato aleggia un'aura di mistero, lussuria e piacere. Un po' di storia ci aiuterà a capire perché.

2000 AC



Nella valle del fiume Ulúa, in Honduras, gli archeologi hanno trovato le tracce del primo villaggio in cui il cacao svolgeva un ruolo di primo piano. Qui sono state ritrovate le prime tazze e i primi piatti mai scoperti in America Latina.

Sembra che queste tazze venissero usate esclusivamente per la preparazione e il consumo di Xocoatl, che non è altro che il cioccolato delle origini. Gli storici ritengono che questo piccolo villaggio sia stato la vera culla del cioccolato.

200 – 900



Il cacao è uno degli elementi basilari della religione e dell'agricoltura Maya. Il cacao era un dono prezioso che veniva offerto nel corso delle cerimonie funebri ai dignitari deceduti. Nelle loro tombe, gli scienziati hanno ritrovato recipienti di terracotta provvisti di coperchi e manici, pieni di una polvere di color marrone scuro: è quanto rimane della bevanda al cioccolato che veniva offerta ai morti.

Statua di dignitario, civiltà di Vera Cruz, 200-500 dC.



Altri vasi rinvenuti erano invece decorati con soggetti che facevano riferimento alle fave di cacao, mentre altri recipienti avevano una forma simile a una cabosside.

Civiltà Maya

La semina delle fave di cacao e la raccolta delle cabossidi erano legate a riti religiosi nella società Maya. I Maya offrivano frutti, piume e animali al dio della fertilità (Hobnil), al dio della pioggia (Chac) e al dio del cacao (Ek Chuah) per ingraziarseli ed ottenere, in cambio, un buon raccolto.



Ampio contenitore con l'immagine del dio del cacao, Ek Chuah; civiltà Maya, Guatemala / Messico, 300-600 dC

Coppa con l'immagine di Chac, il dio della pioggia, 500 dC



Utensili usati per frantumare il mais o il cacao, civiltà di Vera Cruz, 200 dC

Una delle antiche "bibbie" dei miti Maya, il Popol Vuh, racconta la storia della creazione, le saghe e le vittorie dei Maya, e spesso fa riferimento al cacao. Una delle storie narrate racconta la storia di due divinità gemelle che liberarono il mondo dal terrore e dai demoni. Sono state rinvenute numerose illustrazioni di queste leggende e dei racconti dei due gemelli che mostrano i due fratelli che offrono vasi di cacao al dio D.



Anche il testo sacro dei Maya, il libro di Chilam Balam, fa riferimento all'albero del cacao: simboleggia l'albero sacro che venne piantato ai tempi dell'"Era dell'Oscurità" per indicare le quattro direzioni del vento, prima dell'arrivo della Luce.

Il cacao ha svolto un ruolo fondamentale nella società Maya: era infatti la moneta usata da questo popolo. Anche il nome stesso, "cacao", fa riferimento al suo valore monetario. Il

verbo “cacau” originariamente significava “riportare verso coloro che marciano, lavorano o coltivano”. Riportare può essere interpretato come scambiare, pagare, o anche fare, e questo fa riferimento al ruolo del cacao come mezzo di scambio, come denaro.

Questo termine veniva inoltre usato presso i Maya (e successivamente presso gli Aztechi) in molte parole composte come nocacau (il mio denaro) o mocacau (il tuo denaro). Gli spagnoli adottarono il termine cacau ritenendo che fosse collegato con ciò che veniva scambiato: la fava di cacao. Gli spagnoli erano convinti, infatti, che il nome cacau fosse riferito alla specie vegetale del cacao.

900 – 1500

Il nono secolo dopo Cristo vide l’inizio del declino della civiltà Maya, che scomparve quasi completamente entro il 1300. L’ultima traccia della civiltà ricchissima di quel glorioso regno sopravvisse fino al XIV°-XV° secolo nella regione dello Yucatan, in Messico, e mantenne integralmente la cultura e le abitudini tradizionali dei Maya: il cacao continuava ad avere un ruolo fondamentale, non ultimo come moneta. Le ultime città Maya continuavano, infatti, a pagare tributi in fave di cacao alla dinastia Maya. Tuttavia, dopo la fine della civiltà Maya, il cacao si diffuse maggiormente.

