



Simon Leleux ( Parigi 1818-1885).La pausa

## IL CIOCCOLATO ed il VINO COME MEDICINA

Mauro Campanini



10 novembre 2014

## Theobroma cacao



Nel 1737 il cacao viene classificato dal botanico Linnè nel genere theobroma che significa “**nutrimento divino**”.

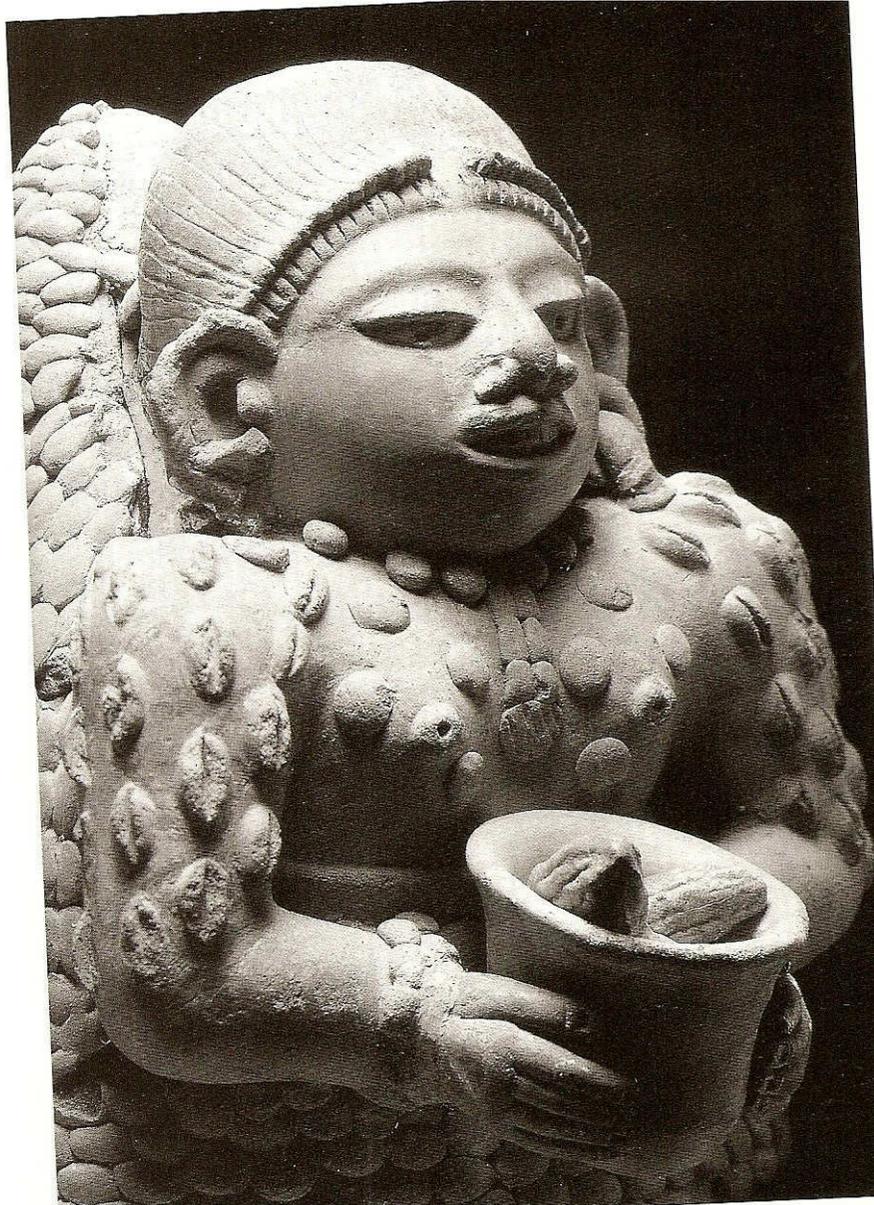
Il cacao (Theobroma Cacao) è il frutto di una pianta originaria dell'America **tropicale**, che produce una bacca di 30 cm che contiene 30-40 semi. Si sviluppò probabilmente in sud America, diffondendosi inseguito in centro America.

Questi vengono, dopo il raccolto, lasciati alcuni giorni a fermentare e poi sottoposti a torrefazione ( che conferisce il classico profumo di cacao) e quindi sono polverizzati e frantumati dando origine alla pasta di cacao, dalla quale si ottengono sia **la polvere che il burro di cacao**.



