



IL CACAO CIBO DEGLI DEI

Theobroma cacao: il cibo degli dei

La storia insegna che molte volte, la scoperta di certi prodotti richiede anni perché questi si affermino e si diffondano diventando alimenti di cui non si può fare a meno.

Il cacao è uno di queste scoperte che ha impiegato anni per diffondersi e arricchire la vita di ognuno di noi di sapore e piacere

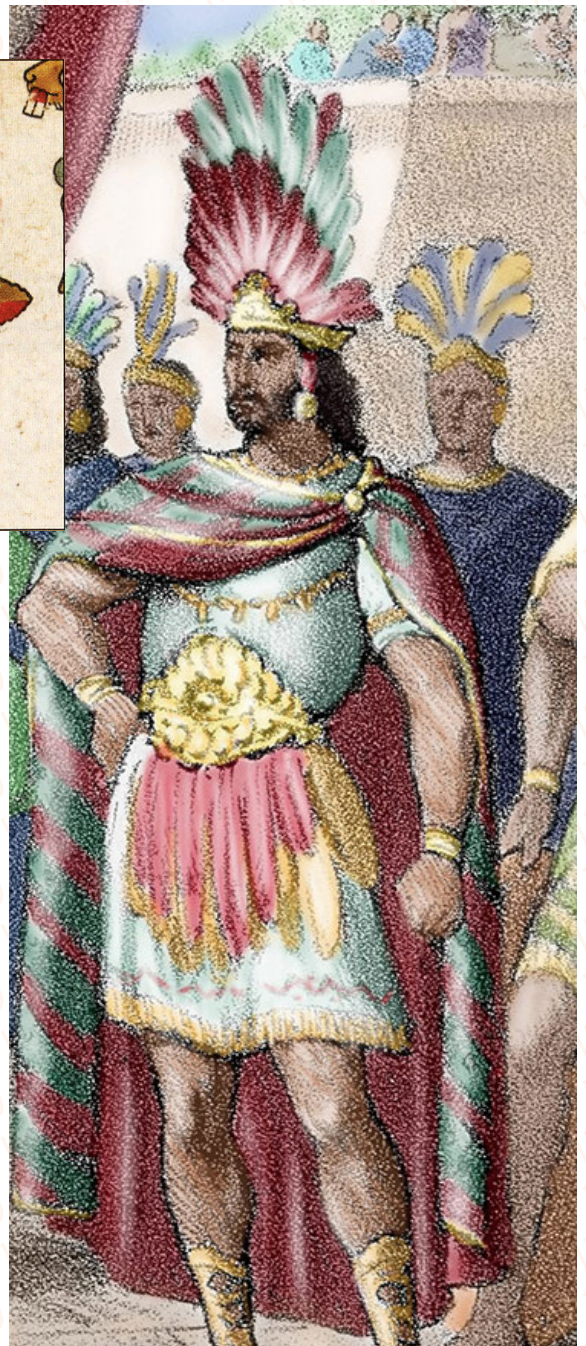
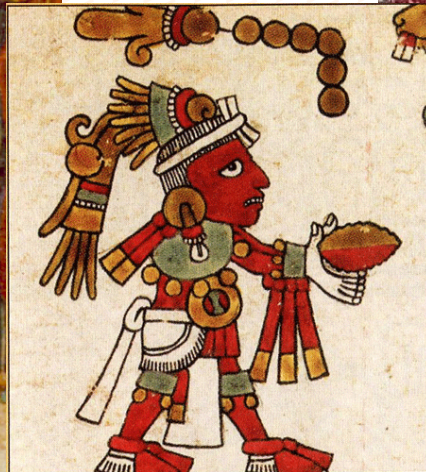


La storia del cacao

Colombo fu il primo a raccontare di avere visto nella Penisola dello Yucatan una canoa piena di frutti del cacao e di fave di cacao.

Fu solo, però, l'esploratore e conquistatore spagnolo Cortez che, all'inizio del XVI secolo parlò del valore attribuito alle fave di cacao.

