

Mappa delle coltivazioni di cacao



La coltivazione della pianta del cacao è possibile solo nella fascia compresa tra il 23° parallelo Nord e il 20° parallelo Sud, in caratteristiche climatiche particolari: temperature comprese tra i 20 ed i 30°C, precipitazioni ben distribuite nell'arco dell'anno e umidità superiore all'80%.

Varietà

Criollo

Coltivato prevalentemente in America centrale, specialmente in Ecuador e Venezuela.

Particolarmente sensibile alle condizioni climatiche, è un cacao dalla bassa resa produttiva: anche per questo motivo la sua coltivazione è destinata alla produzione di un cioccolato di pregio. Rappresenta circa il 10% delle specie di cacao utilizzate nella produzione di cioccolato. Delicato e aromatico.

Forastero

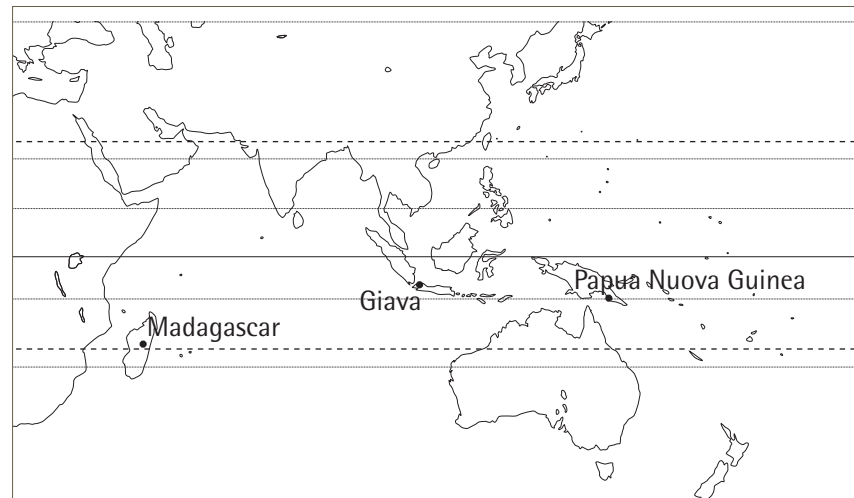
Coltivazione molto diffusa, specialmente in Brasile, Africa e Sud-Est asiatico.

Pianta robusta e resistente, caratterizzata da un'alta produttività, contribuisce alla produzione di circa l'80% del cioccolato.

Gusto lievemente amaro.

Trinitario

Varietà non conosciuta allo stato selvatico, bensì ibrida delle altre due, è originaria della parte meridionale dell'Amazzonia e possiede le caratteristiche migliori di criollo e forastero.



CIOCCOLATO MONO ORIGINE

America

Brasile · Lievemente affumicato e con note acidule.

Ecuador · Dal gusto delicato, presenta note floreali, di frutti tropicali ed erbe aromatiche.

Grenada · Fine e delicato, ma dal corpo robusto; aromaticità e delicata leggerezza caratterizzano questo cioccolato, che si distingue anche per note speziato e floreali.

Messico · Colore scuro e gusto intenso; bilanciamento tra aromi, profumi fruttati e sapore piuttosto amaro.

Perù · Corpo robusto dalla piacevole amarezza, forte aroma e note fruttate, tra le quali emerge un sentore di nocciola.

Repubblica Dominicana · Aromatico, bilanciato, poco amaro, con una spiccata nota di caffè.

Trinidad · Aromi floreali delicati, leggera acidità e poca amarezza.

Venezuela · La leggera amarezza ed il gran carattere lasciano spazio a note fruttate che ricordano l'uva.

Africa

Ghana · Gusto intenso, rotondo e speziato.

Madagascar · Forte ma delicato, presenta note fruttate con richiami alla liquirizia.

São Tomé · Poco dolce e con carattere aromatico, racchiude un gusto intenso.

Togo · Corposo e rotondo, con note aromatiche e fruttate e un armonioso mix tra dolcezza, amarezza e acidità.

Asia

Giava · Amaro e fruttato, con intense note aromatiche e ricca gamma di sapori.

Oceania

Papua Nuova Guinea · Estremamente amaro, con sfumature aromatiche di frutta e lievi note erbacee.

Glossario

Burro di cacao Materia grassa estratta dalla fava di cacao.

Cabossa Frutto dell'albero del cacao.