Dopo i Toltechi, verso il 1300 apparvero in Messico le prime comunità azteche. Autodefinendosi i discendenti dei Toltechi, e grazie alla loro astuzia politica, si arrogarono il diritto di conquistare un territorio immenso, che copriva buona parte delle aree precedentemente dominate dai Maya. I costumi e la religione dei Toltechi influenzarono notevolmente la civiltà azteca. Anche gli Aztechi veneravano il dio tolteco Quetzalcoatl: un altro legame tra gli Aztechi e il cacao.



Quetzalcoatl, il mitico re-dio dei Toltechi, era in parte umano, in parte serpente e in parte uccello. Aveva un viso allungato e decisamente poco attraente, ed era coperto di piume colorate. La leggenda narra che Quetzalcoatl aveva ricevuto il cacao in dono dagli dei, e che il suo compito consistesse nel portarlo agli umani dal paradiso dell'Eden e di insegnare loro a coltivarlo in vari modi.

Quetzalcoatl portò a termine l'incarico con successo. Il suo regno di Tula sorse grazie alle abilità dei suoi sudditi, che sapevano fondere e lavorare l'argento e le preziose pietre verdi e dovevano le proprie capacità ai poteri divini di Quetzalcoatl. La cultura tolteca fiorì e mostrò una grande ricchezza con le sue case, il suo argento, le pietre verdi, le conchiglie bianche e il suo terreno fertile che offriva raccolti abbondanti di mais, cotone e... cacao.

Ma le cose cambiarono quando tre stregoni iniziarono a diffondere menzogne e pettegolezzi nel regno di Tula. Uno di essi, Tlilacauan, offrì a Quetzalcoatl una bevanda speciale che avrebbe dovuto regalargli l'eterna giovinezza e l'avrebbe ricondotto in paradiso. La bevanda si rivelò invece un veleno che fece impazzire Quetzalcoatl, il quale appiccò il fuoco a tutte le case e a tutti gli alberi di cacao di Tula, per poi prendere il largo su una zattera. Nessuno lo rivide mai più. Fortunatamente, non tutti gli alberi di cacao vennero bruciati, e la coltivazione del cacao poté continuare.

Gli Aztechi pensarono sempre che il loro venerato re-dio Quetzalcoatl sarebbe tornato in Messico, risanato nel corpo e nella mente. Erano convinti che sarebbe ritornato nell'anno 1519 nello stesso luogo da cui era partito quando fuggì.



Bacca di cacao in terracotta, civiltà azteca, Messico
1250-1521 dC

Coppa piena di fave di cacao
1400 dC

1500 – 1700

La prima data importante nella relazione tra l'Europa e il cacao e il cioccolato è il 1502. Era l'epoca avventurosa dei conquistadores spagnoli e di Cristoforo Colombo, il primo a veleggiare verso il nuovo mondo. Quando Colombo raggiunse l'isola di Guanaja, vicino all'Honduras, la popolazione locale gli andò incontro su barche cariche di fave di cacao.

Quando offrirono il loro prezioso dono a Colombo, alcune fave caddero in mare. I messicani si gettarono in acqua per recuperarle come se fossero gli oggetti più preziosi al mondo. Questo comportamento sbalordì gli spagnoli, che tuttavia continuarono a non dare un grande valore a "quelle strane mandorle" e a considerarle, soprattutto all'inizio, un'inutile bizzarria locale.



Nel 1519, lo stesso anno in cui gli Aztechi credevano che il dio piumato Quetzalcoatl avrebbe fatto ritorno, Cortés approdò in Messico, sullo stesso tratto di costa da cui Quetzalcoatl era fuggito verso il mare.

Non c'è da meravigliarsi, quindi, se l'imperatore azteco Montezuma scambiò erroneamente Cortés (che indossava oro e piume) per Quetzalcoatl, finalmente ritornato. Montezuma gli offrì del cacao, che suscitò l'interesse di Cortés. Questi si aspettava di ricevere dell'oro, ma si ritrovò con questo strano frutto a cui veniva apparentemente attribuito lo stesso valore dell'oro: Cortés scoprì presto, infatti, che gli Aztechi lo utilizzavano come moneta.



Cortés conquistò il territorio e presto iniziò a piantare alberi di cacao ovunque, poiché era convinto che il cacao l'avrebbe reso ricco esattamente come l'oro che sperava di trovare. Anche i conquistadores spagnoli utilizzarono le fave di cacao come monete: acquistarono schiavi, alimenti e bevande ed impararono a preparare con esse una bevanda nutriente e dal sapore divino: il xocoatl. Esatto, la cioccolata.



