

**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

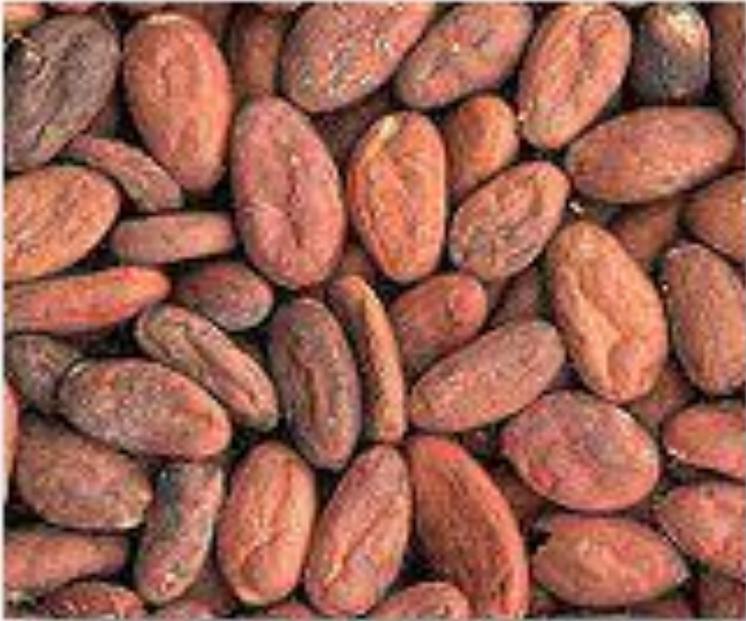
Primi incontro del cioccolato  
da parte di un europeo

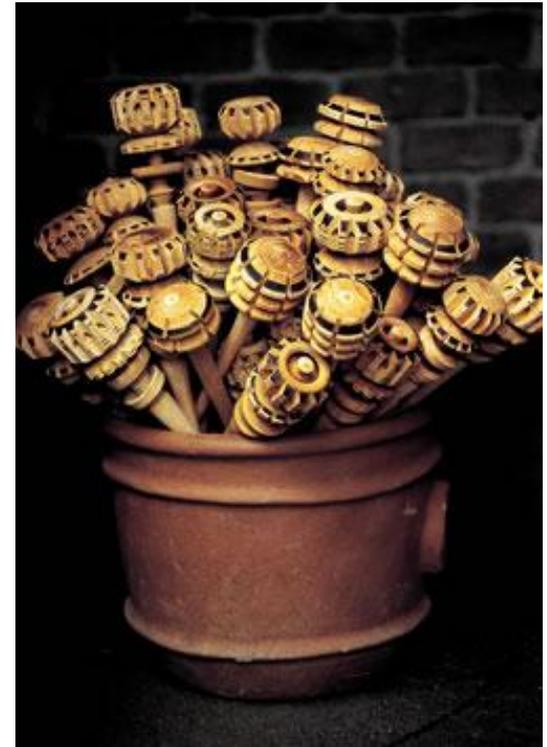
Isola di Guanaja Honduras

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**

**COLLIN**  
Ceramica & More

[www.collin.it](http://www.collin.it)  
Piazza Repubblica, 10  
00187 Roma, Italia



