

Il Cioccolato: dai Maya per tutti

Se sono stati i Maya a scoprire il cioccolato, non c'è altro da fare che ringraziarli: dalla storia sappiamo che furono il primo popolo a coltivare la pianta di cacao intorno al 1000 a.C, ma il loro titolo di “maître chocolatier” è minacciato da numerose leggende.

Una tra queste è azteca e racconta di una principessa lasciata a guardia di un immenso tesoro dallo sposo, partito in guerra: all'arrivo dei nemici, la principessa si rifiutò di rivelare il nascondiglio del tesoro e venne uccisa; dal suo sangue nacque la pianta del cacao, i cui semi sono amari quanto la sofferenza, ma al stesso tempo forti ed eccitanti quanto le virtù di quella principessa.

Quale che sia l'origine, sia per i Maya che per gli Aztechi il cacao era riservato alle classi dominanti e potenti: solo i nobili di sesso maschile potevano deliziarsi il palato con quella che al tempo veniva chiamata “xocalati”, una bevanda schiumosa e amara. Per fortuna i tempi sono cambiati, soprattutto per le industrie di cacao odierne, che sarebbero forse fallite senza la forte clientela femminile: da una recente indagine più che dei bambini (35%) e degli uomini (25%), la donna risulta essere la maggior consumatrice di cioccolato.

Il cacao arrivò in Europa nel 1502 grazie a Cristoforo Colombo,



che durante sbarcando in Honduras ebbe l'occasione di assaggiarlo e decise di portare con sé alcuni semi di cacao da mostrare a Ferdinando e Isabella, sovrani spagnoli. Nella civiltà europea si diffuse l'idea che avesse poteri afrodisiaci, e questa falsa fama crebbe così tanto che nel 1624 uno scrittore la condannò affermando che era capace di “accendere violente passioni”.

Oggi si sa che la cioccolata può però influenzare il cervello. Tra le sostanze trovate nel cioccolato, gli studiosi ne hanno individuate due con effetti stimolanti, la caffeina e la



teobromina: quest'ultima deve il suo nome all'albero del cacao o Teobroma cacao (cibo degli dei). La “tentazione diabolica” del cioccolato ha colpito anche molte figure di spicco nella storia: papa Pio V nel 1569 arrivò a permettere di consumare il cioccolato anche durante i periodi di digiuno, affermando che una tazza di cioccolata, in quanto liquida, era consentita; in Francia alla corte del Re Sole il cioccolato non mancava mai, e anzi lo stesso monarca ne portava un po' con sé in tutti i suoi viaggi.

Il cioccolato, in fin dei conti, è stata una grande scoperta e, come disse Goldoni ne La conversazione, “viva la cioccolata e colui che l'ha inventata”.

Morena Serapilha D'Horta, 4A Ls

“Dolce” veleno per gli animali e stimolante proibito in gara

Quello che per gli uomini è uno degli alimenti più buoni e che secondo per alcune ricerche è anche salutare (fa bene al cuore e diminuisce la depressione), per i nostri cari amici animali, al contrario, è un vero e proprio veleno. Nelle piante di cacao e nei suoi derivati c'è, infatti, una sostanza vegetale chiamata teobromina, altamente tossica per gli animali, incapaci di metabolizzarla.

Specie per quanto riguarda i cavalli è, in piccole quantità, un potente stimolante: fattore che lo ha reso così illegale nelle competizioni agonistiche. Un animale che assuma quantità consistenti di cioccolato presenta numerosi disturbi che possono variare dalle convulsioni all'attacco cardiaco o all'emorragia interna, fino ad arrivare nei casi peggiori alla morte. Il primo soccorso, per essere utile, deve avvenire entro le due ore dall'ingestione.

