

Uni-ATENeO “Ivana Torretta”

Anno Accademico 2010/11

22/11/2010

CIOCCOLATO... CHE PASSIONE



**a cura di Patrizia Frisoli
Docente Master of Food
Slow Food Milano**

1502

Primi incontro del cioccolato
da parte di un europeo

Isola di Guanaja Honduras

Riceve in dono una tazza di
cioccolata offerta per le
occasioni importanti









1528

Hernàn Cortes
porta il cacao in Europa
intuendo una potenziale
futura importanza



1565

Girolamo Benzoni

“La Historia del Mondo
Nuovo”

“...cibo più da porci che da
huomini”



1590

La nuova bevanda
“brodo indiano”

cambia completamente per
avvicinarsi al gusto
europeo



Ordini monastici spagnoli
depositari di una lunga
tradizione di infusi e
miscele apportano
modifiche



Cioccolata liquida calda e
dolce si diffonde in tutta
l'Europa



CHOCOLATE HOUSES

1657 prima apertura

Molto popolari

Come i “coffee shop” luoghi
per gustare la bevanda
calda, discutere di
politica, socializzare

Ammessi solo gli uomini

Altre aperte a tutti dopo
il pagamento di una quota

Fine 18° secolo sparirono e
gli edifici più eleganti si
trasformarono clubs per
gentiluomini



WHITE'S CHOCOLATE HOUSE LONDON

1693

La più famosa di Londra

Immigrato italiano

Francesco Bianchi

(Francis White)

Ora club estremamente selettivo



1662

Cardinale Lorenzo Brancaccio

“la cioccolata in tazza non infrange il periodo di digiuno quaresimale”

Diffusione nei monasteri e nelle corti





PILLIVUYT



CIOCCOLATIERA
LUIGI XVIII



www.collin.it
Fondatore Luigi XVIII



Carl von Linnè

Linneo

Naturalista

1753

Theobroma cacao

“Il cibo degli dei”



