

IL CACAO

LABORATORIO COOP

« IL VIAGGIO DEL CIBO »



- NOME ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE.

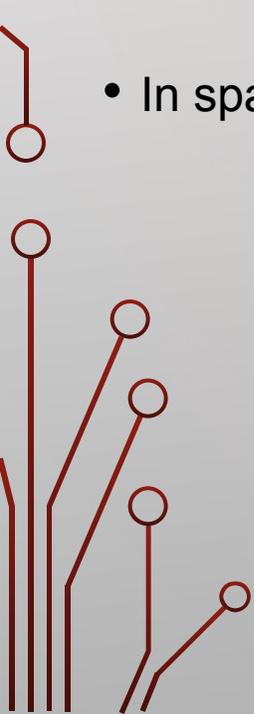
- Il nome del frutto è cabosse ma il nome scientifico è Theobroma cocoa.

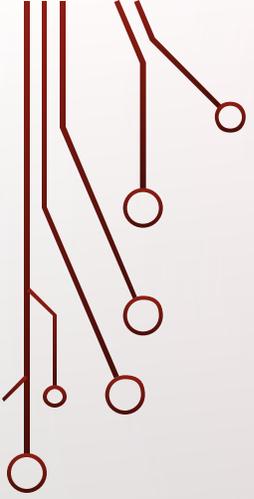
- In inglese: cocoa

- In francese: cacao

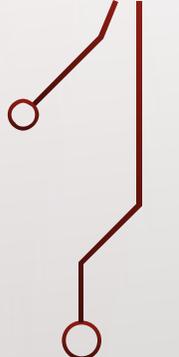
- In tedesco: kakao

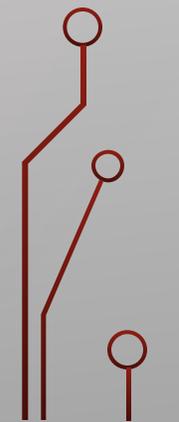
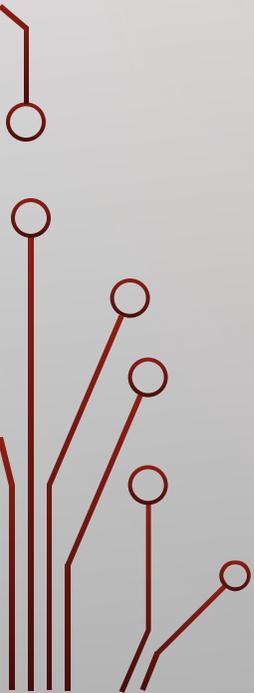
- In spagnolo: el-cacao

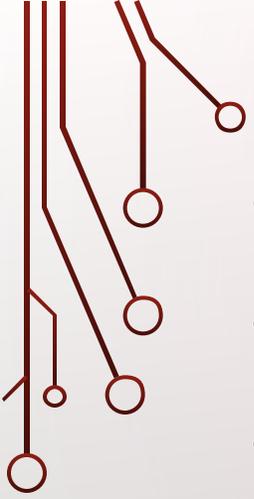




• ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO

- I Maya scoprirono il cacao nel 100 a. c., nel 500 d.c. gli spagnoli conquistarono e scoprirono il cacao e se ne “innamorarono”.
 - Nel 600 a. c. furono fondate delle vere case della cioccolata e nell’ 800 a. c. nascono alcune grandi idee sul cioccolato.
 - C’è una leggenda che ne parla: una principessa venne assalita per sapere dove erano i suoi gioielli.
 - Lei mantenne il segreto ma la uccisero e il suo sangue si trasformò in cacao.
- 





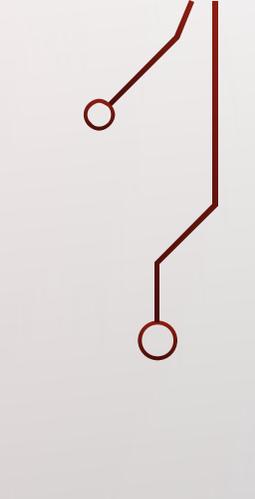
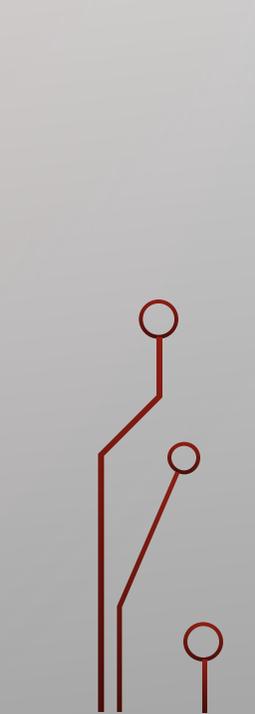
• ASPETTI BOTANICI

- Le foglie sono perenni di forma ovale-oblique con margine ondulato lunghe 22-24 cm.
- I fiori hanno cinque petali di colore bianco-rosato privi di profumo e la fioritura continua per tutto l'anno ma solo alcuni danno frutti. Il frutto è una bacca ovato-oblunga che si chiama "cabosse" lunghe 15-20 cm.
- Larga 7-10 cm e il suo peso varia dai 200gr a 1 Kg.
- In ogni cabossa ci sono 30-40 semi tondeggianti, piatti e lunghi 2-3 cm.
- Il suo habitat d'origine è la zona equatoriale fino a 20°-23° di altitudine.