Per preparare la loro bevanda al cioccolato, gli Aztechi aprivano la bacca di cacao, estraevano i 20 o 30 semi che conteneva e li lasciavano essiccare al sole per qualche giorno. Poi li tostavano con il calore vivo del fuoco, una procedura che sembrava sviluppare un odore dolce e avvolgente. Quindi macinavano i semi con un rullo e una pietra curva, detta "metate"; aggiungevano spezie, erbe e un tipo di peperoncino rosso per ottenere una pasta rossastra. Infine diluivano questa pasta in acqua e la travasavano versandola da un recipiente all'altro fino a quando non si formava una schiuma densa e morbida che, per gli Aztechi, rendeva la bevanda deliziosa.

All'inizio, gli spagnoli erano interessati soltanto al valore economico del cacao: ritenevano che la bevanda al cioccolato fosse orribile, e che i riti ed i costumi legati al cacao fossero eretici. Tuttavia, qualche decennio più tardi, gli Aztechi persuasero gli spagnoli del valore nutritivo e delle doti terapeutiche del cacao, del burro di cacao e della bevanda preparata con i suoi semi.

1528: Cortés importò le prime fave di cacao in Spagna, mentre gli spagnoli continuavano a coltivare e a promuovere la coltivazione del cacao in alcune aree dell'America Latina. Gli spagnoli avevano il monopolio sul mercato del cacao e cercarono di tenere per sé il segreto di questo nuovo oro.

Il cioccolato approda sul continente europeo... come una medicina

Quando il cioccolato raggiunse il continente europeo,

all'inizio fu considerato una medicina, non un alimento delizioso. Questa percezione era probabilmente imputabile al fatto che gli Aztechi pensavano che il cioccolato rafforzasse il corpo e stimolasse i sensi. La prima dichiarazione ufficiale in questo senso è di Bonaventura di Aragona, fratello del Cardinale Richelieu, il quale, nel 1653, descrisse l'utilizzo del cioccolato come stimolante per il buon funzionamento della milza e delle funzioni digestive.

Un altro esempio di questa classificazione medica del cioccolato lo troviamo nella prima pubblicazione della ricetta del cioccolato, a cura del medico spagnolo Antonio Colmenero de Ledesma, nel 1631. La ricetta era basata sull'antica ricetta azteca, ma il gusto amaro della bevanda era arricchito con l'aggiunta di fiori ed erbe quali anice, vaniglia, Rose di Alessandria, cannella, mandorle, nocciole... le spezie aggiunte dipendevano dal disturbo di cui si soffriva.

Nel XVII° secolo, i medici e i farmacisti spesso aggiungevano i loro farmaci di provata efficacia tra gli ingredienti del cioccolato, il cui sapore contribuiva a rendere più accettabile il gusto spesso amaro e poco gradevole di molte medicine.

Nel XVII° e nel XVIII° secolo, il cioccolato veniva regolarmente prescritto o mescolato ai farmaci per ogni tipo di malattia o disturbo: il medico olandese Bontecoe lo considerava estremamente efficace contro il raffreddore e la tosse. Per il francese Lémery stimolava la digestione, la fertilità e la resistenza dell'organismo al raffreddore e all'influenza. Il cioccolato veniva addirittura considerato un potente farmaco per il cervello, in grado di potenziare il rendimento mentale delle persone e anche di combattere la depressione. Tale credenza era confermata da numerosi medici in tutta Europa: Bontecoe, Brillat-Savarin, Lémery e molti altri.

Le proprietà medicinali della bevanda al cioccolato di

ispirazione azteca erano ampiamente riconosciute, ed è per questo che i ciarlatani se ne approfittarono, attribuendo alla bevanda doti non dimostrate. Il cioccolato fu anche l'oggetto di truffe e frodi: ad esempio, a volte veniva preparato con i gusci delle fave di cacao, reperibili a buon mercato, invece che con le preziose mandorle in essi contenute.

...e infine come una prelibatezza

Benzoni, un esploratore al soldo dell'esercito spagnolo, nel 1565 descrisse per la prima volta nei suoi resoconti di viaggio la preparazione della bevanda al base di cacao. Gli spagnoli stavano cercando di proteggere questo segreto dal resto del mondo, nella speranza di mantenere il monopolio sul commercio del cacao.

