

IL TESTO ESPOSITIVO

Il cibo degli dei

Se l'etimologia¹ della parola "cioccolato" resta imprecisa e tuttora soggetta a qualche dubbio, gli Aztechi² sono incontestabilmente all'origine della bevanda. Il loro dio Quetzalcoatl³ era il giardiniere del paradiso. Lo veneravano nella sua veste di custode del cacao, dispensatore di forza e ricchezza. In effetti, i semi di quest'albero fungevano anche da moneta di scambio⁴, sia per acquistare beni di consumo abituali sia come tributo di imposta al re.

Inizialmente, osservando scimmie e scoiattoli succhiare la rinfrescante polpa che racchiude i semi⁵, anche gli uomini tentarono l'esperienza gustativa. In seguito, cominciarono a mangiare anche i semi. Chi ebbe per primo l'idea di arrostarli sulla griglia e poi schiacciarli per farne una pasta? Non si sa. Tuttavia, la raffinata civiltà azteca aromatizzò poco a poco la pasta di cacao con spezie⁶ per preparare una bevanda nutriente e corroborante, utile ai poveri per arricchire la loro poltiglia di granoturco e indispensabile al piacere del re azteco Montezuma II⁷.

Quando, nel 1502, Cristoforo Colombo ricevette alcuni semi di cacao da un capo indio, non capì il valore del regalo, poiché ignorava ancora i costumi di questa "Nuova Spagna" sulle cui coste era approdato. Soltanto con la conquista delle "Indie Occidentali" a opera di Hernán Cortés e dei suoi uomini si capì l'importanza dei semi di cacao e venne scoperto il cioccolato. I *conquistadores*⁸ che erano partiti alla ricerca dell'Eldorado⁹ scoprirono invece un "oro bruno" che li lasciò sconcertati. Inizialmente non apprezzarono né la struttura grassa, né il gusto amaro della bevanda piccantissima, ma quando la loro riserva di vino si esaurì dovettero farci l'abitudine. Addolcita con zucchero di canna, la bevanda al cioccolato, forte delle sue proprietà ricostituenti divenne un'abitudine quotidiana. Fu allora evidente l'importanza dell'albero del cacao e la forza simbolica dei culti¹⁰ che lo circondavano.

No, le tavolette di cioccolato non crescono sugli alberi del cacao! La cabosside del cacao è l'unico frutto a subire una catena di trasformazioni tanto lunga e complessa per dare vita a un prodotto finito, ossia il cioccolato.

Tutto inizia con la scelta delle varietà botaniche di cacao che saranno messe a dimora¹¹: come i vitigni, ognuna possiede una personalità particolare. I frutti raccolti vengono sbucciati e i semi di cacao contenuti nella cabosside vengono fatti fermentare. Una volta essiccati, selezionati e controllati, i semi vengono in genere esportati verso le cioccolaterie, dove avvengono la decorticazione e la tostatura¹², che ne sviluppano gli aromi. I semi vengono poi macinati, tritati e raffinati per ottenere una pasta di cacao.

A questo stadio inizia la vera e propria produzione: si mescolano paste provenienti da diversi *cru*¹³, in funzione del gusto finale, e si aggiungono zucchero, vaniglia e talvolta latte in polvere. La miscela subisce la concia che dura parecchie ore; al termine del processo, il cioccolato può essere versato negli stampi per formare le tavolette.

Il genio dell'uomo che è riuscito a trasformare il frutto della natura e a magnificarlo fino a offrire alla ghiottoneria di tutti un'intera gamma di sapori non può che suscitare ammirazione!

(da K. Khodorowsky, H. Robert, *Piccola enciclopedia del cioccolato*, Milano, RCS, 2001)

Note

- 1. etimologia:** l'origine e la storia di una parola.
- 2. Aztechi:** popolo dell'America centrale che abitava i territori del futuro Messico tra il XII e il XVI secolo, prima che gli Europei lo colonizzassero.
- 3. Quetzalcoatl:** mitico re-sacerdote, che era venerato come un dio poiché aveva donato l'albero del cacao agli uomini.
- 4. moneta di scambio:** a dimostrazione della considerazione in cui tenevano i semi di cacao, gli Aztechi scambiavano una zucca con quattro semi, un coniglio con dieci.
- 5. polpa ... semi:** il frutto dell'albero del cacao, chiamato cabosside, è una specie di melone che contiene da 25 a 75 semi, avvolti da una polpa biancastra dolce e leggermente acida.
- 6. spezie:** cannella, pepe, cardamomo e vaniglia per esempio.
- 7. Montezuma II:** imperatore degli Aztechi tentò invano di opporsi alla conquista spagnola di Hernán Cortés (1519-22).
- 8. conquistadores:** i conquistatori spagnoli.
- 9. Eldorado:** paese leggendario di delizie.
- 10. culti:** tutte le fasi di coltivazione dell'albero di cacao erano accompagnate da riti particolari presso gli Aztechi.
- 11. messe a dimora:** piantate.
- 12. la decorticazione e la tostatura:** la privazione della buccia e una blanda torrefazione (che consiste nell'abbrustolire i semi).
- 13. cru:** varietà botaniche.

Ciascuna delle due parti del brano affronta argomenti centrali differenti. Dai il giusto sottotitolo alle due parti scegliendoli tra quelli proposti.

I parte:

II parte:

L'oro bruno del Nuovo Mondo

L'importanza economica del cioccolato

L'albero del cacao

Le diverse forme del cioccolato

Il cioccolato alla conquista dell'Europa

Le virtù del cioccolato

1. **Quale considerazione avevano gli Aztechi del cioccolato? Segna con una x la risposta esatta.**

- a) Essi veneravano la pianta del cacao, perché secondo loro aveva proprietà magiche.
- b) Gli indigeni succhiavano la polpa acidula che ricopre i semi, ma non l'apprezzavano.
- c) La pianta del cacao era così preziosa che i suoi semi diventarono moneta di scambio.
- d) Per gli Aztechi la cioccolata era una bevanda nutriente ma piccantissima.

2. **Chi portò in Europa l'abitudine del cioccolato? Segna con una x la risposta esatta.**

- a) Cristoforo Colombo.
- b) Hernán Cortés e i suoi uomini.
- c) Gli Aztechi.
- d) Il re azteco Montezuma II.

3. **Come accolsero i conquistatori spagnoli la bevanda al cioccolato? Completa il brano con le espressioni corrette.**

Gli spagnoli dapprima non compresero la del cioccolato, poiché per il loro gusto era troppo e piccante; ma, quando finirono le scorte di, provarono ad aggiungere dello per addolcire la bevanda. La trovarono gustosa e, tanto che essa divenne un'abitudine quotidiana.

vino – amaro – zucchero – bontà – nutriente

4. **Quale tipo di informazioni prevale nella prima parte del brano? Segna con una x la risposta esatta.**

- a) Informazioni botaniche.
- b) Dati economici.
- c) Informazioni alimentari.
- d) Dati storici.

5. **Nella seconda parte del brano si presentano le diverse fasi di trasformazione dei semi di cacao. Te le elenchiamo alla rinfusa; tu riordinale scrivendo nella casella un numero progressivo.**

- Si mescolano paste diverse.
- Si macinano e tritano e raffinano.
- Si sbucciano i frutti.
- Dopo una concia di parecchie ore il cioccolato può essere versato negli stampi.
- Si selezionano e controllano.
- Si aggiungono zucchero, vaniglia e talvolta latte in polvere.
- Si essicano.
- Si fanno fermentare i semi.
- Si decorticano e si tostano.