

Dal cacao al cioccolato

Il grande botanico, Carlo von Linné, non fu certo il primo a riconoscere i grandi pregi della pianta alla quale diede il nome botanico di «Theobroma Cacao L.» Il significato di «Theobroma» è «Cibo degli Dei» e, come tale, il cacao era già stato riconosciuto dai Toltechi, dai Maya e dagli Aztechi che ci hanno tramandato il nome di «cacauatl». I Maya lo coltivavano già attorno all'anno 600 nell'America Centrale. Utilizzavano le fave di cacao, per preparare una bevanda molto nutriente chiamata «Xocolatl», nome dal quale deriva certamente l'attuale «cioccolato».

Anche i Conquistatori spagnoli del 16° secolo si interessarono al cacao. Poi, nel 1528, Cortez portò in Spagna il primo cacao nonché gli attrezzi necessari per preparare l'esotica bevanda, che incontrò rapidamente un grande successo a Corte. Nel 1615 Anna d'Austria, Infante nata e cresciuta a Madrid, andata poi in sposa al re Lodovico XIII, introdusse la bevanda al cioccolato alla Corte francese. A Parigi diventò, per l'aristocrazia, una bevanda prestigiosa ed alla moda e da qui trovò diffusione in tutta l'Europa. Mentre nel 19° secolo la bevanda al cioccolato perdeva d'importanza, cresceva di pari passo l'interesse per il cioccolato solido i cui primordi risalgono, in Francia, agli anni dopo il 1830.



Aztechi intenti a preparare il «Xocolatl»: le fave di cacao vengono tostate, macinate, poi mescolate con acqua e droghe e sbattute a schiuma.

Il cioccolato arriva in Svizzera...

Nel 1819, François-Louis Cailler aprì, a Corsier presso Vevey, una delle prime manifatture meccanizzate di cioccolato, fondando la più vecchia marca di cioccolato tuttora esistente in Svizzera. Il cioccolato era di fatto entrato definitivamente in Svizzera, dove ha trovato i più grandi pionieri e promotori. Philippe Suchard fondò una manifattura di cioccolato a Serrières nel 1826. Lo seguirono Jacques Faulquier (predecessore di Jean-Samuel Favarger) a Ginevra nello stesso anno, Charles-Amédée Kohler nel 1830 a Losanna, Rudolf Sprüngli nel 1845 a Zurigo, Aquilino Maestrani nel 1852 a Lucerna, poi a San Gallo, Johann Georg Munz nel 1874 a Flawil, Jean Tobler nel 1899 a Berna.

Daniel Peter fondò, nel 1867, una fabbrica di cioccolato a Vevey. Dopo molti tentativi riuscì di unire il latte al cioccolato ed inventò, nel 1875, il Cioccolato al latte. Rodolphe Lindt aprì, nel 1879, una manifattura di cioccolato a Berna. Sviluppò un nuovo metodo di lavorazione, chiamato in tedesco «Conchieren», con il quale riuscì a produrre il primo cioccolato fondente al mondo.

Molti altri imprenditori svizzeri fondarono, negli anni a seguire, delle aziende di successo le cui attività contribuirono a dar lustro alla rinomanza mondiale del cioccolato svizzero.



Mentre prima, donne sedute davanti a lunghi tavoli e più tardi ai nastri, posavano le praline nelle scatole, oggi il lavoro viene effettuato dai robot, in una frazione di tempo minima rispetto ad allora. Attente collaboratrici e vigili collaboratori controllano e correggono il lavoro dei robot.



François-Louis Cailler (1796-1852)



Philippe Suchard (1797-1884)



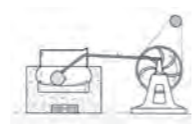
Daniel Peter (1836-1919)



Rodolphe Lindt (1855-1909)

Il primo periodo fiorente del cioccolato svizzero

Gli anni tra il 1890 ed il 1920 furono un vero periodo fiorente dell'industria svizzera del cioccolato e fu concomitante con il grande periodo del turismo in Svizzera. Persone appartenenti alle più alte sfere della società di tutto il mondo, che trascorsero le loro vacanze in Svizzera, ebbero occasione di conoscere e stimare il cioccolato svizzero, diffondendone poi la fama nei loro paesi d'origine. La produzione dei fabbricanti svizzeri di cioccolato e le loro iniziative conquistarono, negli anni fra il 1900 ed il 1918, il mercato mondiale del cioccolato. Quasi tre quarti del cioccolato svizzero venivano venduti all'estero. La Svizzera diventò così una potenza mondiale nel campo del cioccolato. Il «Cioccolato svizzero» non ha raggiunto la sua fama mondiale solo per le quantità esportate, bensì soprattutto grazie alla sua qualità ben più alta di quella del cioccolato fabbricato in altri paesi.



