

i quaderni dell'



Officina e Biblioteca  
del Giocattolo.

# Speciale Cioccolato

Curiosità

Tip Riciclosi

Disegni da colorare

Storie

Giochi

Ricette



# Che buono il cioccolato!

## Cacao, cioccolato o cioccolata? Un po' di chiarezza...

- ✓ Il cacao è una pianta
- ✓ Il cioccolato si ottiene dalla lavorazione della polvere del frutto del cacao con lo zucchero e altri ingredienti (es. la vaniglia)
- ✓ La cioccolata è la bevanda che si ottiene con il cioccolato in polvere



## un gustoso amico da conoscere

### Il nome dallo strano significato

Per i botanici, la pianta del cacao è denominata *Theobroma cacao*, un termine greco che significa “nutrimento per gli dei”

### Non un albero ma un arbusto

La pianta di cacao è un arbusto che produce frutti simili a piccoli meloni, che contengono fino a 20-40 semi di cacao. Questi semi, chiamate anche fave, vengono fatti fermentare, seccare al sole e dopo vengono tostati. Dopo la tostatura i semi sono pronti per essere macinati ottenendo così la polvere di cacao ad uso alimentare.

### Preferisce il caldo

Nonostante le sue origini amazzoniche, quasi il 70% del cacao proviene dall'Africa. La Costa d'Avorio è il più grande produttore, poi ci sono il Ghana e l'Indonesia.

### Un po' di storia

**Xocoatl** era il nome dato dal popolo degli Aztechi a una bevanda a base di cacao, schiumosa, grassa e amara. Nella bevanda venivano aggiunti anche il peperoncino e altre spezie.

## Il burro di cacao

Il burro di cacao è l'altro prodotto che si ricava dai semi - o meglio, dalle fave - della pianta del cacao. Per ottenere questo prodotto, dopo la fermentazione e l'essiccazione delle fave, queste vengono spremute ottenendo la separazione della parte grassa, cioè il burro di cacao, dalla parte solida che diventerà la polvere di cacao



## Curiosità



### Utilizzo

Il cacao e il burro di cacao vengono molto utilizzati non solo in pasticceria ma anche nella cosmesi per la produzione di prodotti di bellezza.

## Il cioccolato bianco

Tecnicamente non potrebbe essere definito "cioccolato", visto che non contiene fave di cacao, ma si ottiene miscelando burro di cacao, latte o derivati e zucchero.



## Il Gianduiotto

fu un'invenzione torinese: nel 1806 era difficile rifornirsi di cacao a causa del blocco alle importazioni che aveva imposto Napoleone, così alcuni cioccolatieri pensarono di miscelarlo con le nocciole piemontesi.

## Cacao come moneta

Gli indigeni del Centro America usavano i frutti della pianta di cacao e i suoi semi come moneta di scambio: ad esempio un coniglio costava 8 semi, per comprare uno schiavo ne servivano 100