Gli Aztechi lo utilizzavano sia come moneta sia, anche, per preparare una preziosa bevanda che si utilizzava a corte e nelle cerimonie religiose



Nel 1519, Cortez arrivò in Messico e incontrò Montezuma II. Poiché gli Aztechi ritenevano che Cortez fosse la reincarnazione del loro dio Quetzalcoatl, lo coprirono di onori e doni e tra questi anche le fave di cacao.

Le fave di cacao rappresentavano anche i tributi che il popolo doveva pagare a Montezuma.

Con le fave a corte ottenevano una bevanda chiamata xocolatl. Con questo nome poi furono indicati tutti i prodotti solidi e liquidi ottenuti dalle fave di cacao



Le fave di cacao dette «cabosse» venivano raccolte e lasciate fermentare naturalmente, essiccate al sole, arrostite in recipienti di terra e sgusciate a mano.



Il seme del cacao veniva, quindi, pestato su una pietra leggermente concava detta metato, usando un pestello cilindrico. Si aggiungevano, quindi, spezie ed erbe di vario tipo, incluso la vaniglia, per aumentare il sapore.

Si otteneva, quindi, una pasta che si compattava in forme.

Per la preparazione della bevanda, queste forme venivano sbriciolate e dissolte in acqua




Poiché le zone in cui cresceva il cacao erano sotto il dominio spagnolo, ben presto il cacao si diffuse alla corte spagnola.

La popolarità della bevanda al cacao crebbe al punto che nel XVI secolo il cacao fu dichiarato segreto di stato per decreto del re Carlo V. Così da rimanere possesso esclusivamente spagnolo.

Cortez si impegnò a non divulgarne l'origine. Il segreto del cacao rimase chiuso in Spagna per 140 anni, fino a che, probabilmente attraverso un diplomatico arrivò in Italia e nel Nord Europa





Non è noto come dalla cabossa si sia arrivati ad ottenere il cacao come lo conosciamo oggi. Forse casualmente le fave lasciate alle intemperie e al clima tropicale hanno fermentato e hanno originato il sapore che oggi apprezziamo.

Si pensa che l'albero del cacao sia coltivato da più di 3000 anni e sia originario delle Americhe, in particolare delle valli del Rio delle Amazzoni e dell'Orinoco.

La coltivazione del cacao

La coltivazione del cacao richiede condizioni climatiche particolari che si trovano tra il Tropico del Cancro e il Tropico del Capricorno.

In particolare la maggior parte delle coltivazioni si trovano entro i 10° nord e sud dell'equatore e dal livello del mare fino a 1000 m di altitudine.

Le temperature sono comprese tra 18 e 30°C e le piogge ben distribuite nel corso dell'anno.



L'albero del cacao può raggiungere i 10 metri di altezza, anche se oggi si tengono ad altezze di circa 3 m per facilitare il raccolto e preferisce crescere all'ombra di altre grandi piante

Quando gli alberi del cacao iniziano ad essere produttivi, cominciano a comparire fiori e frutti in piccola quantità.

Fiori e frutti si possono trovare un po' in tutte le stagioni, anche se i raccolti sono normalmente due: uno più abbondante e uno più modesto. I fiori che compaiono possono essere migliaia, ma solo pochi originano la cabossa.

Le cabosse richiedono 6 mesi per crescere e raggiungono una lunghezza di 10-25 cm e una larghezza al centro di 10-15 cm. La cabossa racchiude 30-40 semi.

Dopo la fermentazione ed essiccazione i semi pesano circa 1g ciascuno.

Diverse origini, diversi semi

Il colore della cabossa è inizialmente giallo verdognolo, ma durante la maturazione diventa bruno-rossastro. All'interno i semi presentano forme e colori differenti a seconda della zona d'origine. Le origini più famose sono Criollo e Forastero. Il Criollo è noto per essere di colore più chiaro e per avere una nota delicata di noce. Il Forastero presenta, invece, semi più scuri e un sapore più intenso, leggermente amaro. I semi hanno, inoltre, maggior contenuto grasso. La maggior parte dei raccolti è di cacao Forastero e più specificatamente del tipo Amelonado.

In Ecuador è diffuso un tipo di cacao molto particolare chiamato Cacao Nacional o Arriba. Un ulteriore tipo di Cacao è il Trinitario che è un ibrido tra Criollo e Forastero.