Tuttavia, la ricetta del cioccolato dolce è da attribuirsi alle suore di Oaxaca (Messico), che diffusero la bevanda al cioccolato tra i coloni aggiungendovi miele, cannella e zucchero di canna. Furono i monaci spagnoli i primi ad introdurre il cioccolato dolce in **Spagna**, verso il 1590. L'effetto dolcificante era ottenuto grazie all'aggiunta di miele e vaniglia. Il sapore dolce di questa preparazione gettò le basi della ricetta odierna del cioccolato, ed avrebbe conquistato il mondo in un batter d'occhio.

Nel 1606 il commerciante **italiano** Carletti rivelò ai suoi connazionali i segreti del cacao e della preparazione della bevanda al cioccolato che egli aveva assaggiato nelle Indie Occidentali e in Spagna. Volle condividere le sensazioni provate con tutta l'Italia... ma non senza conseguenze. In Italia scoppiò una vera e propria mania: in tutte le maggiori città iniziarono ad apparire cioccolatieri, in particolar modo a Perugia, la capitale italiana del cioccolato. A Venezia aprirono i primi negozi di cioccolato. Dall'Italia, il cioccolato raggiunse la **Germania**, l'**Austria** e la **Svizzera**.

I **francesi** scoprirono il cioccolato nel 1615, quando il re

Luigi XIII sposò la spagnola Anna d'Austria. Si trasferirono in Francia, introducendo la bevanda al cioccolato presso la corte reale. Anna volle con sé anche la propria damigella Molina, una bellissima ragazza che preparava la bevanda al cacao alla regina.

L'**Olanda** era diventata parte dell'impero spagnolo nel XIV° secolo, ed è per questo che il cacao venne introdotto in questo paese già nel 1621. La Compagnia delle Indie Occidentali importava il cacao attraverso il porto di Amsterdam, ed aveva addirittura fondato alcune piccole unità produttive per la lavorazione del cacao e la vendita dei suoi derivati ai commercianti stranieri.

Il **Belgio** era stato annesso all'impero spagnolo dopo la morte di Carlo il Calvo nel 1477. Le prime tracce di cacao furono rinvenute a Ghent nel 1635, nell'abbazia di Baudeloo.

Nel 1641 lo scienziato **tedesco** Johan Georg Volckammer assaggiò il cioccolato durante un viaggio a Napoli. Ne fu talmente conquistato che decise di importarlo in Germania. Tardò un po' a convincere i tedeschi, ma dopo un certo periodo riuscì nell'intento. I tedeschi presero addirittura l'abitudine di sorseggiare una tazza di cioccolata calda prima di coricarsi. Forse c'entra qualcosa il fatto che i tedeschi ritenevano che il cioccolato fosse lo stimolo migliore per la passione?

Per quanto riguarda invece gli **inglesi**, il cioccolato venne bollato come "stravagante" quando fu assaggiato per la prima volta, nel 1657. Come nel resto d'Europa, all'inizio si trattava di un privilegio, e veniva consumato soltanto dai nobili a corte, ma ben presto divenne un alimento diffuso presso le classi più abbienti.

Infine, la **Francia** ebbe il suo primo vero cioccolatiere nel 1659. David Chailou preparava e vendeva biscotti e dolci al cioccolato a coloro che potevano permetterseli. Era ancora troppo presto per le praline come oggi le conosciamo.

Nel **1674** il cioccolato veniva servito nei pasticcini nei primi caffè del Regno Unito.

Nel **1697**, in occasione di una visita a Bruxelles, la capitale del Belgio, il sindaco di Zurigo Heinrich Escher assaggiò il cioccolato e ne fu talmente stupito ed entusiasta che decise di portare alcuni campioni con sé in Svizzera. Probabilmente Escher non immaginava quali conseguenze avrebbe comportato questo gesto per la Svizzera, che sarebbe diventata uno dei maggiori produttori di cioccolato nel mondo.

Religione e politica

1662: Il cardinale italiano Francesco Maria Brancaccio, dopo anni ed anni di discussioni, conferma che il consumo di cioccolato è consentito ai cattolici nei 40 giorni di Quaresima, ma soltanto in forma liquida. Proibito, invece, se solido, inserito tra gli ingredienti dei dolci o sotto forma di pastiglie.

