

Cacao, l'oro bruno!

Raccolta e fermentazione

Fase 1

Appena raccolti dall'albero, i grossi baccelli vengono aperti con lunghi coltelli chiamati machete. Si toglie la polpa e i bianchi semi vengono posizionati in ceste e portati al riparo dalla luce. Comincia la fermentazione: la temperatura sale fino a 50°C e i semi cambiano colore diventando di un bel bruno intenso. Questo fase dura dai 3 ai 7 giorni e quotidianamente occorre ruotare i semi per favorire una fermentazione uniforme.



Un lavoratore esperto riesce ad aprire oltre 500 frutti in un'ora!

No, le tavolette di cioccolato non crescono sugli alberi di cacao! Prima di deliziare il palato, il seme del cacao passa attraverso una catena di trasformazione lunga e complessa. Segui con noi tutte le fasi della produzione.

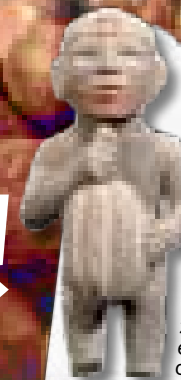
Essiccazione

Si lavano i semi e si mettono a essiccare al sole per poterli conservare durante il trasporto. C'è bisogno di ampi spazi per stendere i semi e di molta manodopera per rigirarli. In caso di pioggia occorre rapidamente coprirli o portarli sotto tettoie. I semi vengono lasciati essiccare per una settimana circa, ottenendo il cosiddetto "cacao verde".

Fase 2

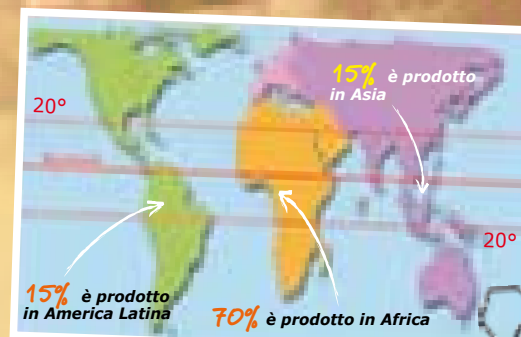


Nel cortile della piantagione comincia a sprigionarsi il tipico aroma di cacao.



Un dono degli dei!

La raffinata civiltà azteca ricavava dai semi di cacao una bevanda aromatizzata con spezie (peperoncino e cannellini). Era considerata la bevanda degli dei e i semi di cacao venivano usati come moneta. Subito dopo la scoperta dell'America, i conquistadores importarono in Spagna l'oro bruno, i semi del cacao, e si cominciò ad apprezzare la bontà della scura bevanda addolcita con zucchero. A partire dal 1600 tra i nobili europei esplose la moda di bere la cioccolata calda.

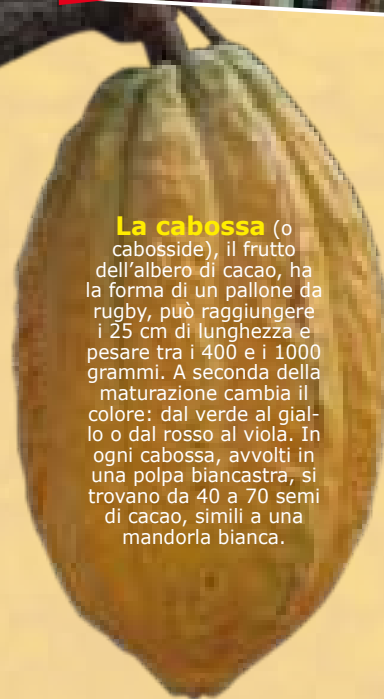


Il cacao si coltiva qui!

L'albero del cacao (*Theobroma cacao*) è una specie tropicale e cresce in una fascia compresa tra 20° di latitudine Nord e 20° di latitudine Sud, regioni in cui le piogge sono intense, la temperatura e l'umidità sono alte.



Le fave ben asciutte vengono controllate e selezionate a mano, messe nei tradizionali sacchi di juta in attesa di essere spedite nelle industrie per la lavorazione finale.



La cabossa (o cabosside), il frutto dell'albero di cacao, ha la forma di un pallone da rugby, può raggiungere i 25 cm di lunghezza e pesare tra i 400 e i 1000 grammi. A seconda della maturazione cambia il colore: dal verde al giallo o dal rosso al viola. In ogni cabossa, avvolti in una polpa biancastra, si trovano da 40 a 70 semi di cacao, simili a una mandorla bianca.