CONREAD VAN HOUTEN

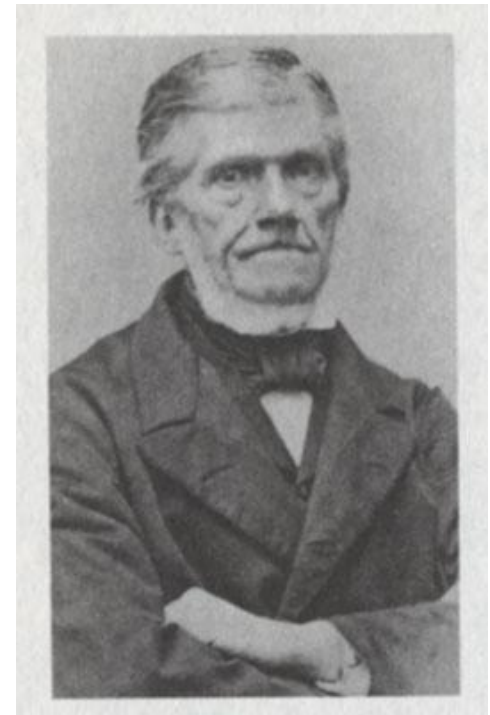
1815

Amsterdam

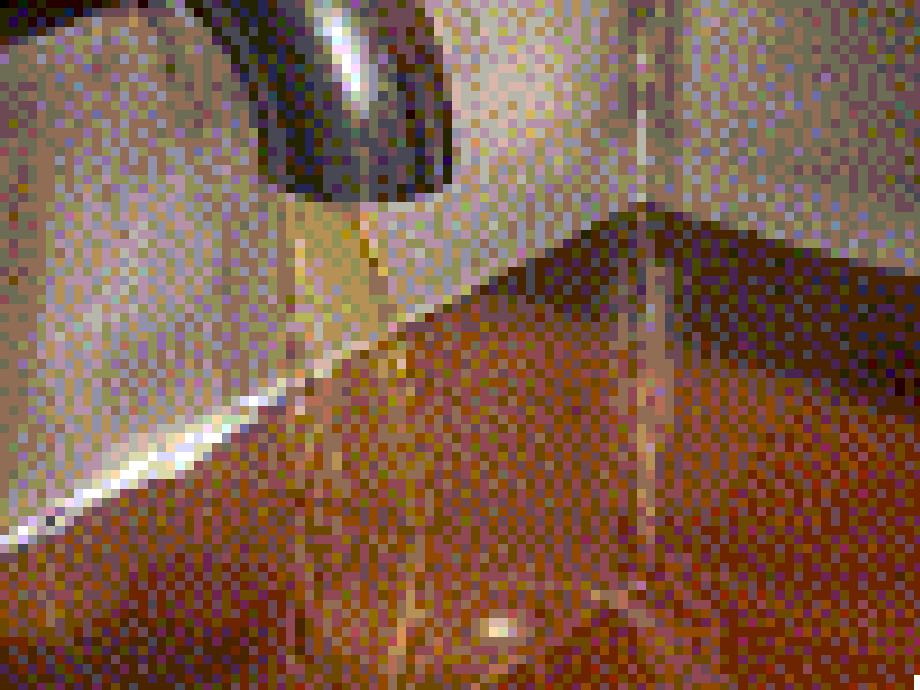
Processo che consente di isolare il burro di cacao partendo dalla massa di cacao “dutching”

Cacao in polvere

Burro di cacao











BRILLAT-SAVARIN

PHYSIOLOGIE DU GOUT

PAR

BRILLAT SAVARIN,

ILLUSTRÉE

PAR BERTALL

PRÉCÉDÉE

D'UNE NOTICE BIOGRAPHIQUE

PAR ALPH. KARR.

Dessins à part du texte, gravés sur acier par Ch. Geoffroy,

Gravures sur bois, intercalées dans le texte, par Hildebrgh.



GABRIEL DE GONET, ÉDITEUR, RUE DES BEAUX-ARTS, 6.

“Col tempo e l’esperienza si è dimostrato che

*il cioccolato
preparato con cura*

*è un alimento sano e piacevole,
che è nutriente, facilmente digeribile
e che non presenta, per la bellezza,
gli stessi inconvenienti che
si rimproverano al caffè;*

anzi, vi pone riparo;

*inoltre è adattissimo alle persone che compiono
grandi sforzi intellettuali,
ai predicatori, agli avvocati
e soprattutto ai viaggiatori”*



Anthelme Brillat-Savarin
Fisiologia del Gusto
1825

I NOMI CHE HANNO FATTO LA STORIA DEL CIOCCOLATO

Cadbury



Nestlé

Milka

Lindt 
OF SWITZERLAND

FRY

1847

J.S.Fry and Sons

Prima barretta
cioccolato

solido miscelando
burro di

cacao, massa di
cacao e zucchero
“eating chocolate”



1825

cioccolato al latte

Pasticceria Neuchatel

“cioccolato al latte di
Suchard” pasticcere che
lo rese accessibile a tutti

“milch” “kakao MIL KA

Marchio fondato 1901

Emblema del cioccolato al
latte

Scelta cromatica per
attrarre l'attenzione e
distinguersi

MILKA







HENRI NESTLÉ'

1860

Farmacista

Alimento per neonati con
Intolleranze

Farine Lactée Henri Nestlé

1866 fondata Nestlé

Grande diffusione durante
la 1^a guerra mondiale

Dopo conflitto ripristino
mercato caseario latte
fresco

Produzione settore
cioccolato



LATTE IN POLVERE

Latte disidratato

Essiccazione totale

Acqua residua 2-7%

Lunga conservazione (assenza quasi totale di acqua che produce irrancidimento dei grassi e proliferazione carica batterica)

PERCHE' IL LATTE IN POLVERE E NON QUELLO FRESCO NEL CIOCCOLATO AL LATTE?

Tavoletta = prodotto secco

Latte contiene acqua

Latte in polvere è secco

Nato nel 1893 per
conservare latte
soprattutto periodi caldi

LATTE CONCENTRATO

Latte intero omogeneizzato,
pastorizzato ed arricchito
di zucchero

Evaporazione sottovuoto
bassa temperatura 55°C
per non alterare valore
nutritivo

Aggiunta zucchero (40-45%)

