

1. ITALIANO 2 - TESTI
COMPRESIONE

Nome:



data:.....

Cioccolato

C'era una volta, molti e molti anni fa, in una terra lontana dell'America Centrale, un valoroso guerriero che viveva in un magnifico castello con la sua sposa.

Un giorno, il giovane con agli altri cavalieri partì verso terre lontane per difendere i confini del suo impero dagli attacchi delle popolazioni nemiche. Prima di iniziare l'avventura affidò il piccolo tesoro nelle mani della sua donna:

- Lascio nelle tue mani il frutto dei nostri sacrifici di questi anni. Non comunicare a nessuno dove si trova. È il nostro segreto. Sii prudente, presto tornerò da te.

La baciò, e partì in sella al suo destriero.

Trascorsi pochi giorni, la giovane sentì il bussare alla sua porta, non ebbe nemmeno il tempo di pensare, un gruppo di banditi armati sfondò la porta e piombò davanti ai suoi occhi.

- Sappiamo che hai del denaro nascosto: daccelo e non ti succederà nulla.

- Mai e poi mai, preferirei morire, piuttosto che tradire la fiducia e il lavoro del mio sposo.

Le minacce, le botte e le torture furono vane. La giovane non parlò e pur di non rivelare il suo segreto morì pugnalata, portandolo con sé.

Dal sangue versato della coraggiosa sposa, poche ore dopo la sua morte, nacque come d'incanto una pianta rigogliosa. Era l'albero del cacao, dal quale spuntavano frutti grandi e maturi, questi celavano un tesoro, prezioso come quello difeso con la vita dalla sposa. I frutti contenevano infatti dei semi, amari come le sofferenze, forti come la virtù e rossi come il sangue della donna.

Questa è la leggenda legata alla nascita della pianta del cacao che è stata tramandata dagli Aztechi, insediati a partire del XVII secolo a.C. nell'America Centrale. Una popolazione per la quale il cacao aveva assunto un valore estremamente importante: utilizzavano i chicchi come moneta di scambio. Per esempio, una zucca grande o un tacchino costavano 4 chicchi.

Gli effetti sulla salute

Da sempre attorno al cioccolato, il peccato di gola per definizione già noto 4'000 anni prima di Cristo, ruotano miti e leggende metropolitane. Se fino a pochi anni fa veniva accusato di essere il maggiore responsabile di acne, carie e sovrappeso, oggi gli esperti ne elogiano le qualità e gli innumerevoli benefici: se consumato senza esagerare, fa bene all'umore e alla salute. Come spiega il nutrizionista Nicola Sorrentino: "Il cioccolato è la perfetta sintesi del cibo ideale: sciogliendosi lentamente in bocca libera aromi che avvolgono i nostri sensi evocando dolci sensazioni e rilasciando endorfine che provocano sensazioni di benessere." L'origine dei brufoli è di tipo ormonale e per quanto riguarda la ciccia ...non esistono cibi che fanno ingrassare: è la quantità che fa la differenza!!

Sfatiamo i miti

Bisogna poi sfatare alcuni miti: innanzitutto non è vero che il cioccolato crea dipendenza; è vero che contiene delle sostanze eccitanti, come la tiratina o come l'anandamide (contenuta anche nella marijuana), ma per creare un'assuefazione bisognerebbe introdurre quantità assurde e sproporzionate. È falso anche che aumenti il colesterolo: studi recenti dimostrano al contrario che l'acido stearico presente nel cioccolato potrebbe abbassare quello cattivo. Il cacao contiene inoltre i flavonoidi, pigmenti contenuti nella pianta che fanno bene al cuore.

La produzione

Nel 2005-2006 nel mondo sono state raccolte circa 3'592'100 tonnellate di cacao. La produzione è concentrata soprattutto in Africa, Indonesia e Sud America: con il 39% il primo produttore al mondo è la Costa d'Avorio, seguita da Ghana (21%), Indonesia (13%), Nigeria (5%), Cameron (5%) Brasile (4%). Il frutto della pianta del cacao si chiama cospice: di forma ovoidale, ha una lunghezza di 20/30 cm, un diametro di 10/12 cm e un peso dai 200 grammi a 1 Kg. Contiene dai 20 ai 60 semi, detti anche fave, ovali, tondeggianti o piatti, ed è collegato alla pianta grazie a un picciolo. Ecco quali sono le fasi principali della produzione.



