

Il cacao e il cioccolato

La pianta, i frutti

Un albero del sottobosco, alto e sottile, che cresce di preferenza all'ombra di fusti giganti e dalle possenti radici. Si chiama *Teobroma cacao* (cacao, cibo degli dei) ed è originario della foresta amazzonica; l'albero del cacao produce meravigliosi frutti rossi o gialli (cabosse) nei quali sono contenute alcune bacche da cui viene estratta la polvere di cacao, un vero e proprio oro bruno.

COME SI RICONOSCE UN BUON CIOCCOLATO

Colore: non troppo scuro (caso particolare è il Macao perché contiene zucchero di canna).

Profumo e aroma: un bouquet di tutti gli ingredienti presenti nella ricetta, fine e leggero nel cioccolato al latte e molto persistente nel cioccolato fondente.

Gusto: vellutato; il cioccolato non si mastica, ma va sciolto in bocca tra la lingua e il palato; un cioccolato granuloso o farinoso è sintomo di una cattiva lavorazione.

Retrogusto: non dev'essere né acido né grasso.

Schiocco quando si spezza una tavoletta di cioccolato; il taglio deve essere netto e schioccante ad indicare la compattezza e l'omogeneità del composto.

CURIOSITA'

Ciocolato la bevanda degli dei

Olmechi, Maya e Aztechi, civiltà paleoamericane, furono grandi consumatori di cioccolato. Lo consumavano liquido, come testimoniano alcune incisioni dell'epoca; nella lingua Maya era indicato con la parola "Chacau haa" che significa anche acqua calda, ma il cioccolato era tutt'altro che incolore e insapore, inodore. I Maya ne facevano una bevanda con mais, semi, vaniglia. Gli Aztechi lo preferivano freddo, con aggiunta di miele o vaniglia, ma soprattutto con abbondante chili(peperoncino) (da provare per i più audaci!) con fiori di magnolia o con achiote, una sostanza di origine vegetale che colorava la bevanda e, conseguentemente, le labbra o la lingua di rosso intenso.

CIOCCOLATO MASCAO

Fondente - Al latte – Pralinato – Con nocciole – Con fave di cioccolato

Mascao è il primo cioccolato del commercio equo al mondo. La sua unicità è quella di essere prodotto con zucchero di canna integrale. Tutti gli ingredienti sono da agricoltura biologica. La sua storia comincia al Sud del mondo: in Bolivia e in Repubblica Dominicana vengono coltivate e raccolte le cabosse di cacao biologico, nelle Filippine lo zucchero integrale di canna. Mascao non contiene grassi diversi dal burro di cacao, né lecitine di soia. La cura è continua nella lavorazione, che avviene in Svizzera con procedimenti artigianali. Gli ingredienti vengono miscelati in grandi vasche per molte ore. La qualità e la densità del cioccolato dipendono infatti dal suo concaggio; Mascao viene concato fino a quando scompare ogni residuo acido presente nel cacao ed il cioccolato risulta uniforme e vellutato.

Produttori

CONACADO - Repubblica Dominicana: Sono più di 9.000 i piccolissimi produttori, radunati in questa cooperativa senza fini di lucro, che gestiscono il 25% della produzione di cacao dominicana, dal 1989. L'intento della loro attività è quello di ottenere migliori condizioni di vita e lo sviluppo del settore: ecco perché si prodigano nella produzione di cacao di alta qualità coltivato sullo stesso terreno di altri generi alimentari, cosa che riduce decisamente la possibilità di attacchi parassitari.

ALTERTRADE - Filippine: E' una organizzazione fondata nell'86 con sede a Bacolod City, nell'isola di Negros, principale zona di coltivazione dello zucchero di canna nelle Filippine. Lo scopo primario è quello di commercializzare direttamente evitando intermediazioni, lo zucchero mascobado e le banane. Nata da una rete di organizzazioni di base dell'isola (NCPD), impiega circa 55 persone e coinvolge 500 piccoli produttori, che ricevono un prezzo quasi doppio rispetto al mercato locale ed hanno accesso a un programma credito per i coltivatori, a tassi agevolati e finalizzati allo sviluppo dell'agricoltura biologica.

