

# VIAGGIO NEL MONDO DEL CIOCCOLATO

lavoro realizzato dalla classe Terza A  
della Scuola Secondaria di 1° grado di Scigliano  
Anno scolastico 2012/2013



Prof.ssa Maria Francesca Amendola

# UNA STORIA CHE VIENE DA LONTANO: LA BEVANDA DEGLI DEI

La parola chocolate viene dalla parola azteca cacahuatl .  
Gli Aztechi sono un popolo affascinante ,  
dalla mitologia complessa, che spesso è stato  
considerato crudele per l'immagine trasmessa  
dai conquistatori europei.

## UN CONSUMO DI LUSO

I mercanti aztechi ( i pochteca) portavano  
il cacao a Tenochtitlan, la capitale, da Soconusco

I ricchi aztechi bevevano l'octli  
(bevanda fermentata tratta dall'agave) e il cioccolato.

Si trattava di consumi di lusso, come le piume  
di quetzal e le pelli di giaguaro. Sappiamo che si preparavano 2000 cioccolate  
al giorno per i soldati della guardia di Montezuma!



## ERA UNA MONETA

Molte transazioni mercantili e retributive avvenivano mediante chicchi di cacao  
100 chicchi di cacao equivalevano :  
paga giornaliera  
una chioccia di tacchino  
una lepre  
tre conigli piccoli  
100 grossi pomodori

## IL VALORE SIMBOLICO

Il cacao e la cioccolata hanno relazioni con il mondo religioso e rituale degli Aztechi.  
La bacca ricorda il cuore  
La bevanda ricorda il sangue



# IL CACAO



Il nome scientifico è *THEOBROMA cacao*, cioè “cibo degli dei”.

Nell'umidità costante del clima tropicale, un piccolo albero produce i suoi frutti simili a bacche, dette cabosse, contornati dalle foglie di colore verde scuro: la pianta del cacao. Questa produce bacche con polpa contenenti circa 30-40 chicchi (o semi).

Il suo ambiente naturale è in un'area compresa tra il 20° di latitudine a nord dell'Equatore e il 20° di longitudine a sud dell' Equatore.

## COLTIVAZIONE E PRODUZIONE

E' coltivato in America del sud, Africa e Indonesia, la pianta può arrivare fino a 10 m d'altezza e può vivere circa 40 anni. Il frutto è lungo dai 15 ai 30 cm e largo 10. I semi o grani sono detti anche fave e sono disposte in 5 file avvolti dalla polpa.

Esistono 3 qualità diverse:

**CRIOLLO:** coltivato in America Centrale e in alcune regioni dell'Asia; costituisce il 5- 10 % della produzione mondiale

**FORASTERO:** coltivato in Amazzonia, in Brasile, nell'Africa occidentale, in Equador, nell' isola di Java e nello Sri Lanka. Costituisce l'80 % della produzione mondiale. 10- 15 % della produzione mondiale.

**TRINITARIO:** è coltivato tra le foreste dell'Amazzonia e Trinidad. Costituisce il 10-15 % della produzione mondiale.

Si effettuano 2 raccolti all'anno: uno da novembre a marzo e uno da giugno a settembre. La cabossa si spacca e si estraggono i semi che sono sottoposti a fermentazione per ridurre l'amaro. Dopo di ciò si procede all'essiccazione che riduce il seme, facendogli perdere l'acqua. Questo procedimento dura da 1 a 2 settimane. Poi si effettuano la tostatura , la vagliatura e ventilazione, durante le quali le bucce vengono spellate e rimosse.

Il seme è formato dal 55% di burro di cacao, da caffeina, da sali minerali e da polifenoli.

# IL CIOCCOLATO ARRIVA IN EUROPA

## IL CACAO ARRIVA IN EUROPA E...

Il cacao arrivò in Europa nel 16° secolo grazie ai Conquistadores di Hernan Cortès. Nel 1500 fu utilizzato come medicamento e come bevanda stimolante. Ma gli spagnoli arricchirono la bevanda con lo zucchero e anche con la cannella e l'anice. La cioccolata, però, veniva usata solo dai nobili dell'Antico Regime perché era molto costosa, e per il momento era diffusa soprattutto in Francia e in Spagna, mentre nel resto dell'Europa veniva usato principalmente il caffè. Nel 1700 in Inghilterra nascono le prime "coffe-chocolate house" e poi a Vienna viene realizzata la famosa torta al cioccolato, la "Sacher torte".

