

**CHOCO  
DAY**  
OCTOBER  
**12**  
**2012**

[chocoday.com](http://chocoday.com)

Dal **Cacao** al **Cioccolato**



# La Piantagione



Secondo i botanici l'albero del cacao cresceva spontaneo già **4000** anni prima di Cristo nel bacino del Rio delle Amazzoni. I primi a coltivarlo furono probabilmente i **Maya** che con i semi di cacao preparavano una bevanda ricostituente ed energetica.

Nelle piantagioni si riproducono le condizioni della foresta naturale con alberi di alto fusto per dare l'ombra necessaria alla buona crescita degli alberi di cacao, che sono delicati e che non supportano la luce diretta e le variazioni di temperatura.



L'habitat infatti è quello tropicale, con temperatura fra i 20° e i 30°. L'altitudine ideale è sui 400 metri.

Oggi il cacao è coltivato in 45 diversi paesi.

Dalla produzione mondiale di circa **3,000,000** tons,

**65 - 70%** proviene dall'Africa:

Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria, Camerun...

**12 - 13%** dall'America Centrale/Latina:

Colombia, Ecuador, Brasile, Messico, Guatemala, Repubblica Dominicana, Perù...

**17%** dal Sud-Est Asiatico:

Indonesia, Malaysia, Nuova Guinea...



# La Coltivazione



Sull'albero ogni anno nascono migliaia di piccoli fiori di colore bianco o giallo-rosato. Molti seccano e muoiono.

Solo l'1% diviene frutto:  
**"Le Cabosse"**

che crescono direttamente sul tronco e sui rami principali dell'albero.

## Esistono tre **VARIETÀ** di cacao:

Il **CRIOLLO**, che produce un tipo di cacao molto fine, è originario dell'America Centrale e del Messico. È una qualità molto fragile e sensibile, si riconosce dal colore bianco dei semi freschi, e costituisce non più del **2%** circa della produzione mondiale.

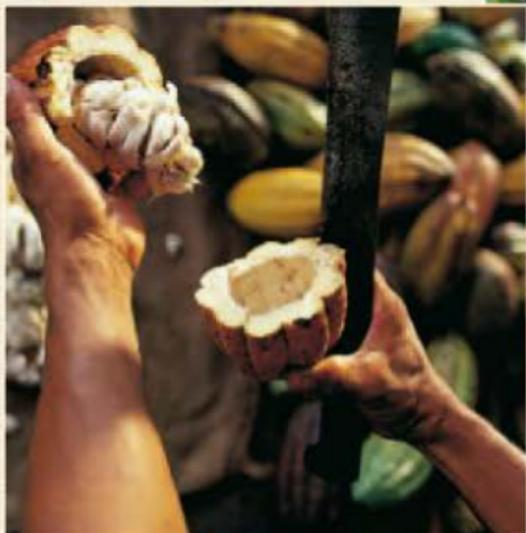
Il **FORASTERO** ha semi violetti e cabosse verdi che assumono una colorazione gialla/rossa quando sono mature. Proviene dall'Amazzonia e costituisce circa l'**80%** della produzione mondiale.

Il **TRINITARIO** è un ibrido tra i due gruppi precedenti. È originario di Trinidad e rappresenta il **18%** della produzione mondiale.



# La Raccolta e la Fermentazione

Le Cabosse sono raccolte a mano, con la massima cura. L'albero, che comincia a dare frutti a **3/4 anni** e giunge a maturazione a **6 anni**, può produrre fino a **80 cabosse** all'anno per una quarantina d'anni. Difficilmente il rendimento per ettaro supera i **1000 kg** di fave di cacao.



Ci vuole esperienza e destrezza per tagliare la cabosse senza danneggiare i semi all'interno. Ogni cabosse, che misura **15/20 cm** di lunghezza, contiene circa **30/40 semi** e una abbondante polpa zuccherina.



Dopo che le cabosse sono state raccolte e aperte, i semi e la polpa vengono estratti e ammassati in casse o ceste (tradizionalmente su foglie di banano) e lasciate riposare per qualche giorno (fino a 5/6 giorni).

Durante questo periodo prende avvio una serie di fermentazioni:

prima alcolica, poi lattica ed acetica.

## **La fermentazione**

**ha tre funzioni importanti:**

- L'eliminazione della polpa.
- L'inibizione della facoltà germinativa dei semi.
- La creazione dei precursori degli aromi, cioè di quegli elementi che durante le fasi successive (tostatura, concaggio, etc.) determineranno il profumo, il gusto, l'ampiezza e la complessità degli aromi di un buon cioccolato.



# L'Essiccazione e il Controllo Qualità

Dopo la fermentazione le fave vengono essiccate al sole anche per più di 10/12 giorni e perdono così il loro contenuto di acqua che ora è del 7% circa. Questo permette di conservare le fave di cacao anche per periodi molto lunghi.

L'essiccazione serve inoltre a bloccare il processo di fermentazione che, se protratto troppo a lungo, può causare acidità troppo elevata e conseguentemente "danneggiare" la qualità del cacao.



Come tutti i prodotti preziosi, le fave di cacao sono sottoposte ad un accuratissimo controllo di qualità da parte del coltivatore ed anche del trasformatore, prima di essere messe in sacchi di juta e spedite alle loro destinazioni.

L'arrivo del cacao alla fabbrica del cioccolato: qui i sacchi di fave di cacao sono scaricati e stoccati in silos. È l'inizio del processo di produzione del cioccolato.



