



Geografia del Cioccolato

Di Greta Mannella

Origine della cioccolata

- Siamo in *Messico meridionale*, negli stati di Veracruz e Tabasco, più di 2000 anni fa. In quella zona cresceva un arbusto i cui frutti venivano utilizzati per creare una *bevanda amara e molto speziata* consumata dai sacerdoti, dai re e dai nobili, soprattutto durante riti sacri e misteriosi. Una bevanda sacra "*xocoatl*" per gli *Olmechi*, poi utilizzata dai *Maya*. Con la decadenza di questi ultimi, la "civiltà del cioccolato" passerà nelle mani dei *Toltechi* e quindi degli *Aztechi*, per i quali il cioccolato era fonte di saggezza ed energia.





- Il cioccolato era associato a Xochiquetzal, la dea della fertilità. Quando avvenne lo sbarco degli Spagnoli guidati da **Hernán Cortés** le cose cambiarono un po'. Nonostante l'imperatore **Montezuma II** avesse accolto Cortés a braccia aperte regalandogli una piantagione intera di cacao, l'impatto con quello che sarebbe diventato il simbolo della golosità non fu certamente felice.
- Così descriveva il cacao lo storico milanese **Girolamo Benzoni** nella sua *Historia del mondo nuovo* (1565): "Il suo frutto è a modo di mandorle e nasce in certe zucche di grossezza e larghezza quasi come un cocomero... lo mettono al sole a asciugare, e quando lo vogliono bere, in un testo lo fanno seccare al fuoco, e poi con le pietre... lo macinano, e messolo nelle sue tazze... a poco a poco distemperatolo con acqua, e alle volte con un poco del suo pepe (più probabilmente peperoncino, Ndr), lo beono....."



- *I gesuiti o forse delle suore di Oaxaca vi aggiunsero miele, cannella e zucchero di canna. Furono infatti gli stessi gesuiti ad importare il cioccolato in Europa, via Spagna. Pare che anzi i consumi di cioccolato durante il Concilio di Trento – come dolce ma anche come condimento di cacciagione e piatti salati – avessero dato il via alla grande tradizione cioccolatiera di quella regione. Mentre Papa Pio V consentì il consumo della cioccolata anche durante il digiuno liturgico, visto che si trattava pur sempre di una bevanda liquida. Per la felicità sicuramente di molti!*





- *Dalla Spagna, il cioccolato raggiunse Torino: merito della duchessa Caterina, spagnola, moglie di Emanuele Filiberto. Un secolo dopo, a Torino, nascerà la prima cioccolateria d'Italia. Sempre a Torino, nel Settecento, venne inventato il primo cioccolatino ("givo"), nonché il "bicerin", bevanda calda a base di caffè, cacao, crema di latte, ancora oggi tipica golosità della città.*
- *Sarà però Paul Caffarel a lanciare la produzione di cioccolato solido in grande stile, col celebre gianduiotto. Michele Prochet per far fronte alle difficoltà di rifornimento del cacao americano, il cui prezzo era ormai proibitivo, decise di ricorrere a un prodotto locale: la nocciola delle Langhe, la cosiddetta "tonda gentile" per creare la pasta gianduia.*





- *Nel frattempo, gli Spagnoli avevano iniziato a diffondere il cioccolato anche al Sud. In particolare a Modica, in Sicilia: qui - assai prima del gianduia e dei cioccolatini piemontesi, nonché delle celebri tavolette svizzere - nacque la prima vera barretta di cioccolato solida. La fine dell'Ottocento fu però un periodo di crisi per il cioccolato italiano. Gli Svizzeri, infatti, nel 1875 avevano inventato il cioccolato al latte. Però ancora oggi il cioccolato di Modica è buonissimo, poroso, unico.*





- *A Perugia, poi, grazie all'intuizione di Luisa Spagnoli e Giovanni Buitoni, nel 1922 nacquero i Baci, originariamente chiamati "Cazzotti", ottenuti sempre dal gianduia. Mentre, poco dopo, a Torino nascerà l'idea dell'uovo di Pasqua. E, per concludere in bellezza restando in Piemonte, ad Alba, a metà 900, dall'impasto del gianduia nasce la nutella.*

1922
Il primo Bacio nato
dalla creatività
di Luisa Spagnoli
col nome
di "cazzotto"