## Esistono diverse varietà di cacao

- **Criallo**: qualità superiore e produzione limitata. Viene utilizzato per produrre cioccolato di alta qualità.
- **Forastero**: sapore persistente, leggermente acido
- **Trinitario**: incrocio tra il criallo ed il forastero
- **Cru**: cacao più pregiato dal quale viene prodotto un cioccolato finissimo. Esistono le varietà Madagascar, Ghana e Trinidad.



**Coperchio di incensere:  
Guatemala periodo classico**

Nel **1500 a.c** gli **Olmechi**, una popolazione precolombiana, inventarono una bevanda, a base di cacao, chiamata **kakaw**.

Successivamente presso i **Maya** il cacao veniva consumato solo fra le classi sociali più alte e solo durante i banchetti privati o, come offerta votiva, o durante i riti sacrificali. Veniva usata anche come moneta di scambio. Con 100 semi si comprava uno schiavo.

Nel 1502 gli **Atzechi** offrirono a Cristoforo Colombo, quando sbarcò a Guanaja, una tazza di una loro bevanda a base di cacao, lo **xocolati** che aveva però un sapore intenso e amaro e non particolarmente gradevole. Si aggiungevano, a volte, spezie aromatiche, miele.



In **Europa** il cacao fu importato da Hernan Cortez al quale, durante i suoi viaggi di conquista nella Nuova Terra, era stato offerto il **“cibo degli dei”**, come bene di valore, assieme ad altri oggetti preziosi.

In **Spagna** frati esperti sostituirono il peperoncino con vaniglia e zucchero creando una bevanda gustosa e dolce.

La diffusione della cioccolata avvenne anche in ambiente religioso perché si pensava che, essendo una bevanda non interrompesse il digiuno ecclesiastico.

**Papa Pio V** (Antonio Michele Ghislieri di Bosco Marengo) decretò che l'assunzione della cioccolata non interrompeva il digiuno quaresimale.

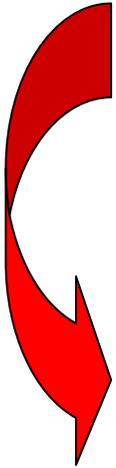


**Liquidum non frangit jejunum**

**Pannello di maiolica di Valencia XVIII secolo**

## Cortes, conquistatore del Messico, scrisse al Re di Spagna:

“ frutta simile alle mandorle, che vengono macinate e che stimano così tanto da considerarla in tutta la regione come una moneta e con essa comprano tutto il necessario nei mercati ed in altri luoghi”



### H. Cortes, Cartos de relation

Si falsificava il cacao.

Infatti nel dizionario della lingua *nahnatl*, che si parlava nel centro del Messico, si trovano i vocaboli:

- falsificare il cacao
- cacao falsificato
- falsificatore di cacao

**In Europa per tutto il '500 la cioccolata fu accolta con diffidenza:**

**“ bevanda da porci”**

**Ricetta degli Olmechi:**

Bevanda amara e schiumosa, ottenuta pestando i semi di cacao e mais su di una pietra ricurva e riscaldata, il *metate*. Mescolata la polvere così ottenuta con peperoncino o pepe nero, polvere di mais veniva diluita con acqua, bollita e sbattuta velocemente con un mulinello per formare una schiuma densa che veniva considerata la parte migliore.



*metate*



## Codice Fiorentino: preparazione della cioccolata

Nel 1606 Francesco Antonio Carletti descrive la cioccolata come bevanda che fa bene e aiuta l'organismo.



La sua diffusione in Europa segue un **“concetto salutistico”** segnale di una patente medica.

**MEDICINA GALENICA:** la cioccolata fa bene in quanto alimento **“freddo”** che ben si adatta a contrastare gli stati febbrili

**Bevanda addolcita con zucchero e disciolta in acqua calda e mescolata a nuovi aromi e spezie: cannella, pepe, chiodi di garofano, anice**

**Nel '700 la lavorazione del cioccolato non è sostanzialmente diversa da quella degli Atzechi**

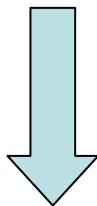


**Cambia  
con:**

**Italia ruolo fondamentale per la Svizzera e l'Europa per la diffusione delle tecniche di lavorazione del cacao.**

**Dalla prima metà '800 i nostri artigiani dovettero cedere il passo perché lo sviluppo industriale del cioccolato si consolidò nel Nord e Centro Europa**