Chocolate
Cacao bean

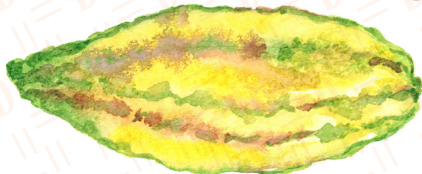
Trinitario



Criollo



Forastero



Nacional



Gli studi genetici recentemente condotti, suggeriscono oggi una differente suddivisione del cacao in 10 gruppi:

- Maranon
- Curaray
- Criollo
- Iquito
- Nanay
- Contamana
- Amelonado
- Purùs
- Nacional
- Gulana

Le origini del cacao

Attorno al 10.000 a.C. le piante di cacao dell'America Centrale e Meridionale subirono una netta distinzione a livello geografico: una parte fu coltivata a partire dalle Ande Venezuelane l'altra nell'Amazzonia Brasiliana. In queste due parti le piante del cacao si svilupparono in modo indipendente pur conservando un patrimonio genetico comune e originarono due tipologie di cacao diverse: Il cacao Criollo e il cacao Forastero.



Il Criollo è la varietà di cacao più pregiata. La pianta che lo origina è molto delicata e sensibile agli attacchi dei parassiti. E' una pianta a bassissima produttività, da qui il suo costo così elevato. E' un cacao dalle note rotonde, delicatamente amare. Può presentare note di miele, di noce e di frutti rossi. Il colore della fava è più chiaro, l'interno è bianco. La coltivazione del Criollo avviene in Perù, Colombia, Venezuela, Isole dell'Oceano Indiano.

Il Forastero rappresenta la quota maggiore di produzione.

E' una varietà di cacao con profilo sensoriale meno raffinato rispetto a quello del cacao Criollo. Presenta, infatti, una maggiore acidità e astringenza ed è meno aromatico. Il colore è più scuro e anche le fave hanno un colore violaceo e non bianco come nel caso del Criollo. Le piantagioni di Forastero sono molto resistenti e robuste, quindi più facili da coltivare.



...Ma non esistono solo Criollo e Forastero



Esistono varietà di Forastero che sono particolarmente ricche di sapore e con un profilo sensoriale molto gradevole.

Per esempio Arriba Nacional Ecuadoriano o il Nacional Peruviano. L'ibridazione, poi di Criollo e Forastero hanno originato una terza varietà: cacao Trinitario, dal nome dell'isola di Trinidad.

Questa varietà si è originata dopo una catastrofe naturale che distrusse le piantagioni di Criollo. Successivamente furono piantati semi di Forastero, ma il risultato fu un ibrido che originò un cacao di alta qualità.

La lavorazione del cacao



La lavorazione del cacao non è cambiata molto dall'epoca di Cortez. Le cabosse vengono recise dalla pianta del cacao con grandi coltelli, vengono aperte e viene estratta la polpa bianca che contiene le fave.



Questa polpa viene disposta a terra coperta da foglie di banano e viene lasciata fermentare per 5-7 giorni a seconda del tipo di fava.

Ogni due giorni le fave vengono mescolate per favorire la fermentazione.

La fermentazione rappresenta la fase durante la quale si sviluppano i profumi e i sapori del cacao

Al termine della fermentazione, la polpa bianca risulta completamente ritirata e i semi devono essere sottoposti ad asciugatura disposti su stuoie al sole e all'aria.

