

IL CIOCCOLATO

L'arte del cioccolato e i suoi segreti

Come si produce

Il cioccolato uno dei cibi più buoni al mondo, così buono che viene considerato il cibo degli dei, impariamo subito a farlo!

Il cioccolato è un derivato della pianta americana **THEOBROMA CACAO**, quindi per prepararlo ci servono i semi di questa pianta che vengono estratti dal frutto, fatti essiccare e poi tritati fino a ottenere un impasto.

Dopo si aggiungono zucchero, burro di cacao e altri ingredienti che variano a seconda del tipo di cioccolato che si vuole realizzare (per esempio nel cioccolato al latte si aggiunge il latte in polvere)

Infine il cioccolato viene colato negli stampi e lasciato riposare nella carta stagnola.

Curiosità sul cioccolato bianco:
Anche se si chiama così non è un tipo di cioccolato ma un tipo di vaniglia perché all'interno del cioccolato bianco non c'è il cacao!



Dove si coltiva?

Come già accennato, la pianta **Theobroma cacao** è originaria del Sudamerica, ma nei secoli la sua coltivazione (e quella delle altre sottospecie di cacao) si è estesa ad altri Paesi che hanno un clima adatto allo scopo. Questo tipo di albero infatti cresce bene in zone calde e umide, con temperature comprese all'incirca tra i 18 e i 32 gradi centigradi, e oggi sono Paesi africani come la Costa d'Avorio e Ghana a vantare le maggiori produzioni di cacao