# La Produzione: la Pasta di Cacao

SEMI



**PULITURA** - Il cacao viene pulito da corpi estranei e viene selezionato dividendo le fave rotte da quelle intere, le quali continueranno il processo...



**PRETOSTATURA** - Le fave vengono sottoposte per circa 100 sec. ad un forte irraggiamento a circa 400° che facilita la separazione della buccia dalla fava.

**ROTTURA** - Le fave vengono frantumate in piccoli pezzi che prendono il nome di GRANELLA, e nel contempo viene eliminata la buccia che le riveste.

BUCCIA

GRANELLA

**ALCALINIZZAZIONE**

La granella subisce un "bagno" con acqua alla quale, a secondo dei casi, può essere aggiunto del carbonato di potassio che riduce la naturale acidità del cacao.

**TORREFAZIONE**

La granella viene tostata con aria calda da 100° a 120°. Il processo di torrefazione dura circa 30 minuti, e deve garantire una tostatura omogenea così che si possano sviluppare gli aromi più nobili del cacao.



**MACINAZIONE**

La granella viene macinata in un mulino a pioli e qui si trasforma in un prodotto che prende il nome di liquore o pasta di cacao.

PASTA DI CACAO



# La Produzione: il Burro e la Polvere



PASTA DI CACAO



**SPREMITURA**

La pasta di cacao viene spremuta in presse idrauliche che ne estraggono la parte grassa IL BURRO; la parte secca che residua dalla spremitura della pasta di cacao è IL PANNELLO di CACAO.

BURRO DI CACAO



**FILTRAZIONE**

Il burro di cacao viene filtrato con filtri di carta che trattengono le impurità.

**DEODORIZZAZIONE**

Il burro di cacao viene sottoposto ad un processo di deodorizzazione. Mediante un getto di vapore ad alta pressione viene estratta una parte di acidi volatili per rendere il gusto del burro più dolce e meno acido.

BURRO DI CACAO

di prima pressione deodorizzato.



PANELLO DI CACAO



**POLVERIZZAZIONE**

Il pannello viene tritato prima in modo grossolano e in seguito sminuzzato sino a polverizzarlo finemente.

CONFEZIONI POLVERE



# La Produzione: il Cioccolato

BURRO DI CACAO

PASTA DI CACAO

ZUCCHERO



LATTE IN POLVERE

PASTA DI NOCCIOLE



PRINCIPALI TIPOLOGIE DI CIOCCOLATO:

AL LATTE + + +

BIANCO + +

FONDENTE + +

GIANDUIA + + +

AL LATTE e alle NOCCIOLE GIANDUIA + + + +



**MISCELAZIONE** - Gli ingredienti vengono selezionati e mescolati in proporzioni variabili a seconda della ricetta e del tipo di cioccolato che si vuole ottenere.

CIOCCOLATO IN POLVERE  
prima del concaggio



**RAFFINAZIONE**

Grandi raffinatrici a cilindri schiacciano e tagliano l'impasto di cioccolato fino a ridurlo in particelle di dimensioni non superiori a **18 micron**.

**CONCAGGIO** - Il concaggio è un'operazione che può durare per molte ore e che persegue diversi obiettivi:

- creare un amalgama perfetto tra i vari componenti
  - ridurre gli aromi acidi e astringenti
  - estrarre l'umidità residua che alla fine del processo non sarà superiore allo 0,5-0,8%.
- In questa fase si aggiungono normalmente una piccola parte di lecitina di soia 0,3% come fluidificante e emulsionante, e una piccolissima quantità di vaniglia come aromatizzante.



# La Produzione: il Cioccolato

**TEMPERAGGIO** - La pasta di cioccolato prima di essere modellata deve essere sottoposta a un trattamento termico detto temperaggio, durante il quale il cioccolato prima viene raffreddato a 26°/28° e successivamente riscaldato a 29°/32°. Ciò è indispensabile perché il burro di cacao solidifichi nella forma cristallina stabile, soltanto così il cioccolato avrà capacità di smodellaggio, un aspetto lucido, uno spacco corretto e un'ottima conservabilità.

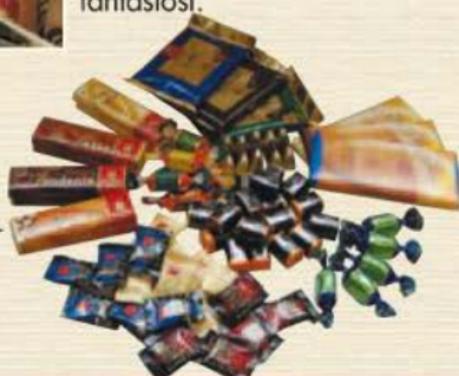


**MODELLAGGIO** - Il cioccolato temperato viene colato in appositi stampi nei quali può prendere forme diverse (tavoletta, pralina, uova...) e poi solidificato in grandi tunnel di raffreddamento alla fine dei quali il cioccolato viene estratto facilmente dagli stampi.



## CONFEZIONAMENTO

il cioccolato solido ora può essere incartato e confezionato nei modi più accattivanti e fantasiosi.



Con il patrocinio di



*Ministero degli Affari Esteri*



*Ministero dello Sviluppo Economico*



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



ITALIA

Istituto nazionale per il Commercio Estero



Provincia di Perugia



Regione Umbria



Città di Perugia



**S** **Symbola**  
FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE



In collaborazione con



*Cioccolatieri*

1946

**Segreteria Organizzativa ChocoDay**

Viale Centova 6 · 06128 Perugia (Italy)

T +39 075 5025880 · F +39 075 5025889

[info@chocoday.com](mailto:info@chocoday.com)