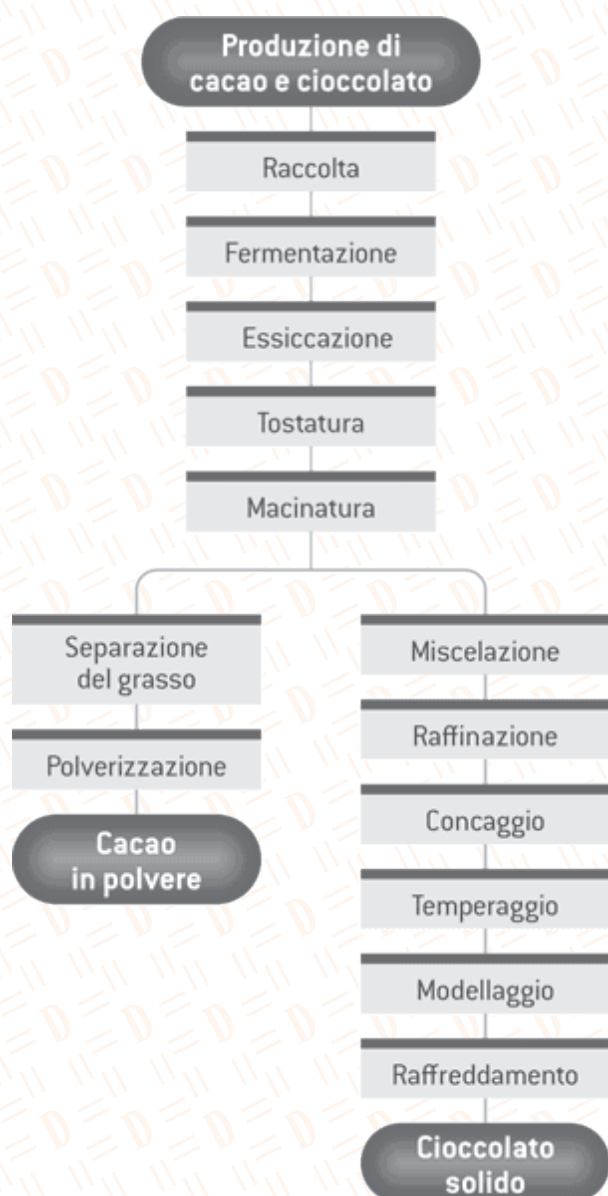
Solo quando sono completamente asciutti i semi vengono commercializzati.

Così come la coltivazione del cacao è influenzata da eventi climatici o all'azione di parassiti, anche le cabosse possono essere attaccate da roditori o da microrganismi pregiudicandone la conservazione.



La qualità delle fave di cacao si valuta considerando vari aspetti:

1. Grado di fermentazione
2. Numero di difetti
3. Contenuto di umidità
4. Numero di fave rotte
5. Numero di fave per 100g
6. Colore
7. sapore
8. quantità di grasso
9. qualità del grasso
10. contenuto in gusci
11. dimensione
12. uniformità delle fave
13. tracce di infestazioni di insetti o roditori