1671: Il duca di Plessis-Pralin, uno degli ambasciatori al servizio di Luigi XIII, era in lotta con i Bordelais, che miravano ad incrinare il potere del re. Scaltramente pensa di inventare un dolce che possa distrarre i ribelli di Bordelais, e propone l'idea al suo chef, Lassagne, il quale, per puro caso, aveva visto uno dei suoi aiuto-cuochi rivestire una mandorla con dello zucchero avariato. Era stata inventata la pralina, ma sarebbe dovuto passare ancora molto tempo prima di arrivare alla sua forma odierna, rivestita di cioccolato.

Una minaccia al cacao

Nel XVII° secolo lo sfruttamento eccessivo delle piantagioni di cacao determinò l'impoverimento del terreno. Inoltre, i coloni avevano diffuso malattie ed epidemie che falciavano la popolazione locale, uccidendo centinaia di migliaia di persone. La manodopera locale iniziò a scarseggiare, e gli spagnoli non riuscivano a trovare uomini a sufficienza per coltivare le numerosissime piantagioni di cacao. Il successo

del cacao stava minacciando di distruggere il suo stesso futuro.

1700 – 1900



Quando, nel XVII° secolo, l'empirismo di Pascal e degli altri scienziati gettò le basi della scienza moderna, il potenziale terapeutico del cioccolato perse importanza, lasciando spazio alle sue doti nutritive e al suo sapore delizioso. Allo stesso tempo, la ricetta della bevanda al cioccolato venne semplificata: cacao, zucchero, vaniglia e latte o acqua divennero gli ingredienti più importanti, mentre altri ingredienti quali muschio, ambra e farmaci vari smisero di essere utilizzati.

Il piacere di gustare una buona tazza di cioccolata prevalse sul suo potenziale taumaturgico.

“Ragazza con cioccolata”, A.H. Paine (dipinto di Jean-Etienne Liotard) 1702-1789 dC



Molti musei del cioccolato espongono bellissime collezioni di porcellana per cioccolata del XVIII° secolo. Se ne potrebbe dedurre che, all'epoca, fosse molto comune bere cioccolata, ma in realtà era il contrario: il suo consumo era molto più limitato rispetto al caffè o al tè, estremamente diffusi, e si limitava ad occasioni particolari; inoltre, a causa dell'elevato prezzo del cacao, si trattava di un lusso che potevano permettersi solo le classi più abbienti.



Un set completo di porcellane per cioccolata non era altro che un segno di ricchezza, dato che indicava che chi lo possedeva poteva permettersi di consumare regolarmente cioccolata. In altre parole, questo alimento era ancora estremamente poco diffuso, e le porcellane per cioccolata erano una specie di barometro del patrimonio familiare.

1725: Il botanico Henry Sloane scrive la prima monografia interamente dedicata all'albero del cacao.

1726: Il re Giorgio I aumenta le tasse sulla vendita e il consumo di cioccolato.

1728: La **famiglia Fry** apre la prima fabbrica di cioccolato a Bristol, nel Regno Unito, utilizzando macchinari e strumenti idraulici per lavorare e macinare le fave di cacao.

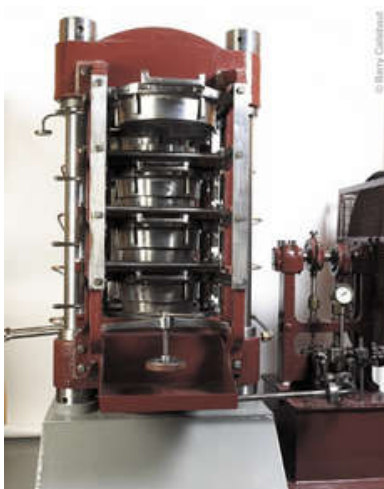
1732: L'artigiano francese **Debuisson** inventa un tavolo per macinare il cacao. Necessita ancora della presenza di un operaio, ma rende il procedimento più efficiente ed alleggerisce un po' il lavoro.

1737: Linneo dà ufficialmente un nome botanico latino all'albero di cacao: *Theobroma cacao*. Il nome allude al retroterra mitologico dell'albero e significa letteralmente: "cacao, cibo degli dei".

Sebbene il cacao fosse nato nelle Americhe, gli Stati Uniti fanno la sua conoscenza soltanto nel 1765. È **John Hannon** – un commissario inglese – ad introdurlo in questo paese e a costruire, insieme al **dott. James Baker**, la prima fabbrica di cioccolato nel Massachusetts.

1778: In Francia, **Doret** costruisce la prima macchina automatica per la macinazione delle fave di cacao.