Carl von Linnè

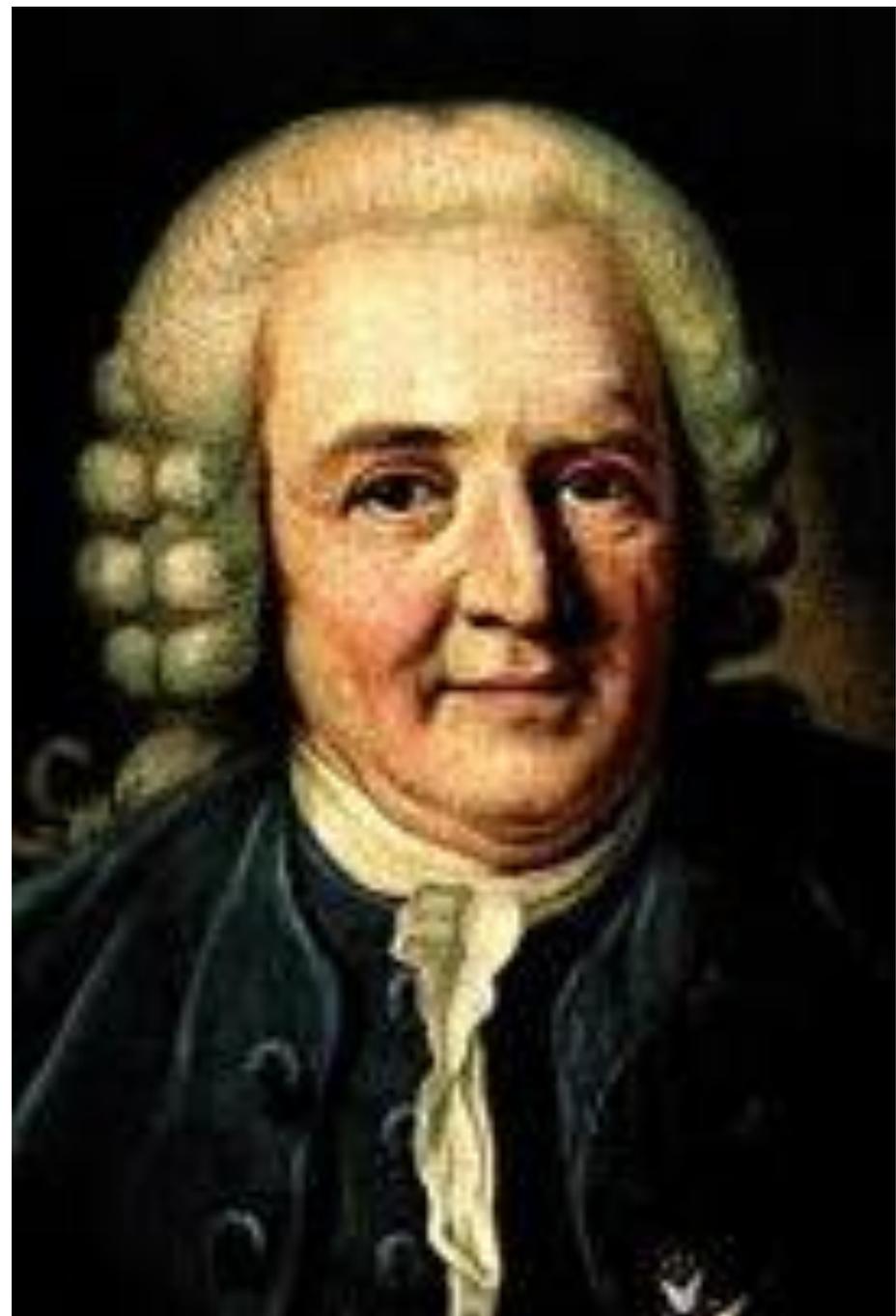
Linneo

Naturalista

1753

Theobroma cacao

“Il cibo degli dei”