## ...ANCHE IN ITALIA!

A Torino il cioccolato arrivò nel 1500, ma i cioccolatai sono diffusi maggiormente nella Torino di Carlo Felice, nel 1700.

Si pensa che papa Clemente XVI fu avvelenato con la cioccolata.

Un detto popolare dice: fare una "figura da cioccolataio", per indicare qualcuno che non sta al proprio posto, si atteggia.

Sempre nello stesso secolo il cioccolato inizia ad essere usato a Napoli come gelato e come dessert.

# L'INDUSTRIA DEL CIOCCOLATO

Nel 1820 l'olandese Van Houten inventa un procedimento per ottenere il cioccolato dal cacao. Estrae la maggior parte dell'olio di semi, in modo da ottenere una polvere.

Si sono così poste le basi per arrivare alla cioccolata in tavoletta e per la democratizzazione del prodotto che poteva essere acquistato da tutti e non solo dai più privilegiati.



# La produzione odierna

Oggi il cacao si produce soprattutto in Africa ( il 55%) e in Asia. Solo una parte proviene ancora dall'America.

Il Messico, terra d'origine, è solo undicesimo con l'1,5% della produzione mondiale

Altri Paesi produttori: Costa d'Avorio, Brasile, Ghana , Malaysia, Indonesia , Nigeria , Camerun

## La normativa europea

Oggi, nell'era dell'euro, il cioccolato è in pericolo, per una normativa che consentirebbe di chiamare cioccolato un prodotto fabbricato con l'aggiunta di grassi vegetali.

E' una legge da criticare e combattere, perché minerebbe le basi di una tradizione produttiva europea e italiana, che è molto solida.

## Il commercio equo e solidale

In tutta Europa, e anche in Italia, si sta diffondendo una nuova forma di commercio di molti prodotti del sud del mondo. Per esempio in Gran Bretagna si vende il Maya Gold, un cioccolato di grande qualità, prodotto in coltivazioni senza pesticidi e pagato in modo equo al produttore.

# LE PRIME FABBRICHE IN ITALIA



Agli inizi dell'800 la ditta Caffarel utilizza moderni macchinari come l'impastatrice Doret. A metà Ottocento Prochet inventa i gianduiotti, il primo cioccolatino ad essere incartato.

Molte aziende produttrici di cioccolato sono di proprietà di valdesi installati in Piemonte con "patenti" di cioccolatiere (Prochet, Talmone, ecc.).

Si diffonde nei caffè l'abitudine di un mischiare caffè e cioccolata: il "bicerin".

Nel 1875 lo svizzero Cailler utilizza la farina lattea Nestlé per fabbricare il cioccolato al latte. Dal 1899 in Svizzera si fabbrica il Toblerone e all'inizio del 1900 Milton Hershey fonda la fabbrica detta "la città del cioccolato". Nascono le uova di cioccolato che prima erano tutte piene, dagli anni venti in poi vengono realizzate in due parti inserendovi la sorpresa all'interno.

# La ditta Ferrero

Dopo la seconda guerra mondiale Pietro Ferrero da pasticciere diventa imprenditore. Inventa la pasta Giandujot, un surrogato fatto con grasso di cocco che però si scioglieva d'estate. Si dà una migliore organizzazione aziendale e quindi nasce la Supercrema, la Cremalba e infine la Nutella (per ragioni di marketing, da nut, nocciola in inglese). Gli ingredienti: zucchero, oli vegetali, nocciole (13%), cacao magro, latte in polvere (5%). I segreti: buone materie prime e la miscela Nx (quella degli oli vegetali). Ricorda il 7x della Coca Cola, che forse è proprio il cacao.

# LA FABBRICA DELLA PERUGINA

COME CHARLIE BECKET NEL MONDO

DI WILLY WONKA



# CRONOLOGIA

- **Anni '20**

E' il 1922 quando Luisa Spagnoli impasta la granella di nocciole, ottenuta dai residui di altre lavorazioni, aggiungendovi sopra una nocciola intera e ricoprendo il tutto con il cioccolato Luisa. Questo cioccolatino ottenuto lo chiama "cazzotto" perché assomigliava alle nocche di un pugno chiuso.

- **Anni '30**

1939. Il successo di Baci Perugina giunge oltreoceano: in America. Il punto di partenza per questa "star" è sulla Fifth Avenue a New York, dove apre il primo negozio Perugina.

- **Anni '40**

Desiderio, speranza, fantasia vengono simboleggiati con delle piccole stelle stampate sulla confezione del cioccolatino.

