A indícios que comprovam que o milho foi domesticado no México, pela primeira vez, a 9.000 anos atrás.

Em 1948 e 1950, pesquisadores descobriram resquícios arqueológicos de pipoca na Bat Cave, centro-oeste do Novo México, e seu tamanho variava de 5 cm até menos de 1 cm. Provavelmente consumidos 3600 anos antes de Cristo, comprovando a teoria de que os mexicanos conheciam a pipoca há milhares de anos.

Muitos historiadores chegam inclusive a indicar que o milho de pipoca foi inclusive, o primeiro tipo de milho que a raça humana teve contato.

Os antigos indígenas norte-americanos cultivavam o milho, que era chamado mahiz e que depois passou a se chamar maize (Maíz), e o introduziram aos ingleses quando eles chegaram à América nos séculos XVI e XVII. Acredita-se que esses nativos teriam descoberto que os grãos de milho estouravam quando atirados no fogo ou na areia quente.

Na época, ela não era apenas um alimento, mas usada também pelos indígenas norte-americanos e astecas para fazer guirlandas com as quais as mulheres se enfeitavam para as danças rituais.

Estourar o milho de pipoca foi uma descoberta acidental, registrada oficialmente no século 19, nos Estados Unidos. Onde era comercializada e vendida com o “Pérola” ou “Sem Parar”. O termo popcorn, abreviação para “popped corn” só foi aparecer pela primeira vez em um dicionário em 1848.

Depois que o arado de disco foi introduzido nos Estados Unidos, em meados do século XIX, o cultivo do milho difundiu-se, tornando o hábito de estourar pipoca uma diversão popular.

Um dos primeiros carrinhos de pipoqueiro da história, foi criado por Charles Cretors, em Chicago, no ano de 1880. Após o nascimento das primeiras [pipoqueiras](https://clubedapipoca.com/blog/como-fazer-pipoca-perfeita/), a pipoca se popularizou rapidamente. A pipoca passou a ser vendida em feiras e circos, bem como em mercados e quitandas. Quando surgiram as “imagens falantes”, os cinemas, não era permitida a venda de pipoca nesses locais porque fazia muita sujeira, mas o público acabava trazendo sua própria pipoca, comprada de vendedores ambulantes. Então, os cinemas logo perceberam que era um bom negócio e [passaram a oferecê-la nas suas salas](https://clubedapipoca.com/blog/pipoca-e-saudavel-ou-nao/). O primeiro a fazer isso foi Glen W. Dickson, que espertamente instalou uma máquina de pipoca no hall de entrada de um de seus cinemas.

NoBrasil a pipoca tem experimentado um crescimento fenomenal nos últimos anos, as safras de pipoca vêm dobrando de produção, principalmente no estado do Mato Grosso. O crescimento do mercado de pipoca é reflexo do desenvolvimento da economia que tem levado o Brasil a autossuficiência em milho de pipoca. Antigamente o Brasil era considerado o segundo maior importador de milho do mundo, e hoje já considera exportar o produto.

## **De onde surgiu a pipoca doce?**

Quando os Estados Unidos entraram na guerra, o açúcar era enviado para as tropas americanas de além-mar, tornando os doces escassos, e os americanos passaram a consumir três vezes mais pipoca doce. Afinal, as melhores receitas de pipoca doce, permitem usar uma pequena quantidade de açúcar, chocolate ou outros doces sem desperdício.

Uma das empresas que mais se destacou na venda de pipoca e venda de milho de pipoca neste período foi a família pipoqueira: Redenbacher Popcorn. Em 1970, quando Orville Redenbacher’s criou uma das marcas de pipoca mais famosas do mundo, grande parte do comércio se arruinava, mas o negócio da pipoca prosperava.

## **Ingredientes e preparo.**

A pipoca é um produto muito versátil, podendo ser preparada das mais diversas maneiras, desde uma simples pipoca e sal, até as receitas mais elaboradas. Sendo reconhecida no mundo inteiro possuindo um comércio gigantesco com grandes empresas na atividade como as franquias de pipocas gourmet, sendo a sensação do momento trazendo os mais variados sabores.

O ingrediente principal é a pipoca e nela podemos acrescentar os mais diversos sabores como chocolate, coco, caramelo, leite em pó, dentre tanto outros sabores doces possíveis e também é muito apreciada nos sabores salgados na versão tradicional pipoca e sal e também com produtos como tomate, bacon, limão, manteiga e outros sabores.

Seu preparo é considerado simples na grande maioria, por envolver poucos ingredientes, normalmente óleo, pipoca e o sabor desejado.

 Foto da pipoca tradicional, pipoca e sal já preparada.