

Presenta questo pieghevole presso lo stand della **Fabbrica del Cioccolato**

vale un

Chocospuntino omaggio



Apertura stand

Venerdì e Domenica dalle 10 alle 20
Sabato dalle 10 alle 23

Fabbrica di cioccolato

Tutti i giorni dalle 10 alle 20
La linea di produzione del cioccolato
dalle Fave di cacao al prodotto finito



Il viaggio del cioccolato nel mondo

Dall'America latina a Genova: alla scoperta
delle origini del cacao e del cioccolato

Choco Gourmet dimostrazioni e seminari gustosamente formativi

Tutti i giorni laboratori per piccoli e grandi

Incontri a cura di Umberto Curti, *Ligucibario*®

Venerdì alle 17.30 *Le origini del cioccolato*
Sabato alle 17.30 *La produzione del cioccolato*
Domenica alle 17.30 *La degustazione del cioccolato*

CNA difende da sempre la maestria del lavoro. Il cioccolato artigianale si distingue per l'altissima qualità delle materie prime impiegate, per l'abilità e la fantasia dei maestri cioccolatieri artigiani nel saper creare prodotti ed abbinamenti di gusti sempre nuovi e raffinati. A dispetto di una legislazione europea troppo "permissiva" il cioccolato di qualità usa sempre e solo burro di cacao.

percom Liguria.it - Consorzio Ligure per la Comunicazione



Artigiani del cioccolato

la fabbrica in piazza Sisto IV e Corso Italia

Chocolate craftsmen

The piazza factory

Savona 29-30 Novembre 1 Dicembre 2013



**Chocospuntino
OMAGGIO**



A SCUOLA DI CACAO



Umberto Curti, *Ligucibario*®

LE ORIGINI

Un mito indigeno dell'area di Vera Cruz in Messico narra la storia di Quetzalcoatl, giardiniere degli dei, che rapì la pianta del cacao dal paradiso per regalarla all'uomo. Per questo motivo Linneo, il botanico svedese del 18° secolo che diede un nome a pressoché tutte le piante conosciute all'epoca, chiamò la pianta *Theobroma* (= il cibo degli dei).

Linguisticamente, cacao è un calco di *cacauatl*, la parola usata dai nativi per riferirsi a una bevanda calda. Non fu Cristoforo Colombo, ma il famigerato conquistador Hernàn Cortes (per loro sfortunato reputato una divinità da Montezuma e dai suoi) a cogliere pienamente le sue potenzialità e, di conseguenza, a "esportarlo" verso il suo imperatore e il Vecchio Mondo.

Vide infatti gli aztechi ricavare dalle fave una bevanda corroborante e piacevole, preziosa, afrodisiaca e quant'altro, tan-

to che le fave venivano persino valutate come moneta di scambio. Nelle corti e nei salotti europei la bevanda, amara e piccante, venne via via ingentilita, soprattutto per merito di monaci-speciali (all'inizio restarono certo più pregevoli le tazze che il contenuto...), ma occorsero circa tre secoli prima che l'alimento liquido diventasse solido, ovvero che alla cioccolata si affiancasse il cioccolato.

La pianta del cacao, che in Europa non può attecchire, è caratteristica dell'America centromeridionale, benché oggi esistano estesissime coltivazioni in Africa e - qui e là - in Asia. Dona frutti coriacei chiamati *cabosse*, dal francese, simili a cetrioli, ma ovali e grossi come una palla da rugby, i quali proteggono le fave. Sono oggetto di raccolta pressoché continua, perché la pianta ha fioritura e frutto ininterrotti, infatti si possono vedere fiori e frutti, acerbi e maturi, coabitare lo stes-

so ramo. Le prime lavorazioni - durante le quali le fave fermentano ed essiccano - avvengono nel Nuovo Mondo, in condizioni talvolta primitive, e sfruttando senza pietà la manodopera locale, dopo di che esse, sottoposte a rapide calibrature e controlli, partono verso i silos e gli stabilimenti di trasformazione dell'Europa, degli USA... Da quei silos si sposteranno verso aziende europee, svizzere, tedesche, francesi, italiane (piemontesi, toscane...) eccetera eccetera, che hanno fatto, e stanno tuttora facendo, la storia del cioccolato. Provare per credere da Torino a Parigi, da Pontedera a Berna.

La Liguria, poi, vanta un artigianato di prim'ordine, realtà imprenditoriali antiche, tanto che molti centri storici sono punteggiati di botteghe e laboratori dove già l'olfatto segnala eccellenza...

THE COCOA SCHOOL

THE ORIGINS

*An indigenous myth in the Mexican area of Veracruz narrates the story of Quetzalcoatl, gardener of the gods, who stole the cocoa plant from paradise as a present for mankind. Hence, 18th century Swedish botanist Linnaeus named the plant *Theobroma* - the food of the gods.*

*From the point of view of linguistics, cocoa is a calque of *cacauatl*, the word used by natives to refer to a hot drink. It was up not to Christopher Columbus, but to the ill-famed conquistador Hernàn Cortes (mistakenly welcomed as a god by Montezuma) to fully grasp its potentialities and consequently to export it to his emperor and to the Old World.*

Cortes saw the Aztecs processing the cocoa nibs into a corroborant, pleasant drink, aphrodisiac and precious - nibs were in fact used in exchanges in the place of money.

Thanks to the commitment of chemist-monks, this bitter, pungent drink was refined in European courts and salons (at the beginning cups were more valuable than contents...), but it took about three centuries before the aliment changed from liquid to solid.

*The cocoa plant origins in central-southern America, though nowadays it is grown in huge estates in Africa (here and there in Asia, too, but not in Europe, where it cannot find its habitat). It provides coriaceous fruits called *cabosses* (from the French), similar to cucumbers, but as oval and big as rugby balls, that protect the beans. Harvesting is almost continuous, because the plant features non-stop blossoming and fructifying - flowers and fruit pots, unripe and ripe, can in fact co-exist on the same branch. The first processing stages, during which the beans ferment and dry, take place in the New World, sometimes in primitive conditions and through the ruthless exploitation of the local workforce. After rapid gauging and*

checking, they leave towards the silos and the processing plants of Europe, USA... and from here on to the European (Swiss, German, French, Italian - especially Piedmont and Tuscany -, etc.) companies that have been making the history of chocolate from Turin to Paris, from Pontedera to Berne.

Liguria itself boasts first class manufacturers, whose workshops dot the region's historical centres with the most scintillating of excellences.