- **Anni '50**

1956-1957. "Ovunque c'è amore c'è un Bacio Perugina". Lo dice la pubblicità e lo pensano tutti gli innamorati che si scambiano questo cioccolatino.

- **Anni '60**

1961. Baci Perugina consolida il suo ruolo di romantico veicolo d'amore. Il Bacio è San Valentino. Da questo momento in poi ogni innamorato avrà il regalo perfetto da donare alla sua dolce metà.

- **Anni '70**

1973. "I Baci sono Parole" servono per far innamorare, per dichiararsi, per scusarsi e per far pace. L'immagine utilizzata non è un "trucco" pubblicitario, si tratta del vero arco di pietra naturale situato a Bagheria vicino Palermo: è il Ponte di Mongerbino.

- **Anni '80**

1981. Nasce il tubo di Baci Perugina. Alle magiche atmosfere si sostituisce una pubblicità corale. Tubare è sinonimo di amore.

- **Anni '90**

1997. A volte un amore può essere tormentato dalla lontananza. Nasce la pubblicità "A casa aspetto un Bacio", la sorpresa nel riceverlo sarà un'espansione di emozioni e ricordi.

- **Anni 2000**

2002. Anche nell'era di Internet il successo dei Baci Perugina non ha confini. Nasce il sito con più di 400.000 di fan.

# VETRINE DEL GUSTO



# STORIA DI UN SUCCESSO ITALIANO

Tutto cominciò il 30 novembre del 1907, la Società Perugina aveva solo 15 lavoranti ed occupava uno stabile di 4 piani.

Nel 1922 Giovanni Buitoni e Luisa Spagnoli inventarono il “CAZZOTTO”, un cioccolatino dalla forma particolare di un pugno chiuso...

Strano però sentir chiedere : “Me lo da un cazzotto?”

Era preferibile una richiesta del genere :

“Me lo da un bacio?”

## GLI INGREDIENTI

Zuccheri, nocciole 29%, pasta di cacao, latte in polvere, burro di cacao, lecitina di soia, aromi.



# UN'IDEA RIVOLUZIONARIA

NEL 1928 GIOVANNI BUITONI INVIA NEI PUNTI  
VENDITA LE PRIME SCATOLE GIA'  
CONFEZIONATE IN FABBRICA ...

UN'IDEA CHE RIVOLUZIONA LA VENDITA AL  
DETTAGLIO



# UN' IMMAGINE EFFICACE

Prese ispirazione dal BACIO di HAYEZ  
la famosa immagine delle scatole Perugina

Il "look" del Bacio fu opera di Federico Seneca, non semplicemente Art Director di Perugina ma vero genio futurista, con tanto di elogio dello stesso Filippo Tommaso Marinetti . Appartiene a Seneca l'idea della "coppia di innamorati" ispirata al dipinto "Il Bacio" di Hayez. Sua, probabilmente, l'idea di inserire, nel prodotto, il "cartiglio" e cioè il messaggio d'amore ancor oggi segno inconfondibile dell'originale cioccolatino.



# Dalle trovate pubblicitarie il successo produttivo

Direttore artistico dell'Ufficio pubblicitario dal 1920 , per circa un decennio, fu Federico Seneca, con lui nacquero i primi cartelloni pubblicitari, ma fu escogitata anche l'idea di una corsa automobilistica , la Coppa Perugina, a cui partecipò anche il famoso Tazio Nuvolari. Ed ancora , nel 1934 , il grande concorso a premi "I quattro moschettieri" che consisteva nel ritrovare nei cioccolatini le figurine dei personaggi , quella del feroce Saladino arrivò ad essere quotata ben 100 Lire.

ORMAI LA FABBRICA DELLA PERUGINA CONTA 842  
ADDETTI E PRODUCE PIU' DI 22.000 QUINTALI DI  
CIOCCOLATA.

# I CARTIGLI E IL LINGUAGGIO PUBBLICITARIO



# SLOGAN PUBBLICITARI

“IL DONO DELLE ORE LIETE” , 1930

“I BACI SONO PAROLE” , 1960

“TUBIAMO?” 1980

“DIAMOCI UN MONDO DI BACI” , 1989

“A CASA ASPETTANO UN BACIO” , 1990

“VOGLIA DI BACI” , 1997

“DILLO CON UN BACIO” , 2000



# I CARTIGLI

## AMORE FA RIMA CON CUORE

Amore, impossibile a definirsi!