La maggiore manifattura svizzera di cioccolato era, alla fine del 19° secolo, quella di Philippe Suchard di Serrières.



Nuova ripresa attraverso le crisi

Alla fine degli anni venti cominciarono anni duri per l'industria svizzera del cioccolato. Il crescente protezionismo e le crisi economiche degli anni 20 e 30 hanno causato la perdita dei mercati d'esportazione. La seconda guerra mondiale è coincisa con severe misure d'importazione per lo zucchero e per il cacao e, nel 1943, ebbe inizio il razionamento.

Dal 1950 l'industria svizzera del cioccolato può rallegrarsi per uno sviluppo continuo. Si è dato il via ad un forte impulso all'automazione e si sono sviluppate nuove tecnologie. La progressiva integrazione economica, come pure la diminuzione mondiale dei dazi doganali hanno incrementato lo scambio di merci sul piano internazionale. I fabbricanti hanno recepito i segnali dei tempi ed hanno migliorato la loro posizione di mercato in molti paesi.

Lo sviluppo di nuovi tipi di prodotti e di forme innovative che vanno incontro alle abitudini dei consumatori, il mantenimento dell'alta qualità e la conseguente modernizzazione degli impianti produttivi, nonché la promozione dell'istruzione professionale delle collaboratrici e dei collaboratori sono i mezzi, grazie ai quali l'industria svizzera del cioccolato riesce ad affermare il proprio valore nel 21° secolo.



Il più vecchio metodo per modellare: le odorose porzioni di massa di cioccolato liquido, vengono versate in forme piatte, che sono il negativo del prodotto finito.



CHOCOSUISSE



CHOCOSUISSE, le aziende affiliate e la Fondazione svizzera dell'economia del cacao e del cioccolato vi augurano molta gioia e piacere nel gustare il finissimo CIOCCOLATO SVIZZERO!

Chocolat Alprose SA
Barry Callebaut Schweiz AG
Chocolat Bernrain AG
Chocolats Camille Bloch SA
Delica AG
Chocolat et Cacaos Favarger SA
Max Felchlin AG
Halba
Läderach (Schweiz) AG
Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG
Maestrani Schweizer Schokoladen AG
Mondelez Schweiz GmbH
Nestlé Suisse SA
Confiserie Sprüngli AG
Chocolat Stella SA
Villars Maître Chocolatier SA

Troverete maggiori informazioni nella pubblicazione CHOCOLOGIE che potrete ottenere dalla CHOCOSUISSE e dalle aziende affiliate, come pure sul nostro sito Internet: www.chocosuisse.ch

© CHOCOSUISSE 2023
Riproduzione permessa con l'indicazione della fonte.

CHOCOSUISSE
Federazione dei fabbricanti svizzeri di cioccolato
Münzgraben 6
CH-3011 Berna
Tel. +(0)31 310 09 90
Fax +(0)31 310 09 99

Il cacao

Il cacao è un prodotto particolarmente nobile dei tropici. L'albero del cacao, originario dell'America Centrale, cresce nelle regioni tropicali, a nord ed a sud dell'equatore. I suoi frutti spuntano direttamente dal tronco, vengono raccolti due volte all'anno e contengono da 20 a 30 fave di cacao ciascuno. Le fave, separate dal frutto, vengono ammucciate, poi ricoperte ed infine lasciate fermentare. Durante questo processo le fave perdono la loro capacità di germogliare e sviluppano, nel contempo, una parte delle loro sostanze aromatiche. Una volta asciutte, le fave di cacao sono pronte per essere stivate nei bastimenti. Vengono acquistate alle borse internazionali del cacao di Londra e New York, dalle imprese che le lavorano.



