

Cacao



Nome ed eventuali
definizioni in altre
lingue

Origine e storia
del prodotto

Aspetti botanici

Caratteristiche sensoriali
(colore, profumo, gusto,
consistenza)

Usi in cucina...

Altri utilizzi.

Curiosità

gabriele:

Cacao

La pianta del cacao si chiama col nome
botanico *Theobroma cacao*.

Nome ed eventuali definizioni in altre lingue,

* in spagnolo: cacao; in epolau: kakas; in inglese:

cocoa. Origine e storia del prodotto, il cacao fu
coltivato per la prima volta 5.300 anni fa in
Amazzonia per poi diffondersi in altre aree
del Sud America e poi in tutto il mondo,

Lo usarono prima gli Aztechi, come pianta medicinale,
e poi i Maya e gli Aztechi, come bevanda
sacra. Cristoforo Colombo fu il primo europeo
a conoscere la pianta del cacao e il conquistador

Hernán Cortés a importare intorno al 1525

i suoi semi in Spagna. Aspetti botanici. Si presenta
in forma di albero sempreverde, alto in

media 5-10 metri. Con fiori bianchi, verdi o rossi, il frutto è detto cacao può contenere da 25 a 40 semi. Ha un sapore amaro e forte con note di frutta e un retrogusto simile al caffè. L'aroma è intenso che varia a seconda del tipo del cacao e della lavorazione. Il frutto è giallo e i semi sono marroni e alcune volte neri, infatti il cacao è marrone. Un
in unione Un chimico olandese nel 1828 riuscì a ricavare dai frutti la polvere di cacao, nel 1847 da parte del produttore inglese J. S. Fry e Sons, della prima tavoletta di cioccolato. E in Svizzera, nel 1875, Daniel Peter introdusse il cioccolato al latte. Oggi con il cacao si preparano dolci e alcuni piatti salati.

Altri utilizzi. Il cacao si usa anche in cosmesi (per produrre burro di cacao) in medicina (per la tiside per il diabete e altri disturbi). Curiosità: l'albero del cacao è così prezioso che il suo nome scientifico (*Theobroma cacao* dal greco) significa "cibo degli dei".