Raccolta e fermentazione

La raccolta delle cospice è concentrata in due periodi dell'anno che variano a seconda del Paese coltivatore. Il frutto viene reciso con molta cautela e tagliato con il machete per liberare i semi dalla polpa. Una volta raccolte, le fave vengono lasciate fermentare, in modo che la polpa si distacchi dal guscio, per un periodo da 2 a 6 giorni: il frutto produce così il suo sapore amaro, sviluppando gli oli essenziali.



Essiccazione e torrefazione



Le fave vengono fatte seccare al sole o in essiccatori industriali.

Dopo il controllo di qualità le fave subiscono un'ulteriore tostatura che favorisce l'aroma del cacao. Vengono spazzolate per eliminare le impurità e abbrustolite per 15-20 minuti a una temperatura fra i 110 e i 120°C per eliminare l'umidità e l'acidità e favorire lo sviluppo dei principi aromatici.

Raffinazione e concaggio

Con una macchina i semi vengono sottoposti alla degerminazione, alla separazione delle bucce e alla frantumazione, in randella. Si ricava così la pasta di cacao, che filtrata consente di ottenere una sostanza grassa dal colore bianco - giallastro, il burro di cacao, e il pannello, polverizzato per ottenere il cacao in polvere. Durante il concaggio gli ingredienti vengono rimescolati in speciali conche. Da questo procedimento dipenderanno la pastosità, il gusto vellutato, la durezza e la brillantezza esterna del cioccolato.

Temperaggio e modellaggio

In una macchina detta temperatrice il cioccolato subisce un brusco passaggio di temperatura che serve a ottenere un prodotto finale lucido e consistente, che viene poi versato in stampi di metallo o legno e fatto raffreddare. La tavoletta è pronta per essere gustata.



Il consumo mondiale

Ma quanto se ne mangia nel mondo di quello che fu chiamato dal naturalista svedese Linneo il *cibo degli dei*? Lo scettro della nazione più golosa spetta alla Svizzera, da sempre considerata la patria del cioccolato: anche nel 2006, con 11,9 Kg, è stato il Paese con il più alto consumo pro-capite. In Europa seguono la Germania (11,1 kg), il Belgio (11 kg) e la Gran Bretagna (10,2 kg), mentre ogni italiano ha mangiato in media 4,34 kg di cioccolato.

Le nostre preferenze

Quale preferiamo? Oltre alle creme da spalmare, la regina è la tavoletta di cioccolato al latte (fatto di pasta di burro di cacao, zucchero, vaniglia e latte in polvere), scelto da circa il 50% dei consumatori, seguita dal cioccolato fondente, da quello bianco (che non contiene cacao) e dal gianduia; spesso vengono aggiunti noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi, arance candite, liquori. Gli ingredienti più in voga del momento? Peperoncino, assenzio e zenzero.

Ghioni Rubina, *Cioccolato*. In: [Airone](#)

Nome:

data:.....

Cioccolato

Dopo aver letto attentamente l'articolo sul cioccolato, rispondi in modo chiaro completo alle seguenti domande.

1. L'articolo sul cioccolato che hai appena letto narra una leggenda relativa alla nascita della pianta del cacao. A quale popolo apparteneva questa leggenda?

.....
.....

2. Secondo la leggenda, che cosa diede origine alla pianta del cacao?

.....
.....
.....
.....

3. Perché il frutto del cacao assunse per questo popolo una grande importanza? In che modo particolare veniva usato?

.....
.....

4. Quale parte di questo frutto è preziosa?

.....
.....

5. Fino a pochi anni fa, il cioccolato è stato accusato di provocare dei disturbi alla salute. Quali?

.....
.....

6. Secondo l'articolista, è vero che il cioccolato crea dipendenza?

.....
.....

7. Quali sarebbero invece secondo studi recenti i suoi effetti **sul cuore e sul colesterolo**?

.....
.....

8. Che cosa significa l'espressione *sfatare un mito*?

.....
.....

9. Quale paese è il maggiore produttore mondiale di cioccolato?

.....

10. Come si chiama il frutto della pianta del cacao?

.....

11. La produzione del cioccolato avviene in cinque fasi. Quali sono?

.....
.....
.....

12. Quale tipo di cioccolato è maggiormente apprezzato dai consumatori?

.....

13. Quale paese è il maggiore consumatore di cioccolato? Con quanti Kg all'anno per persona?

.....
.....