La dose letale di teobromina per un cane è invece di 330 milligrammi per chilo di peso: significa che un cane di 20 kg, dopo aver mangiato 250g di cioccolato soffrirà di bradicardia (riduzione frequenza cardiaca sotto i sessanta battiti per minuto) o aritmia nel caso ne assuma mezzo chilo. La dose mortale (anche se rappresenta solo il 50% di probabilità) sarà così l'assunzione di cinque chili di cioccolato.

Edoardo Dama, 5A Ls

Il bio-diesel? È tutto da “gustare” Non ingrassa: è realtà



Se pensate che il cioccolato sia solo un alimento o un mezzo di seduzione vi sbagliate: può essere anche un carburante. Andy Pag e John Grimshaw hanno infatti creato il biotruck. Se pensate sia folle, sappiate che i due hanno scelto come test partire dal Regno Unito e proseguire fino a Timbuctu: 6.000 km in condizioni

estreme e con un camion alimentato da biodiesel fatto da barrette di cioccolato. Il viaggio, incominciato il 26 novembre 2007, è un mese dopo. L'obiettivo è stato raggiunto quasi in pieno: dopo 8458 km, a soli 30 km dall'arrivo, hanno usato anche 10 litri di diesel. In tutto hanno impiegato 2000 litri di biodiesel, 10 di benzina come solvente, e 10 litri di gasolio.

Se questi pazzi o geni, come li si preferisce definire, sono riusciti a compiere l'impresa, perché non dovrebbe essere possibile usare questo “dolce” carburante nella vita quotidiana? Il cioccolato riuscirebbe così a convincere anche i più restii della sua funzione terapeutica: non solo per cuore e depressione, ma anche impedendo al portafoglio di dissanguarsi.

Edoardo Dama, 5A Ls

Un cioccolato che non faccia ingrassare: un sogno a occhi aperti? No, è l'innovazione presentata al 245esimo meeting nazionale dell'American Chemical Society dal suo creatore Stefan A. F. Bon dell'Università di Warwick.

La ricetta riduce del 50% i grassi del cioccolato, aggiungendo succo di frutta e vitamina C sottoforma di micro-bolle che mantengono il cioccolato vellutato e denso, pronto a sciogliersi in bocca: al grasso del burro di cacao, infatti, si sostituiscono goccioline di frutta a base acquosa.

Il merito è di un approccio che permette di mantenere intatte le caratteristiche gustose del cioccolato e del burro di cacao usato per la sua creazione, senza eccessivo apporto calorico, ma con l'aggiunta dei fattori benefici della frutta.

Paolo Gilberto Malune, 5A Ls

Elisabeth: storia di una passione

**Del Bello: “Adoro il suo gusto dolce e deciso, specie dopo pranzo alternato a un buon caffè ristretto”
Decine di forme e di gusti: fondente e amaro, alla frutta o con cannella o peperoncino, sempre il top**

Giustandolo in una tazza calda, e d e l mangiandolo con la classica fondano in tavoletta, o addirittura liofilizzato: il cioccolato lo si può veramente trovare in qualsiasi forma. Non è tutto, il cioccolato ha anche una straordinaria varietà di gusti: bianco, fondente, con aroma al peperoncino, alle nocciole, agli agrumi, ai frutti e ancora tante altre. Elisabeth Del Bello ci racconta come per lei il cioccolato sia l'alimento preferito, tanto da non riuscire più a farne a meno, naturalmente senza eccedere nelle quantità.

Cosa ama di più del cioccolato?

Quello che adoro del cioccolato è il suo gusto dolce e deciso.

Come preferisce mangiarlo?

Mi piace mangiarlo dopo pranzo con un buon caffè ristretto, alternandoli e lasciando che i gusti del caffè

mandorle o liquore.

Il suo gusto in assoluto preferito?

Il gusto che amo di più è il fondente amaro con contenuto di cacao superiore al 75%.

Adoro anche le tavolette di cioccolato, sempre fondenti, ma con aggiunta di frutta, in special modo l'arancia, ma anche con la cannella o il peperoncino. Non disdegno neppure gli altri tipi di cioccolato, dal bianco a quello che contiene nocciole,



Elisabeth Del Bello

Riuscirebbe a fare a meno di mangiarlo?

