

IL

CACAO

Shark Hasan, Pesce Antonio,

Rossi De beden Martina, Zambosco Lorenzo.

NOME ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE

Alberello dello Sterculacee (*Theobroma cacao*)

ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO

Furono i popoli del Centro-America a scoprire nel 1500 a.c. gli alberi del cacao. Questo popolo si chiamava Aztechi. Andati incontro alla Santa Maria offrirono a Cristoforo Colombo, oltre a tessuti e cuoio, anche la loro moneta, "mandorle" di cacao.

LEGGENDA

Secondo la leggenda Azteca, la pianta del cacao fu donata dal dio Quetzalcoatl agli esseri umani per alleviare le loro fatiche.

ASPETTI BOTANICI

Caratteristiche botaniche del cacao sono:

gli alti contenuti di ferro, magnesio, potassio, calcio e la bassa quantità di sodio.

Le sue foglie sono lucide, oblunghe, cadenti di colore verde brillante. Le piante di cacao hanno 2 parti commestibili: le fave e il frutto del cacao.

USI IN CUCINA

Il cacao è il perfetto aromatizzante per: biscotti dolci, torte, mousse...

Un esempio sono i brownies cremosi. Gli ingredienti sono: CIOCCOLATO FONDENTE

- BURRO 115 gr

- ZUCCHERO 250 gr

- SALE 1 pizzico

- FARINA 00 80 gr

ALTRI UTILIZZI

Il cacao viene anche utilizzato in molti prodotti per la cura della pelle e dei capelli, tra cui creme idratanti, maschere per il viso, balsami labbra (burro di cacao), shampooe balsamo per i capelli.

CURIOSITÀ

Il cacao cresce all'Equatore ad una temperatura di circa 20 gradi. I suoi alberi vivono fino a 200 anni ma producono baccelli di qualità solo per 25 anni.





Lorenzo Zambosco





Una buona
cioccolata calda