CIOCCOLATO

Il cioccolato che noi tutti conosciamo è oggi molto famoso in tutto il mondo, ma nonostante tutti i suoi amatori, pochi sanno la sua storia e il suo ampio impiego. Esso si ottiene dai semi dell’albero di cacao e questi hanno origini molto antiche, secondo diverse ricerche le piante del cacao risalgono a più di 6 000 anni fa e si pensa si trovassero nel Rio delle Amazzoni e nell’Orinoco. I primi a coltivare la pianta del cacao furono i Maya intorno al mille a.C.

Questi semi erano simbolo di prosperità nei riti religiosi, una medicina, la base del sistema monetario, erano utilizzati come unità di calcolo ed eranol’ingrediente fondamentale per molte bevande. Oltre tutti gli impieghi sopraelencati, gli Atzechi pensavano che i semi provenissero dal paradiso e chi li consumasse diventasse saggio e potente.

Nel 1502 Cristoforo Colombo ha l’occasione di assaggiare una bevanda al gusto di cacao, ma non ne rimane colpito. Sarà HernandoCortez, il Conquistador spagnolo, a portare il cacao in Europa nel 1528con tutti gli utensili necessari per la sua coltivazione. Egli era interessato al suo aspetto valutario più che all’utilizzo culinario.

Nel 1657 viene aperto a Londra, da un francese il primo emporio che vende cioccolato. Qualche anno dopo il cioccolato arriva in Italia. Nel 1674, sempre a Londra viene aperto il Coffee Mill&TobaccoRoll che offre torte e pasticcini con cioccolato al loro interno. Nel 1780 viene prodotto il primo cioccolato industriale a Barcellona. A inizio ‘900 la Spagna perde la sua leadership e diventa “paese del cioccolato” la Svizzera che detiene questo titolo ancora oggi.

CIOCCOLATO NELLA SECONDA GUERRA MONDIALE

Il cioccolato ha avuto nel corso della storia una grande importanza come razione di emergenza per i soldati. Venne creata la “razioneLogan”, la prima “razione D”, preparata dall’azienda Hershey’sChocolate dal 1937 per l’esercito nordamericano. Il primo cioccolato della “razione D” era composto da cioccolato fondente, vanillina, zucchero, burro di cioccolato, latte in polvere, farina d’avena e un mix di aromi. Essa doveva essere tascabile in modo tale da poterla sempre avere con sé in caso di necessità, doveva avere un alto valore energetico e soprattutto doveva resistere ad alte temperature. I chimici della Hershey riuscirono a creare una tavoletta che resistesse a temperature fino a 49°C senza sciogliersi. Questo però ebbe ripercussioni sul gusto, ma gli ideatori della tavoletta si giustificarono dicendo che non potevano darle un gusto e una consistenza migliori (era dura come un mattone) per non rischiare che i soldati la mangiassero in momenti non necessari. Ogni “razione Logan” conteneva 3 tavolette di cioccolato ognuna di 600 calorie circa. Dal 1943 essa viene sostituita dalla “Tropical Bar” inserita nella “razione k”. La nuova tavoletta somigliava di più al normale cioccolato con consistenza e sapore di poco migliori, ma utilizzata comunque in situazioni di emergenza o come merce di scambio con altri alimenti.

Dopo la fine del conflitto la “Tropical Bar” viene ancora utilizzata dall’esercito americano fino al 1960. Appare per l’ultima volta nella missione Apollo 15 nel 1971.