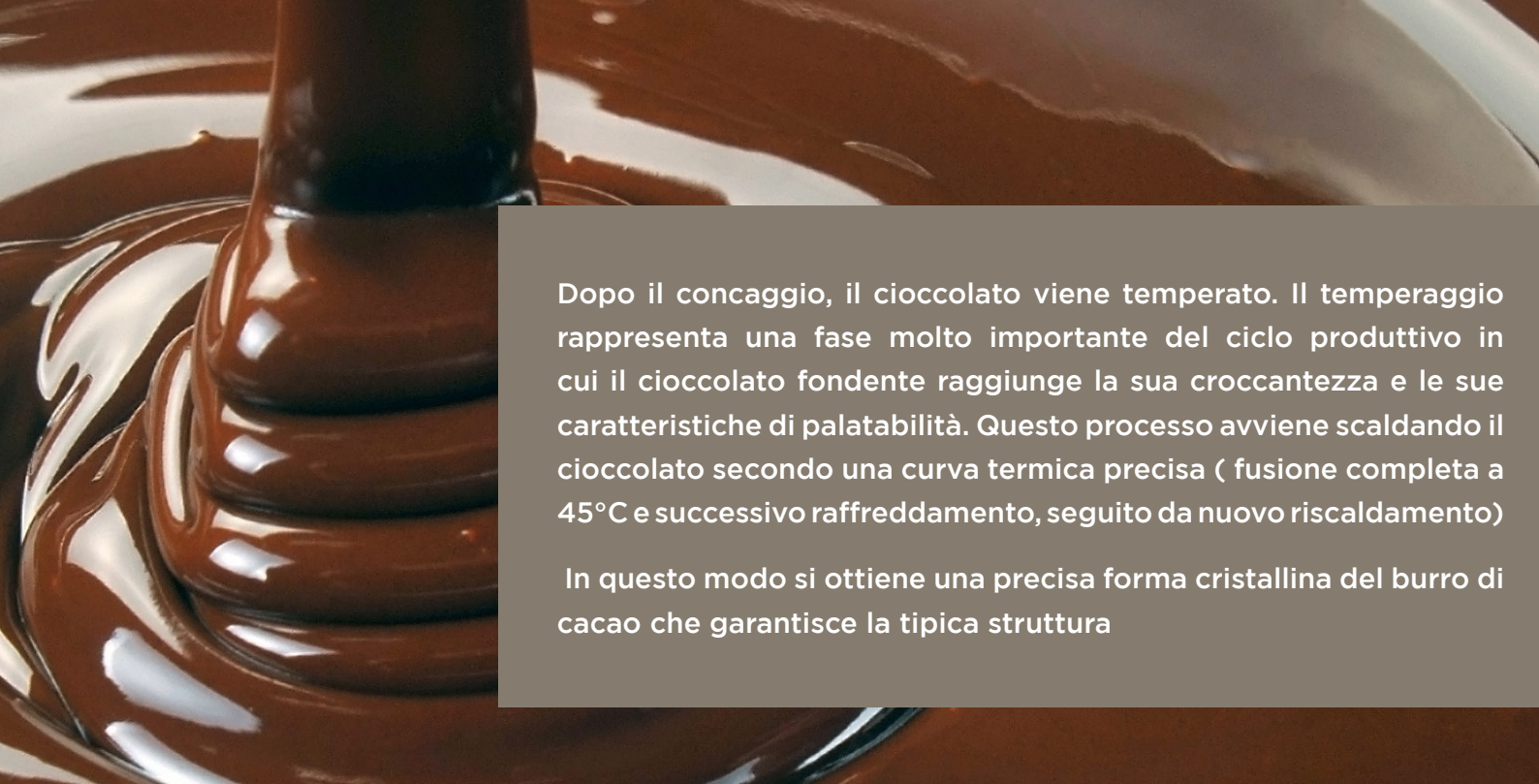


Dalla fava di cacao al cioccolato

Le fave di cacao vengono poi tostate a 120-180°C e successivamente vengono macinate.

Per azione di questa macinazione si ottiene una pasta di cacao. Dalla spremitura della pasta di cacao si ottiene il cacao in polvere. Si ha quindi la fase di raffinazione che riduce le dimensioni delle particelle di cacao.

Segue la fase di concaggio, ideata da Rodolphe Lindt, per esaltare i sapori migliori del cacao. Durante questa fase gli ingredienti per ottenere il cioccolato vengono mescolati in una grande conca alla temperatura di 80°C per 24-48 ore.



Dopo il concaggio, il cioccolato viene temperato. Il temperaggio rappresenta una fase molto importante del ciclo produttivo in cui il cioccolato fondente raggiunge la sua croccantezza e le sue caratteristiche di palatabilità. Questo processo avviene scaldando il cioccolato secondo una curva termica precisa (fusione completa a 45°C e successivo raffreddamento, seguito da nuovo riscaldamento)

In questo modo si ottiene una precisa forma cristallina del burro di cacao che garantisce la tipica struttura

Le note principali del cacao sono :

AMARO

Uno dei 4 sapori fondamentali, i cui recettori sono principalmente nella parte posteriore della lingua.

RICCO E PIENO

Note che indicano la complessità dei sapori del cacao.

BOUQUET

Tutte quelle note che intervengono nella definizione del sapore del cacao (ad esempio note floreali, fruttate ecc).

ACIDO

Un altro dei 4 gusti principali

ASTRINGENTE

La sensazione chimica che si prova nell'intero cavo orale e che ricorda la disidratazione

ACRE

È una sensazione associata al legno bruciato



GLI OFF FLAVOUR DEL CACAO

BRUCIATO

TERROSO

PROSCIUTTO

AFFUMICATO

METALLICO

RANCIDO

CARTONE

FAGIOLI
CRUDI

DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —

Anselmi
1892



MONTEBIANCO
all about Gelato

Chiaravalle

EUROBISCO



DISARONNO INGREDIENTS S.p.A.
www.disaronnoingredients.com