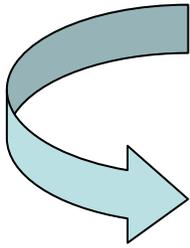
**Johannes van Houten (1828) olandese, inventa una pressa idraulica: separa il grasso (burro di cacao) dalla polvere di cacao**



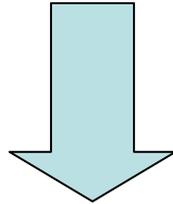
**Questo cambiamento comportò un aumento esponenziale del consumi e del volume di affari**

**Henry Nestlè:** disidratare il latte e ridurlo in polvere

**Daniel Peter:** disidratare il latte dal cioccolato



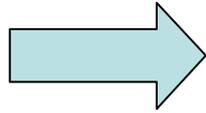
**1875: prima tavoletta di cioccolato al latte**



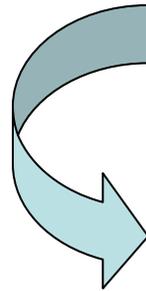
**Permetteva di ridurre la percentuale di cacao che allora era costosissimo**

**La prima tavoletta di cioccolato risale al 1847 in Inghilterra.**

Nel 1879 **Rudolphe Lindt** non contento del suo cioccolato che era leggermente acido, aveva una struttura sabbiosa e assumeva una patina biancastra:



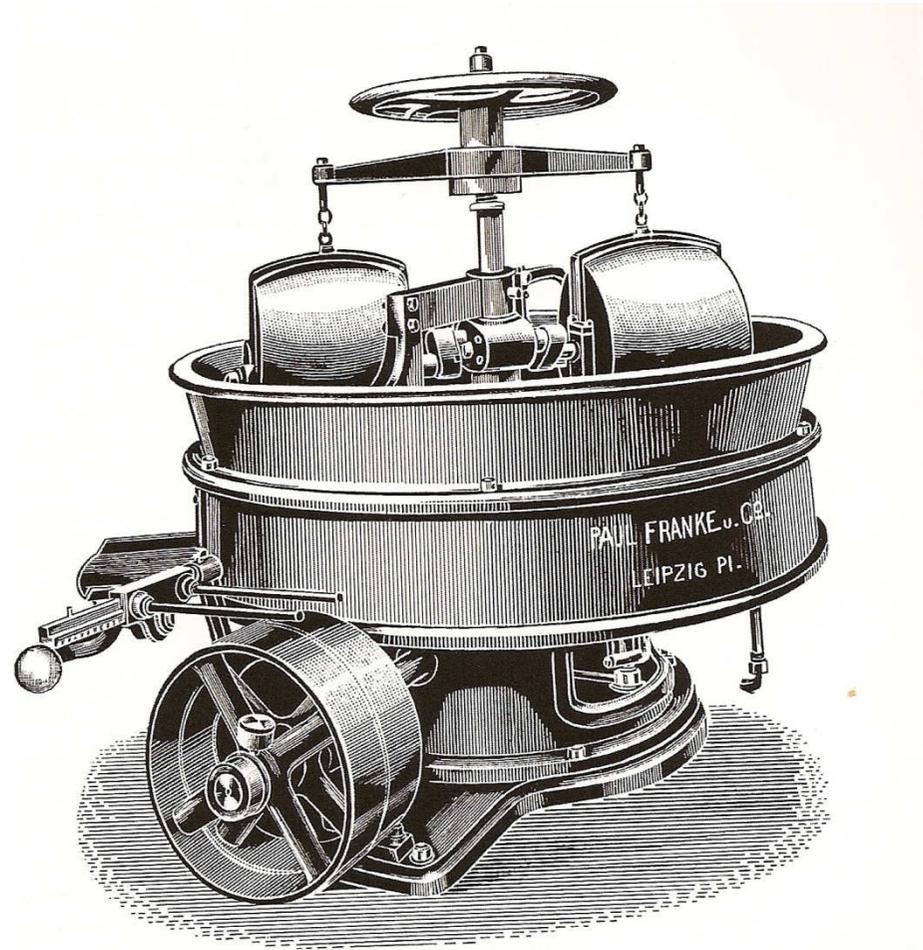
Lavorò la miscela per più tempo e con questa lavorazione la massa di cacao divenne una crema fluida che si scioglieva in bocca



