

LA SCIENZA DEL CIOCCOLATO

Un po' di cioccolato, una ciliegia e del liquore avvolti da carta colorata. Ma le apparenze a volte ingannano. Quanta scienza si nasconde in realtà dentro un semplice cioccolatino?

Plastica

L'involucro esterno del cioccolatino è composto da uno strato plastico di polipropilene. È un materiale piuttosto costoso e non è riciclabile, ma è indispensabile perché gli insetti non riescono ad oltrepassarlo.



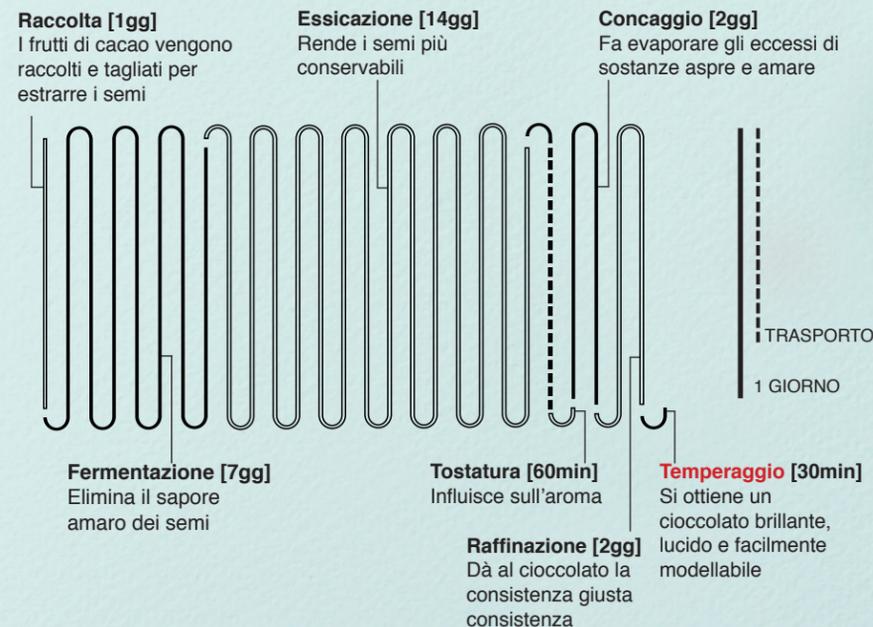
Carta

Il cioccolato è molto delicato ed è necessario un secondo strato formato da un foglio di alluminio unito a carta oleata per proteggerlo.

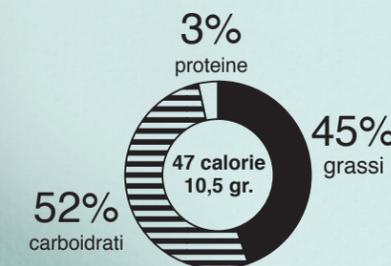


Cioccolato

Il processo di produzione per arrivare al cioccolato con l'aspetto e la consistenza a cui tutti siamo abituati è piuttosto lungo e complesso.



Valori nutrizionali (di un cioccolatino)



Curiosità

Theobroma cacao = "cibo degli dei" dalla denominazione azteca; nome scientifico del cacao.

In Italia i prodotti di cioccolato rappresentano un valore pari a 1/4 della produzione totale dell'industria dolciaria.

Il consumatore principale è in genere femmina (60%) in età compresa fra 25 e 44 anni (41%).

Il cioccolato contiene due sostanze eccitanti (caffeina e teobromina) che se assunte in grandi quantità possono causare una sovrastimolazione del sistema nervoso. Nel cioccolato comunque sono presenti solo in piccole dosi.

Viaggio degli ingredienti

I vari ingredienti compiono viaggi diversi per arrivare alla zona di produzione, nel nord Italia.

1100KM Zucchero proveniente dalla Francia

1350KM Liquore proveniente dalla Spagna

1800KM Ciliegie provenienti dal Portogallo

4200KM Cacao proveniente dalla Costa d'Avorio

Liquore

L'alcool a gradazione superiore a 45° ha una funzione battericida. Questo in pratica permette di conservare il frutto immerso. Risulta, quindi, evidente quanto il liquore sia indispensabile in questo tipo di cioccolatino. Non guasta poi che il gusto dolce della ciliegia si sposi alla perfezione con quello più forte del liquore.

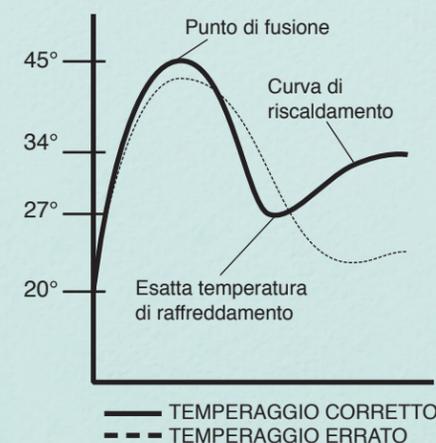


Ciliegia

Le ciliegie utilizzate per i Mon Chéri provengono da Fundão, in Portogallo. Ogni anno la Ferrero compra circa 150.000 tonnellate di ciliegie per produrre i suoi cioccolatini. È un numero considerevole (circa 190.000.000 frutti) se si pensa che il Mon Chéri viene venduto solo durante il periodo invernale.



L'arte del temperaggio



Vi è mai capitato di lasciare del cioccolato inavvertitamente al caldo e di ritrovarlo tutto rammollito? Anche mettendolo in frigorifero, il cioccolato perde la sua lucentezza e la sua rigidità. Infatti, se il temperaggio non viene eseguito correttamente, il risultato sarà del cioccolato che si scioglie facilmente e coperto da una patina biancastra.

Fonti:
Industria del cacao e del cioccolato - M. Lucisano
Appunti del modulo di tecnologia del cioccolato - G. Zeppa
<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it>