Riduzione acqua (dall'87% al
27%) permette
concentrazione nutrienti e
conservazione

www.As3minimart.it



LATTE 100g	ACQUA g	PROTEINE	GRASSI	KCAL
VACCINO	88,32	3,22	3,25	60
VACCINO PARZIAL. SCREMATO	90,13	3,31	0.88	40
POLVERE INTERO	2,47	26,32	26,71	496
POLVERE SCREMATO	3,16	36,16	0,77	362
CONDENSATO	27,16	7,91	8,7	321

DANIEL PETER

1875-1880

1875 cioccolato al latte
come bevanda

1880 tavoletta

Aggiunge latte
condensato alla
cioccolato gusto ed
impasto più gradevole

Per la prima volta può
essere consumato
cioccolato al latte



“il primo cioccolato al latte del mondo”



RUDOLPH LINDT

1879

produce la prima
tavoletta fondente
grazie alla tecnica del
“concaggio”



CADBURY

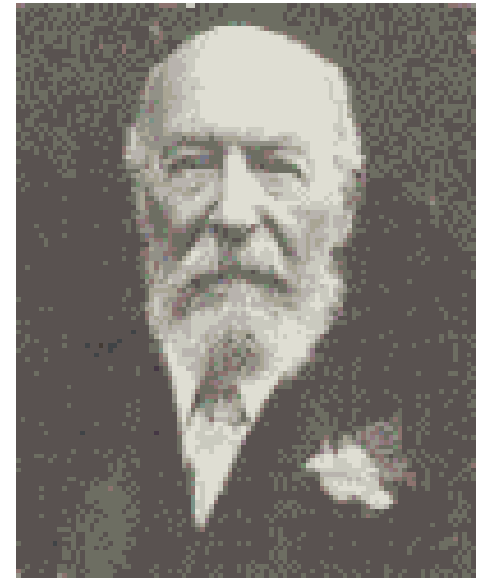
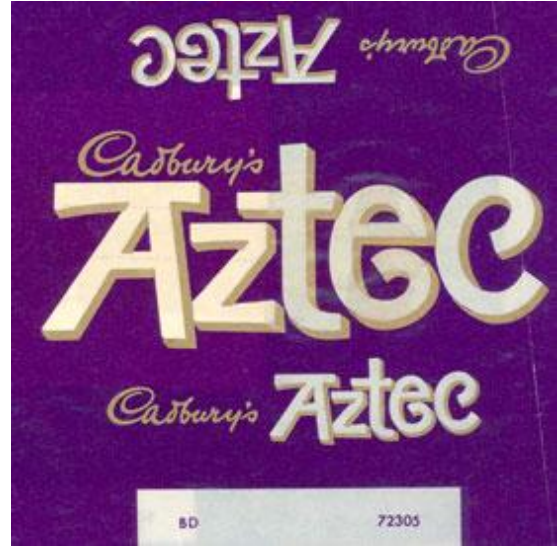


1897

- George e Richard
- Produttori a livello industriale barrette cioccolato al latte

1919

- Fry&Sons si fonde con la Cadbury Lmd



THEODOR TOBLER

1908

Tavoletta
cioccolato al
latte triangolare
con miele e
nocciole

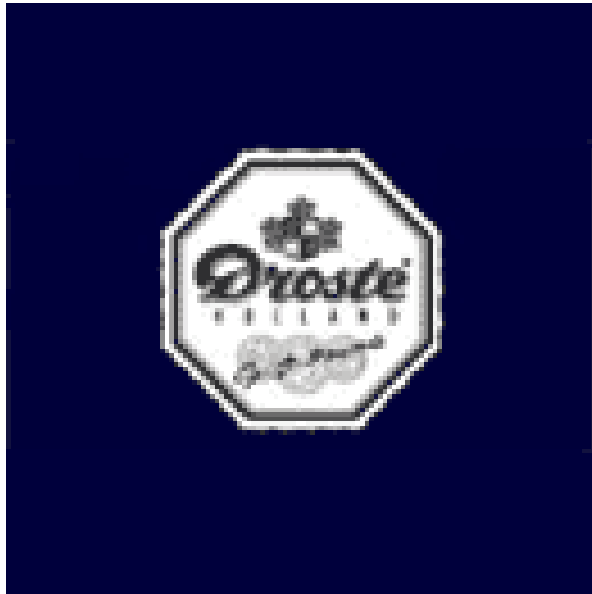
Toblerone

Tobler-Torrone





ALTRE MARCHE FAMOSE



PSICOLOGIA DEL CIOCCOLATO LATTE O FONDENTE?