Non credo aumentare ulteriormente di peso. Inoltre in commercio se ne possono trovare infinite varietà, che cambiano sapore e gusto in base al paese di provenienza. Sottinteso che le quantità, come per tutti i cibi, devono essere contenute. Adoro tantissimo andare in certe pasticcerie che producono cioccolato e sceglierne più varietà possibili, combinando il vassoio con colori e gusti diversi. Sono piccole soddisfazioni della nostra vita: si corre tutto il giorno per la famiglia, il lavoro, la casa, e ritagliarsi un piccolo spazio gustando un pezzetto di cioccolato è una bella soddisfazione, sempre stando attente alla linea.

delle arterie e i radicali liberi, trovo pure (credo sia una mia impressione) che rilassi e ti metta in corpo un certo senso di appagamento e di soddisfazione, in special modo dopo una giornata di duro lavoro.

Perché le piace mangiarlo?

Adoro mangiarlo perché credo

Francesca Parimbelli, 4A Ls

Scultore o pasticciere? Delizia



Un pasticciere sta rendendo famosa l'Italia all'estero: è Mirco Della Vecchia, dedito e appassionato sin da ragazzo alla cucina, che sta realizzando splendidi capolavori di cioccolato: uno dei più famosi è il modello in cioccolato bianco del Duomo di Milano alto 1,5 metri e lungo 2,5 con 5,37 tonnellate di peso, che gli ha fatto conquistare il record mondiale per la scultura di cioccolato più grande del mondo.

Ha realizzato altre riproduzioni dei più importanti monumenti del mondo, dall'Arco di Trionfo al Colosseo, da Stonehenge al Partenone, dalla Torre di Pisa al tempio di Abu Simbel, dolci e magnifiche cioccol-sculture, tutte curate nei minimi dettagli: la pendenza della Torre è quasi verosimile, le linee della barba del faraone Ramses II sembrano reali come del resto l'Arco di Trionfo, attraverso il quale si può guardare data la sua grandezza.

“L'artigiano del cioccolato” ha fatto della sua passione per i dolci, nata a soli 13 anni, un vero e delizioso lavoro: dall'impostazione dei primi blocchi di cioccolato, alla vera e propria lavorazione con scalpello, martello e motosega, passo dopo passo crea opere d'arte ed è per questo che attualmente nella haute cuisine dedicata ai dolci il suo è il nome più apprezzato.

Morena Serapilha D'Horta, 4A Ls

Uova: dalle galline a Fabergé

Nato come tradizione pagana, l'uovo era una rappresentazione della rinascita della Natura in primavera, e divenne solo poi un simbolo cristiano legato alla Resurrezione di Cristo, ai tempi di Sant'Agostino. Una leggenda cristiana narra che Maria Maddalena stesse portando uova cotte ad alcune donne al Sepolcro quando, improvvisamente, le uova stesse si colorarono miracolosamente di un non appena lei vide Cristo. Molto dopo l'anno Mille, nelle campagne l'usanza Pasqua del dono di uova piccione e quaglia: spesso anche colorate con pigmenti naturali.



La tradizione di donare le uova si estese anche nelle classi agiate: invece dei frutti del pollaio, chiamavano orafi e gioiellieri a realizzare uova d'oro o argento, decorate con gemme e smalti. Un esempio sono le uova che l'orafa Fabergé creò soprattutto per le mogli degli zar di Russia: preziose matrioske a forma d'uovo in metalli e pietre preziose.

L'uso del cioccolato è abbastanza recente: solo nel Settecento gli olandesi lo utilizzarono per creare uova di Pasqua. Allora il cioccolato era rigorosamente fondente, e solo verso metà Ottocento in Svizzera si produsse il primo cioccolato al latte.

Morena Serapilha D'Horta, 4A Ls