1822: La domanda mondiale di cacao è in aumento, così come la passione per questo alimento. Tuttavia, in America Latina cresce l'instabilità politica e i lavoratori nelle piantagioni scarseggiano. Perciò, i commercianti di cacao cercano nuovi terreni su cui coltivare il prezioso albero, e li trovano in Ecuador, in Brasile, in Asia e in Africa. Malgrado ciò, in Africa saranno necessari numerosi tentativi e diversi decenni prima che il cacao diventi un successo. In conseguenza di questa ricerca di nuove zone per la produzione, anche il commercio del cacao si sposta verso le nuove piantagioni.



Nel 1828 l'olandese **Coenraad Van Houten** inventa una macchina che rappresenta uno spartiacque nella storia del cacao e del cioccolato: la pressa per cacao, che consente di separare i solidi di cacao dal burro di cacao. Grazie a questa

innovazione, Van Houten è il primo a produrre una polvere di cacao priva di sostanze grasse, e per questo molto più solubile in acqua o nei liquidi in generale.

Nel 1840 l'azienda **Berwaerts** produce, in Belgio, le prime tavolette, pastiglie e figure di cioccolato.

Gli storici non concordano ancora su chi sia stato il primo produttore in assoluto del cioccolato solido e lucido come oggi lo conosciamo, ma è la famiglia Fry a sostenere di avere commercializzato la prima barretta di cioccolato solido nel 1846: si tratta di una pietra miliare nella storia del cioccolato. Non dobbiamo dimenticare che, originariamente, il cioccolato veniva prevalentemente consumato come bevanda, in forma liquida. Tutt'al più veniva inserito tra gli ingredienti di alcune torte e biscotti, ma non veniva mai consumato in forma solida. I progressi e l'industrializzazione della produzione del cacao e del cioccolato resero poi possibile dare al cioccolato delle forme creative e innovative che ne avrebbero cambiato per sempre l'aspetto.

Dopo Baker e Hannon, un altro nome importante nella storia del cioccolato americano è Ghirardelli, un pasticciere italiano che si recava spesso in viaggio in Perù ed aveva iniziato ad esportare fave di cacao a San Francisco per venderle ai cercatori d'oro. Verso il 1860, Ghirardelli scoprì per caso come produrre una polvere di cacao quasi completamente priva di grassi. Uno dei suoi dipendenti aveva lasciato per una notte alcune fave di cacao macinate in una borsa di cotone. Il mattino seguente, Ghirardelli scoprì che il burro di cacao era stato assorbito dalla borsa ed era colato sul pavimento. In seguito, Ghirardelli escogitò un modo per estrarre il burro di cacao dal cacao macinato e creare una polvere di cacao estremamente solubile.

Nel 1865, in Italia, il cioccolato viene mescolato per la prima volta con la pasta di nocciole: è la nascita del **gianduia**. La ricetta ebbe una grande diffusione e portò alla

creazione di un prodotto che riscosse un enorme successo: i gianduiotti, cioccolatini di puro gianduia.

In molti paesi europei, alla fine del XIX° secolo il cioccolato divenne ufficialmente un prodotto protetto a causa delle numerose frodi di cui era oggetto: spesso, infatti, veniva prodotto cioccolato a basso costo sostituendo il cacao con i gusci delle fave di cacao e il burro di cacao con altri grassi. Allo stesso tempo, molti governi svilupparono un più spiccato senso di responsabilità nei confronti della sicurezza e della purezza degli alimenti. In molte parti d'Europa si stabilì che il cioccolato potesse essere etichettato come tale soltanto se conteneva almeno il 32% di solidi di cacao puri. In Belgio questa percentuale fu fissata al 35% nel 1894. Grazie a controlli severi e all'imposizione di sanzioni verso i contraffattori di alimenti, la qualità del cioccolato migliorò su scala generale.

BENVENUTI!!!

Vi do il benvenuto su **PASTICCIANDO.IT**

In questo sito avrete modo di conoscere i miei lavori in cucina, dalle ricette per i dolci di tutti i giorni a quelle rielaborate e personalizzate da me: quelli che io chiamo "pasticci" e che da oggi ho l'occasione di raccontare e documentare a tutti voi perchè, come fa intendere anche lo slogan del mio sito:

LA VITA E' UN PASTICCIO... E NON E' MAI STATA COSI' DOLCE!!!

Vi ricordo l'appuntamento per **oggi**, intorno a mezzogiorno, con la mia prima ricetta!

Buona lettura a tutti e un abbraccio

Charles