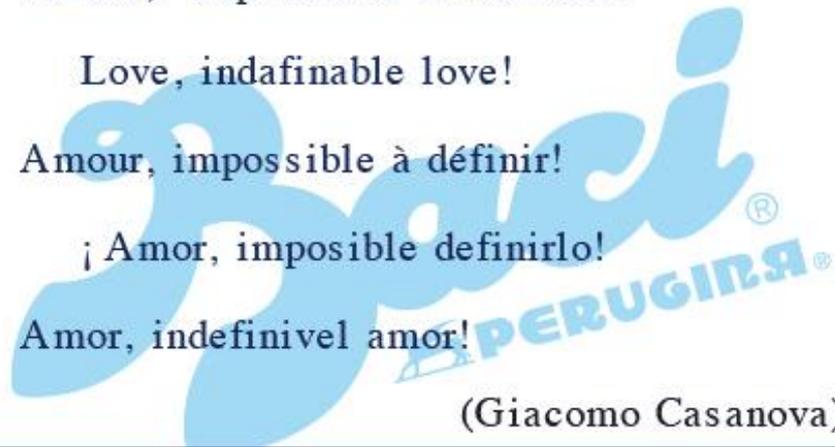
Love, indafinable love!

Amour, impossible à définir!

¡ Amor, imposible definirlo!

Amor, indefinivel amor!

(Giacomo Casanova)



CHI AMA BACI ... TUBIAMO?



# ARTE DEL CIOCCOLATO



# UN AEREO TUTTO RICOPERTO DI STELLE PERUGINA

Perugina e ALITALIA crearono una campagna pubblicitaria congiunta per i Baci: il Boeing 747 -200 I-DEMF " Portofino", che operava sulla rotta Roma-New York assunse, tra il 1997 e il 1999, una livrea dedicata a questo cioccolatino. In questa livrea il bianco era sostituito dal blu, le bande verdi e rosse da altre argentee. Celebre è rimasta la frase scritta sulla fiancata: "Baci dall'Italia. Baci da Alitalia".



# UN BACIO DA RECORD



# L'enorme Bacio Perugina che è entrato nel Guinness



E' largo più di sette metri ed alto oltre due  
**Il "Bacione" della Perugina entra nel Guinness dei primati**  
E' stato realizzato da dieci maestri pasticceri  
Per trasportarlo utilizzata una gru

**PERUGIA** - Il 'Bacione' è il cioccolatino più grande del mondo e da oggi è entrato ufficialmente nel Guinness dei primati. Il 'cioccolatino' della Perugina, presentato durante la manifestazione Eurochocolate in corso nel capoluogo umbro, realizzato con 3.500 chili di cioccolato fondente e centinaia di migliaia di nocciole, per un totale di 5.980 chili di peso, ha una circonferenza di oltre 7 metri e un'altezza di 2,15 metri. Dal 6 ottobre, dieci maestri pasticceri lo hanno plasmato per più di mille ore e incartato con 35 metri quadrati di carta argentata, con il tradizionale cartiglio 'su misura'.

Il "Bacione", trasportato in Piazza Circo con una gru ed un Tir, è stato ammirato da oltre 150mila persone. Nella notte è stato poi condotto da un Tir in piazza IV Novembre, luogo del Guinness dei primati, davanti a notai e ingegneri. Dopo il riconoscimento, l'enorme cioccolatino è stato scartato da 15 persone che ne hanno ricavato scaglie da assaporare con tre scale di 2,5 metri ciascuna e attrezzi su misura.

*(26 ottobre 2003)*

# CURIOSITA': 12 FEBBRAIO 2010

## 200 metri per il cartiglio più lungo del mondo

Realizzato in Tnt il cartiglio Baci Perugina più lungo del mondo è stato srotolato domenica 14 febbraio 2010 nel centro storico di Perugia e tutti gli innamorati hanno potuto imprimervi la propria frase d'amore

E' possibile ammirare il cartiglio da record presso il Museo Storico della Perugina nel capoluogo umbro accanto al famoso Bacione, il Bacio più grande del mondo che, realizzato in occasione di Eurochocolate 2003, da allora fa bella mostra di sé al Museo con una fedele riproduzione.



# ENGLISH TRANSLATION

## THE DRINK OF AZTEC

The drink of chocolate was invented by Aztec that lived in Central America. The Aztec considered chocolate a drink of luxury with feathers of QUETZAL and furs of jaguar. They thought that drink was "the food of the Gods". The cacao was used to money too.