Studio condotto da un team di psicologi di
Ipsos per la Nestlè-Perugina

Delineare vissuto psicologico e diverse
attitudini dei consumatori

LATTISTI

Associato universo
femminile
Erotismo morbido
sensoriale
“piacere di cuore”
Cercano e trovano
esperienze totalizzanti
Ricerca di un momento
unico di evasione
Ama cose semplici,
appaganti, golose,
genuine

FONDENTISTI

Universo maschile
Erotismo intenso ed
esplicito
“piacere della testa”
Consumo controllato e
celebrale
Degustazioni effettuate con
un certo rigore
Mondo ruvido e tagliente,
ma raffinato
Logica prevale sull’emotività

Solo il 25 %dei
consumatori apprezza
solo uno dei due
sapori

Donne ed uomini
scelgono latte o
fondente a secondo
del tipo di piacere di
cui sono in cerca



CIOCCOLATO AL LATTE

**l'aggiunta di latte in
polvere almeno del
14%,
cacao non meno del 25%
zucchero aggiunto non
più del 55%**

Aromi

Apporto proteine latte

Vitamine A e B2

Meno % Fe



NOMI STORICI ITALIANI

Venchi
il cioccolato dal 1878



NOVI CIOCCOLATO
...PASSIONE
DAL 1993



I NUOVI NOMI DEL CIOCCOLATO ANDREA SLITTI

Lattenero

Cioccolato puro al latte
con alta percentuale di
cacao

45% 51% 62% 70%





DOMORI

Gianluca Franzoni



IL CIOCCOLATO DI BruCo

Fabio Lenci



il CIOCCOLATO di
BruCo



L'ARTIGIANO DI FORLÌ

Fratelli Gandini



UN BUON CIOCCOLATO AL LATTE DEVE ESSERE:

- meno croccante del fondente
- sciogliersi rapidamente
- leggermente pastoso
- sviluppare, gradualmente, questi sapori: dolce, acido, amaro e con un intenso gusto di latte
- offrire una sequenza di sapori che va dal dolce all'acido, all'amaro, al gusto di latte.



MILKA



Marrone chiaro

Profumo accattivante

Si scioglie bene in bocca

Delicato e dolce



LINDT



- Ricetta classica
- Gusto vellutato e cremoso



ALCE NERO

- Impresa alimentare italiana
- Valorizzazione qualità, identità e tipicità
- Rappresentano rete piccoli produttori agricoli
- Economia sostenibile e solidale
- Materie prime dei prodotti esenti da residui chimici
- Biologico e sostenibile
- Miscela semi cacao Costa Rica (zona sud-est regione Talamanca)
- Gusto ricco e corposo
- Zucchero di canna bio



COMPANERA

- Altroconsumo: circuito equo e solidale
- Cioccolato puro da agricoltura bio Ecuador e Repubblica Dominicana
- Zucchero canna Paraguay lavorato in loco
- Cioccolato marrone chiaro
- Contiene esclusivamente burro di cacao
- Aromi avvolgenti
- Si scioglie lentamente
- Cacao importato da Icam



L'ARTIGIANO DI FORLI'

- “oro bianco” ed il “cibo degli dei” si uniscono
- “sale dolce” saline millenarie di Cervia (RA)
- “dolce” altissima percentuale cloruro di sodio
- Finissimo cioccolato al latte
- Gusto morbido, rotondo, vellutato
- Cioccolato al latte classico 32%
- per adulti 42% 52%



	MILKA	LINDT	COMPA NERA	ALCE NERO	SALE CERVIA
Cacao	4 30%	4	4 34%	4 33%	4 42%
Latte int	3	3	2	2	3
Latte scr.		6			
Lattosio		5			
Siero latte	6				
Zucchero	1	1	1	1 canna 39%	1
Burro cacao	2	2	3	3	2
Grasso latte	5				
Lecitina	9	7	5	non contiene	6
Aromi	8	9	6 vaniglia	5 vaniglia	7 vaniglia
Altro	7 pasta nocciole	8 malto orzo			5 Sale 1%

GRAPPA NONINO

- Distillerie uniche al mondo
- Composte da 5 distillerie artigianali
- 12 alambicchi discontinui a vapore

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