Cacao Ingrediente principale del cioccolato e di tutti i prodotti a base di cioccolato.
Il termine può riferirsi tanto alla pianta, quanto al frutto o ai semi (anche noti come fave di cacao) utilizzati per la produzione del cioccolato; il nome scientifico, Theobroma Cacao, in greco significa "cibo degli dei".

Callets o Pastiglie Cioccolato che si presenta in piccole dimensioni (simili a quelle di un bottone) per facilitarne lo scioglimento; utilizzato prevalentemente in ambito professionale.

Cioccolato Plastico Composto modellabile, ottenuto dalla lavorazione di cioccolato, glucosio e sciroppo di zucchero, che consente di realizzare oggetti per la decorazione di torte e altri prodotti da pasticceria.

Concaggio Operazione che consiste nel mescolare ed amalgamare la pasta di cacao, in un arco temporale di 12/24 ore e ad una temperatura che oscilla tra i 60 e gli 80 °C, in grandi bacini di ghisa detti appunto conche, al fine di sprigionare dalla pasta di cacao le sensazioni vellutate e l'aroma, a scapito del sapore amarognolo.

Cremino Cioccolatino stratificato (di solito, a 3 o più strati).

Essiccazione Processo successivo alla fermentazione, grazie al quale la fermentazione stessa viene bloccata e il contenuto di umidità ridotto.

Fava di cacao Contenuta nella cabossa, è avvolta nella polpa; prima di essere immagazzinata ed inviata ai centri di raccolta, viene fatta fermentare ed essiccare.

Fermentazione Processo successivo alla raccolta: la polpa raggiunge lo stato liquido e si stacca dal seme.

Ganache Crema ottenuta mescolando tra loro cioccolato a pezzetti e panna calda, fino a far sciogliere il cioccolato.

Gianduja Cioccolato composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, latte e nocciole finemente tritate.

Glassa Rivestimento per dolci costituito da cioccolato sciolto a bagnomaria oppure zucchero sciolto o caramello.

Granella Piccole gemme di cioccolato utilizzate per la decorazione di torte.

Miscelazione Fase della preparazione del cioccolato, successiva a quella del temperaggio: alla massa di cacao vengono aggiunte altre materie prime, principalmente burro di cacao, latte in polvere e zucchero, per ottenere diverse tipologie di preparati (cioccolato fondente, al latte oppure bianco).

Napolitain Piccola tavoletta di cioccolato di dimensioni variabili dai 2 ai 4 cm circa.

Piano di lavoro Generalmente di materiale freddo, marmo o acciaio, viene utilizzato anche per raffreddare il cioccolato durante il temperaggio manuale.

Pirottini Dischi di carta alimentare che supportano praline e mignon.

Pralina Cioccolatino ripieno.

Sac à poche Sacchetto a imbuto, tagliato all'estremità più piccola, che consente di inserire composti di cioccolato e di pasticceria negli stampi e nei contenitori monoporzione o di eseguire delle decorazioni, grazie alle molteplici bocchette diversamente sagomate.

Sgusciatura o Decorticazione Processo successivo alla tostatura e consistente nell'eliminazione delle bucce della fava di cacao.

Spatola Utensile in acciaio, formato da un manico e una lamina flessibile, che serve a stendere il cioccolato.

Stampi Contenitori di varie forme e misure utilizzati per la realizzazione di creazioni in cioccolato; possono essere rigidi o morbidi, in plastica o in alluminio.

Tavoletta Formato classico del cioccolato da degustazione: le dimensioni variano a seconda del prodotto e del produttore.

Temperaggio Operazione effettuata a varie temperature per stabilizzare i cristalli del burro di cacao, al fine di poter utilizzare il cioccolato per realizzare praline, coperture e altri prodotti da pasticceria; questa lavorazione porta al cioccolato la lucentezza e l'assenza di striature (dovute essenzialmente alla fuoriuscita del burro di cacao).

Termometro a sonda Strumento indispensabile nella lavorazione del cioccolato per portare alle giuste temperature le fasi di cristallizzazione e di temperaggio manuale.

Tostatura Processo successivo all'essiccazione, durante il quale le fave di cacao vengono tostate ad una temperatura oscillante tra i 98 e i 120°C (a seconda del tipo di produzione scelta) al fine di facilitarne la sgusciatura.

Triturazione Macinatura tra cilindri caldi che, fondendo il grasso contenuto nei semi, li trasforma in una massa fluida: la massa di cacao.