With 100 chi of cacao you can buy: a turkey, an hare, 3 little rubits and 100 big tomato.

The cacao had symbolic meaning: the covering remembered the heart, and the drink remembered the blood.

## THE LEGEND

An Aztec legend narrates than the cacao fruit was born from the blood of a princess prepared to die rather reveler where her kindkom's riches were preserved. Bitter like suggering, strong like virtue of this young woman and reddish like blood.

## DISCOVERY

It was Cortès who imported cacao to Europe, where it was used throughout the 16<sup>th</sup> century as a stimulating drink and medicine. The Spanish enriched the drink with sugar, cinnamon and anise to bring it more into line with European tastes. In the 18<sup>th</sup> century chocolate was a fashionable "drink" in European courts, but at the end of the century the first blocks and pastilles began to appear. The first industrial processes capable of producing the chocolate we know today were not invented until the 19<sup>th</sup> century.



# THE CACAO PLANT

The cacao plant, indigenous to Central America, was encountered by the Spanish Conquistadores among the Aztecan around 1500, though its cultivation dates back several centuries before. The characteristics of the cocoa beans were: bitter like suffering, strong like the virtue of this young woman and reddish like blood. Its beans, toasted, ground and mixed with corn flour and various flavourings, were added to water to create a pungent and bitter drink reserved for priests and warriors, whose symbolic significance earned it the name "the food of the Gods". An Aztec legend narrates that the cacao fruit was born from the blood of a princess prepared to die rather than reveal where her kingdom's riches were preserved.

## CULTIVATION

The cacao plant is cultivated in the equatorial zone (20° to the north and south of the equator), and spread from Central America to other areas (Africa, Indonesia...). The cacao plant can reach up to 10 meters in height, but regular pruning keeps it at 4-5 meters to allow its fruit to be harvested manually. A cacao tree can live for about 10 centimetres wide.

The cacao plant is classified in 3 different varieties:

CRIOLLO: cultivated in Central America and in some Asiatic regions;

FORASTERO: it is native to northern Amazonia. As do those of Western Africa, Equador, Java and Sri Lanka.

TRINTARI: the result of a hybridisation between Trinidad's Criollo and the Amazonian Forasteri.

## HARVEST, FERMENTATION, EXSICCATION

Usually there are 2 harvests (November\ March and June\ September). The fruits are gathered and opened to extract theirs beans, which are then fermented. Fermentation lasts from a few days to one week and is followed by the exsiccation. Drying in the sun can take from 1 to 2 weeks and permits to obtain a well-preserved cocoa.

## CACAO'S COMPOSITION

The bean's most important ingredient is cocoa butter (55%)

Caffeine\ Theobromine

Mineral salts

Poliphenols.

# LA RIVOLUZIONE DEL CIOCCOLATO

## ***Da cioccolata a cioccolato***

Il padre della rivoluzione del cioccolato solido fu Van Houten, medico. Nel 1828 inventò una pressa idraulica che, trattando il cacao in polvere con sali alcalini (magnesio, potassio e calcio) ne riduceva l'acidità. Nel contempo, estraendo dalle fave il burro di cacao per reinserirlo in fasi successive, donava duttilità e tenuta al prodotto.

***Da liquido a solido, uscendo da corti e palazzi per arrivare alle classi medie. Democratico, popolare, trasversale e sano: questa la vera rivoluzione del cioccolato.***



# BIBLIOGRAFIA

Wolfgang Schivelbusch, Storia dei generi voluttuari, Bruno Mondadori, Milano, 1999

<http://www.ines.org/ctm/altromercato/08-95/cioccolato.html>

Grassi vegetali? Produzione

<http://www.massmarket.it/cioccolato.htm>

Consumi, mercato mondiale

[http://www.citinv.it/pubblicazioni/ilchiccodisenape/numero2\\_2000/cioccolato.htm](http://www.citinv.it/pubblicazioni/ilchiccodisenape/numero2_2000/cioccolato.htm)

L'amaro dramma dei produttori del sud del mondo

[http://www.caffarel.com/170anni\\_ita.html](http://www.caffarel.com/170anni_ita.html)

Il cioccolato a Torino

[http://www.argitrade.com/Cocoa/cocoa\\_storia.htm](http://www.argitrade.com/Cocoa/cocoa_storia.htm)

Storia del cioccolato; geografia e varietà; raccolta e prime trasformazioni

[www.perugina.it](http://www.perugina.it)

Storia della Perugina