Le fave di cacao fermentate ed asciutte, così come vengono fornite alle fabbriche.



Raccolto in una piantagione di cacao. Gli operai staccano con cura i frutti dai rami, utilizzando il coltello della giungla e lunghe stanghe. Il posto è ombreggiato, il clima costante, umido e caldo.



Come si produce il cioccolato

La produzione del cioccolato si basa tuttora sul lavoro manuale dei pasticceri e dei cioccolatieri. Ancora oggi, la preparazione industriale segue l'originale e manuale procedimento di lavorazione ma, gli impianti tecnici altamente sviluppati, hanno chiaramente ripreso la produzione a tutti i livelli. Essi permettono non solo di razionalizzare la produzione, bensì garantiscono anche il mantenimento di una costante, alta qualità.

Le fave di cacao sono la più importante materia prima per la produzione del cioccolato. Dopo un preciso controllo d'entrata e di qualità, il cacao greggio viene pulito a fondo, poi spezzato, tostato e macinato. Così nasce la massa di cacao. Con l'aggiunta di zucchero e di ulteriore burro di cacao alla massa di cacao, si arriva alla massa base per il classico cioccolato scuro. Mescolando ulteriormente con del latte in polvere o condensato, si ottiene la massa base per il cioccolato al latte. Nel cioccolato bianco manca invece la massa di cacao bruno. Queste tre miscele base sono il punto di partenza per tutte le varietà di cioccolato.

Una volta rimescolate, le masse base vengono macinate molto finemente e nobilitate nelle «conche». La massa di cacao diventa dunque massa di cioccolato, pronta per essere modellata. Ne nascono le tavolette massicce e quelle ripiene, grazie all'aggiunta di nocchie, mandorle, frutta o liquore, oppure le praline ed altre specialità. Ora i singoli, delicati articoli di cioccolato di varie grandezze, vengono imballati nella carta oppure in scatole e bonboniere e quindi in grandi scatoloni atti alla spedizione, prima di arrivare nei depositi intermedi del commercio od esportati nel mondo intero.

Qualità

L'esperto riconosce la qualità di una tavoletta di gran pregio, spezzandola: lo spacco è duro e croccante, le superfici spaccate sono pulite, nette e non si sbriciolano. Anche il naso rivela la qualità: l'odore di un cioccolato fine, è arrotondato ma non acuto e penetrante. Sulla lingua, lo si riconosce chiaramente: il buon cioccolato si scioglie con la morbidezza del burro, non s'attacca al palato come una pappa, non è per nulla sabbioso e non lascia alcun sgradevole secondo gusto. Il sapore è fine, delicato, pieno ed unico.



Un'occhiata in un impianto per tavolette. Le forme vengono riempite e poi scosse per eliminare le bolle d'aria, prima di entrare nel tunnel di raffreddamento.



Gli esperti riconoscono l'ottima qualità, già spezzando una tavoletta di grande pregio: la rottura è dura e croccante, le superfici spaccate sono nette e non si sbriciolano.

Conservazione

A seconda delle ricette, il cioccolato ha una durata di conservazione di 12 mesi, fino a 15 per il cioccolato scuro. Il cioccolato dovrebbe essere immagazzinato ad una temperatura tra i 10 ed i 18 gradi, protetto dalla luce e dall'umidità.

Il cioccolato è sano

Solo raramente si trova, concentrata in un solo alimento ed in uno spazio così ridotto, una tale addizione di preziosi elementi energetici come proteine, idrati di carbonio, tracce di vari altri elementi, sostanze minerali e vitamine, tutti di origine naturale. Il valore energetico di una tavoletta di cioccolato di 100 grammi ammonta a circa 2300 Joule o 550 chilocalorie.

Il cioccolato è buono e sano. Contribuisce a completare l'auspicata nutrizione equilibrata, ma non la sostituisce.



Molti pasticceri producono ancora oggi, con molto amore e grande abilità, i propri prodotti al cioccolato, dando così il loro importante contributo alla rinomanza del cioccolato svizzero. Di solito, essi acquistano i grossi blocchi della cosiddetta copertura (couverture), dalle grandi fabbriche di cioccolato o dalle aziende specializzate.

Ciocolato
Svizzero