



Scoperta e arrivo in Europa

Sannino Rosaria

Il cacao

Nome scientifico

Theobroma cacao L.

Famiglia

Sterculiaceae.

Descrizione

Alberello con spine alto 6-9m. Foglie semplici, alterne, lunghe 10-20 cm. Fiori bianchi e profumati con 5 petali riuniti in corimbi, presenti sui rami e sul tronco principale. I frutti sono di colore rosso.

Habitat

Originario dell'Amazzonia centro occidentale, e coltivato nelle regioni tropicali umide di tutto il pianeta



Il cacao

I frutti sono di bacche di colore rosso, lunghe 13-25 cm, e larghe 5-7 cm, allungate o arrotondate. Sono di colore giallo, rosso o arancione, e contengono 20-50 semi, circondati da una polpa color crema, dal sapore dolce-acido e aromatico.



Il cacao

- Il cacao può essere propagato da seme, o da talea. I semi germinano in 5-10 giorni,
- La pianta è adatta a climi tropicali umidi; cresce bene in suoli fertili e ben drenati. Richiede luce moderata. Se piantata in piena luce, deve essere frequentemente innaffiata. Nel suo ambiente naturale, la pianta cresce in aree submontane, a circa 900 m di altitudine
- La crescita è rapida e i frutti si ottengono a partire dal 2°-3° anno. Un albero maturo può fruttificare più volte in un anno.

Il cacao



Esistono più varietà coltivate di cacao, che si distinguono per forma e colore dei frutti e dei semi



La pianta del cacao *Theobroma cacao* L. venne introdotta nel sec XVII a.C. nello Yucatan (**America Centrale**) dove era talmente apprezzata che i suoi frutti rossi divennero moneta corrente.

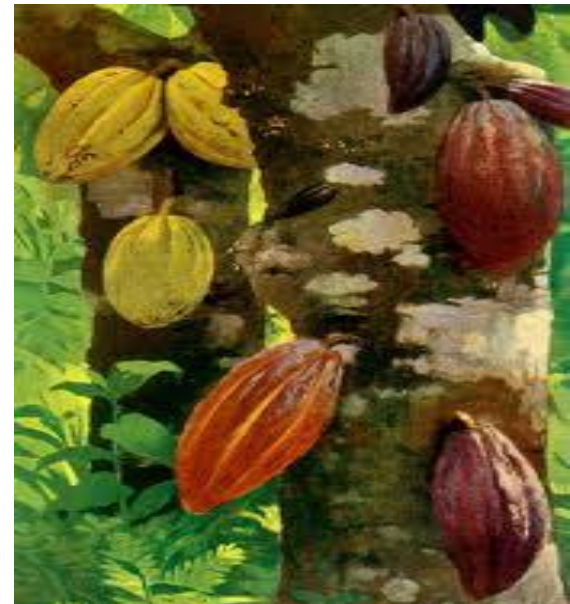
Gli Atzechi sostenevano che un Dio (Quetzalcoatl) lo donò agli uomini per alleviare le fatiche e migliorare il riposo grazie alla bevanda che si estraeva. La bevanda era chiamata dagli Atzechi “xocoatl” o “chocolatl” (da cui deriva il nome cocoa- cioccolata- cacao) e veniva preparata schiacciando insieme i semi di cacao con i semi di altre piante. La pasta veniva diluita con acqua e veniva fatta cadere dall’alto in modo da formare una spuma.

Gli Atzechi utilizzavano i semi come moneta di scambio.
“Con 100 mandorle di cacao si acquistava uno schiavo”.

I Maya consacrarono il cacao a **Ek Chuah** protettore dei coltivatori del cacao, Dio nero dalle labbra rosse con atteggiamento bellicoso munito di lancia. Pertanto era bevanda riservata ai guerrieri e considerata “gradita agli dei”.



Per questo motivo nel 1700 *il botanico svedese Linneo* assegnò a questa specie il binomio di ***Theobroma cacao***, *dalla parola greca teobroma che significa “cibo degli dei”*.



Il cacao giunse in Europa nel 1528

grazie a **Cortes** che lo presentò ai regnanti di Spagna. La nobiltà spagnola ne fu così incantata che tenne il segreto gelosamente nascosto agli estranei per un centinaio di anni.

A quei tempi il gusto di questa bevanda si avvicinava a quello di una medicina e veniva impiegato per le proprietà medicinali quali *stimolante*, *energizzante*, *afrodisiaco*.

duecento anni dopo l' olandese C.J. Van Houten scoprì come estrarre il burro di cacao per spremitura dei semi sbucciati.

Si otterrà così un prodotto molto meno grasso e dal sapore più delicato



cacao

In Italia Emanuele Filiberto di Savoia ex generale dell'esercito spagnolo portò a metà del XVI sec. i primi frutti nella nuova capitale del suo Ducato che era Torino.

Torino, soltanto il secolo dopo, diveniva la regina europea del cioccolato e lo esportava.

Sempre *in Italia si trovò il modo di solidificare il cioccolato* e produrre la tavoletta usando una macchina idraulica progettata dal genovese **Bozzelli**.

Il cioccolato veniva raffinato e la pasta di cacao miscelata con zucchero e vaniglia

Gli artigiani torinesi istituirono anche una scuola del Cioccolato, della quale fu allievo uno svizzero Francois-Louis Cailler che nel 1819 fondò la prima fabbrica di cioccolato a Vivery, dove si trova oggi l'impero Nestlé.



Tuttavia il maggior sviluppo del cacao quale **prodotto mondiale** iniziò attorno al **1880** quando gli **inglesi** introdussero le piantagioni nell'odierno Ghana.

La costa occidentale dell'Africa è oggi la più grande area produttrice di cacao nel mondo, ma il cacao è anche una coltivazione redditizia nel **Centro America, nelle Antille e in alcune aree dell'Asia**



Cacao - usi medicinali

- Il burro di cacao è usato in Brasile nel trattamento delle bruciature, ed è impiegato in cosmetica e nell'industria farmaceutica.
- I semi di cacao contengono circa il 2% dell'alcaloide teobromina che è uno stimolante del sistema nervoso centrale, simile alla caffeina.
- La teobromina è usata come diuretico e ipotensivo,



cacao

- I semi di cacao contengono anche il 12-18% di polifenoli, che hanno potenti attività antiossidanti, ed esercitano effetti di controllo sull'azione tossica dei radicali liberi
- I flavonoidi possono anche svolgere attività anti-infiammatoria, e immuno modulatoria, e possono promuovere salute cardiovascolare e potenziare il sistema immunitario.