EL CEIBO- Bolivia: El Ceibo è il nome di un tipico albero tropicale ritenuto immortale ed è anche il nome della cooperativa che produce il cacao biologico importato da Ctm altromercato. Nata nel 1977 a La Paz, la cooperativa si pone l'obiettivo di migliorare le condizioni di vita dei propri soci in un'area in cui lo sfruttamento dei contadini da parte degli intermediari è notevole.

Altre informazioni.

Mascao garantisce solo Puro Cioccolato, a tutela dei consumatori e dei produttori al sud del mondo. Come tutti i prodotti di cioccolato altromercato, anche Mascao contiene esclusivamente burro di cacao senza alcun ricorso ad altri grassi vegetali meno costosi e di bassa qualità.

Filiera Gli ingredienti sono importati tramite il circuito del commercio equo e solidale della centrale Claro in Svizzera. La produzione avviene presso l'antica (1933) casa cioccolatiera svizzera Chocolat Bernain. IMC (Istituto Mediterraneo di Certificazione) certifica la provenienza da agricoltura biologica.

CIOCCOLATO COMPANERA

Fondente - Al latte

Companera altromercato è puro cioccolato, ad alta dignità: contiene ingredienti provenienti dal circuito del commercio equo e solidale che garantiscono condizioni eque per l'Ecuador e la Repubblica Dominicana per la fornitura del cacao, per il Costa Rica per lo zucchero di canna, per il Brasile per gli anacardi. E' anche un buon cioccolato: gli ingredienti scelti sono lavorati con cura; una volta sciolta in bocca si percepirà il suo gusto vellutato e intenso, sia nella versione fondente che al latte. Nelle versioni cioccolato bianco gli anacardi caramellati contrastano con la dolcezza della vaniglia. Quelli tostati invece rendono croccante il gusto di questo cioccolato al latte.

Produttori

CONACADO - Repubblica Dominicana: Sono più di 9000 i piccolissimi produttori, radunati in questa cooperativa senza fini di lucro, che gestiscono il 25% della produzione di cacao dominicana, dal 1989. L'intento della loro attività è quello di ottenere migliori condizioni di vita e lo sviluppo del settore: ecco perché si prodigano nella produzione di cacao di alta qualità coltivato sullo stesso terreno di altri generi alimentari, cosa che riduce decisamente la possibilità di attacchi parassitari.

MCCH - Ecuador: nata nel 1985 grazie ad un prete italiano che si prodigava nel fornire alle popolazioni delle baraccopoli di Quito generi alimentari provenienti da piccoli agricoltori, oggi Mcch è una onlus di consumatori e di commercializzazione di prodotti di numerosi gruppi di tutto

l'Ecuador che racchiude il suo obiettivo nel suo stesso nome che in spagnolo significa "Uniamo le mani e commerciamo come fratelli": quindi consolidamento delle organizzazioni socie tramite azioni comunitarie di commercializzazione e formazione sono lo scopo primo della onlus.

COOPEAGRI - Costa Rica: la produzione di zucchero in Costa Rica deve passare attraverso i controlli della Laica (Liga Agrícola Industrial de la Can~a de Azucar), un'organizzazione di commercializzazione senza fini di lucro, che opera per lo Stato. Sua patner è Copeagri che dal 1962, quando è stata fondata, ha visto un enorme sviluppo e oggi rappresenta la maggioranza dei lavoratori locali di caffè e di zucchero. Non solo i membri sono numerosi ma Copeagri risulta anche un ottimo datore di lavoro per esterni. La giornata di lavoro è fissata in 8 ore e la paga corrisponde a circa 1/6 del prezzo che il produttore ricava dalla vendita del cacao.

Filiera. Il cacao è importato tramite icam e proviene dalle cooperative Conacado della Repubblica Dominicana e Mcch Ecuador, mentre lo zucchero proviene direttamente dal Costa Rica dove viene lavorato ad opera di Coopeagri. Gli anacardi giungono dal Brasile da Comap e Coopercajou. La lavorazione avviene in Italia presso la Icam di Lecco.

CIOCCOLATO QUETZAL alla vaniglia - Al peperoncino - Al cardamomo - Al bergamotto - Allo zenzero - Alla cannella - Al caffè.

Con cacao del commercio equo e solidale a Modica – Sicilia è nato un laboratorio artigianale www.quetzalmodica.it che associa il cacao e le spezie equo e solidali ad antiche ricette atzteche per creare una pasta di cacao sopraffina.