• CARATTERISTICHE SENSORIALI.

- Ha un colore intenso, un gusto dolce, una buccia dura come il cuoio e una polpa bianca e dolce.

• USI IN CUCINA.

- Il cacao ha anche degli utilizzi in cucina:
- 
- 
- 



- **ALTRI UTILIZZI** Dal cacao derivano il burro di cacao, cacao in polvere, liquore al cacao e prodotti di pasticceria.

- **CURIOSITA'**

- L'albero del cacao se non potato può raggiungere i 10 metri.

-

-



I NOSTRI RACCONTI SUL CACAO



- LE FAVOLE DEL NONNO
- UNA GUSTOSA SCOPERTA





• LE FAVOLE DEL NONNO

- C'era una volta il nonno cacao seduto su un tronco con i suoi nipotini che si chiamavano Nino e Nina, il nonno era stato il primo seme che abitava nella cabosse, tutti i giorni i piccoletti chiedevano se gli raccontava una storia.
 - Oggi era un giorno speciale, il giorno che i Maya hanno scoperto che dalle fave di cacao si otteneva una bevanda scura ma molto buona. Io sono il capo della banda delle fave, comando tutti con un tamburo e mi considerano quasi un dio!
 - Adesso ci utilizzano per fare il cacao e la cioccolata che piace a tanti bambini e adulti è buonissima provatela! Il nonno dice ai suoi nipotini” Dovete sapere che ci sono tanti modi per dire cacao, theobroma in latino, cocoa in Inglese, cacao in francese, Kakao in tedesco e el-cacao in spagnolo. Oltre alla cioccolata produciamo il caffè e il burro di cacao.” I nipotini rimangono a bocca aperta.
- 

• “C’è una leggenda che parla del cacao” continuò il nonno “ Una principessa molto buona viveva in un castello e una notte mentre dormiva venne assalita da alcuni ladri che volevano i suoi preziosi gioielli. Lei però non disse dove li aveva nascosti e per questo fu uccisa e il suo sangue fu trasformato dagli dei in cacao.” Nino e Nina ringraziarono il nonno e li diedero appuntamento per il giorno dopo.

N I N A



- UNA GUSTOSA SCOPERTA

-

- La mia vita è iniziata quando chef Gabriel mi acquistò, era un momento che non mi sentivo per niente indispensabile. Ammiravo il pomodoro perché aveva un colore rosso acceso, una bella forma tonda e un buon profumo, il basilico dal colore verde talvolta chiaro e scuro, la zucca bella grossa e arancione ma la mia preferita era la nocciola perché dentro al suo guscio duro nasconde una pallina di bontà. Io mi presento sono una fava di cacao, mi trovi dentro a un guscio detto cabosse insieme a tanti fratelli e sorelle e la mia terra di origine è il Messico. Un giorno camminavo per le mensole della cucina quando scontrai una scatola che conteneva le nocciole, cadendo si aprì e rotolarono tutte nel pavimento. Io mi presentai, dichiarai la mia passione per loro e dissi che erano il mio frutto preferito, mi risposero che avevano molta ammirazione per me e col passare del tempo diventammo amiche. In una delle nostre passeggiate in cucina trovammo a terra una ricetta i cui ingredienti erano io e le mie amiche nocciole. Poco tempo dopo anche Gabriel vide la ricetta e la sperimentò, in quindici minuti di lavorazione trasformò gli ingredienti in una tavoletta di cioccolato fondente e nocciole. Da quel giorno io e le mie amiche nocciole viaggiammo in tutto il mondo e insieme siamo apprezzate dai grandi e dai bambini.



I NOSTRI DISEGNI

RAMO CON FIORI E

FRUTTI



FIORE

FRUTTO



SEZIONE
DI FRUTTO



SEME

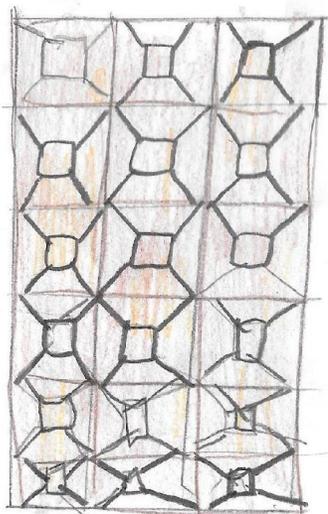
CACAO



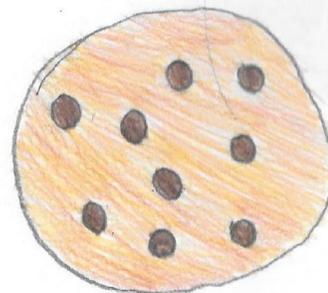


100%

CIOCCOLATO
CON NOCCIOLA



Viva il



Cioccolato