**FONDANT**



Manifattura di Dihl e Guérhard 1810



**Impastatrice per cioccolato dei primi del '900**

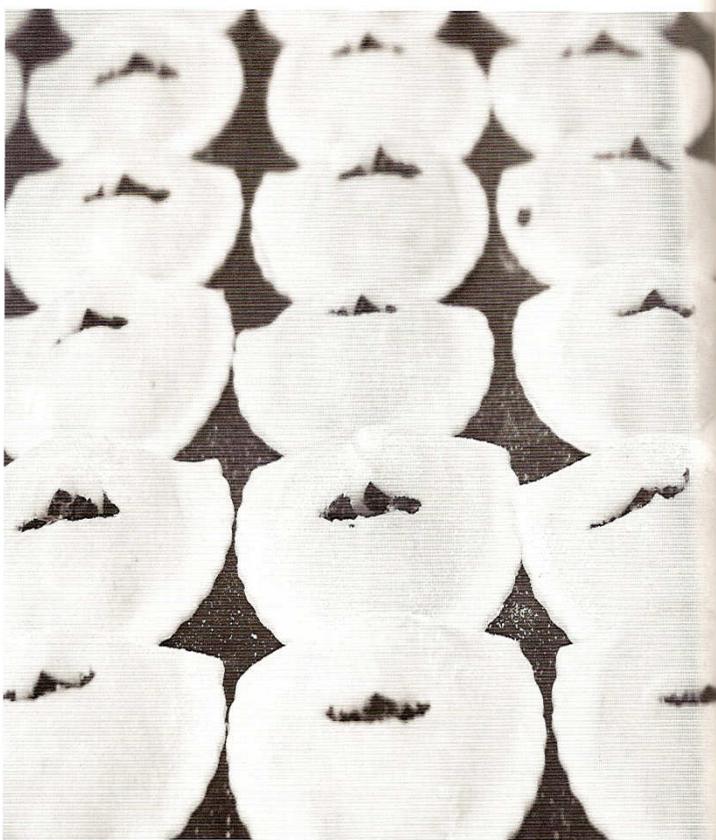


**Fino agli anni '20:**

- prodotto di lusso
- voluttuario
- costoso







**Cioccolata, non solo come bevanda ma anche come spezia preziosa:**

**- inserita nelle ricette salate secondo un gusto romano e medievale di mescolare il dolce con il salato**

**- a Modica: *impanatagghi***



In Italia iniziale  
diffidenza verso i  
prodotti industriali e  
pertanto si punta su  
di un linguaggio  
promozionale:

- rassicurante
- tradizionale



**Manifesto di Aleardo Terzi 1900**

# nutella



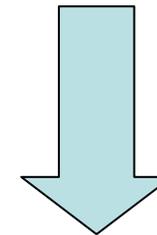
**Una delizia da spalmare sul pane**

Servitela al mattino: **NUTELLA** è la ragione di sostanze più sane che regala la natura: zucchero, nocciole, latte e gusto di cacao. Spalmata sul pane, è la colazione eccellente che mette buon umore a chi la serve e a chi la gusta. Il lavoro rende, e la fatica non pesa, con **NUTELLA** al mattino!

BICCHIERI DA 110-160 LIRE + PUNTI EUROREGALI

**1946 Ferrero e la mitica Nutella**

**Energia per fare e pensare**



**CONCETTO SALUTISTICO**

**Il piacere è legittimo solo se fa bene**

# CIOCCOLATO TARMONE

CIBO DEGLI DEI

*NON ROMPE IL DIGIUNO*

GIOVA ALLA DIGESTIONE

ECCITA L'APPETITO

ACCRESCE LE FORZE

APPORTA BRIO



**Il cioccolato come  
medicina**

## IL CIOCCOLATO COME MEDICINA



Pietro Longhi. La cioccolata del mattino 1775-1780

**Il Dio Quetzalcoatl**  
Codex Migliabechianus



Le prime popolazioni ad associare il cacao ad effetti benefici sulla salute sono stati gli **Olmechi**, seguiti dai **Maya** e dagli **Atzechi**. L'uso medicinale del cacao o del cioccolato come farmaco o come veicolo per assumere altre medicine si diffonde in Europa alla metà del 1500.