# CONREAD VAN HOUTEN

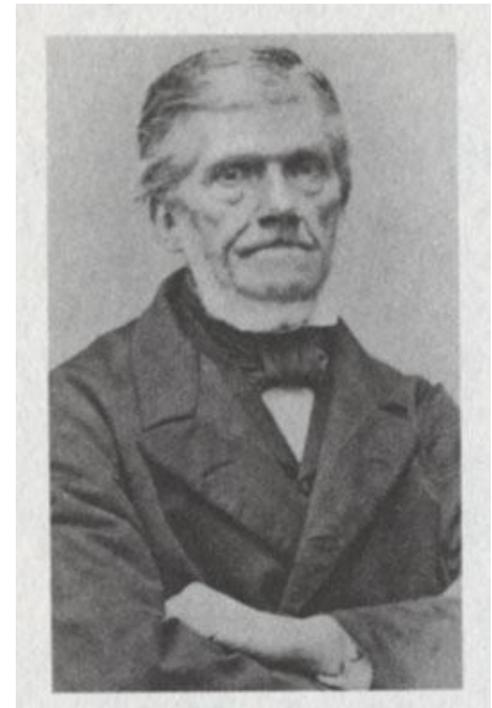
1815

Amsterdam

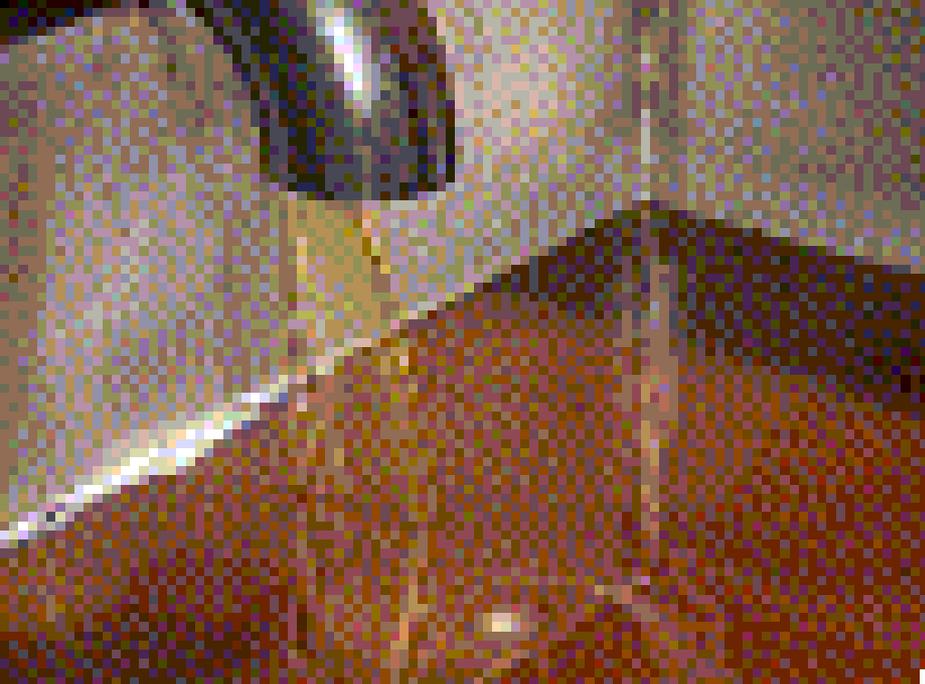
Processo che consente di isolare il burro di cacao partendo dalla massa di cacao “dutching”

**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

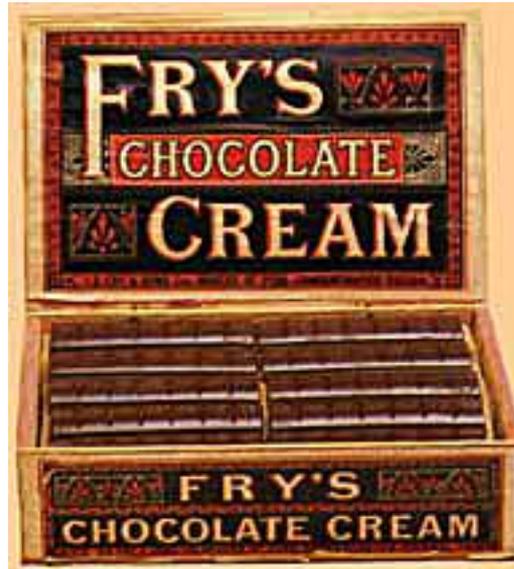
1847

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

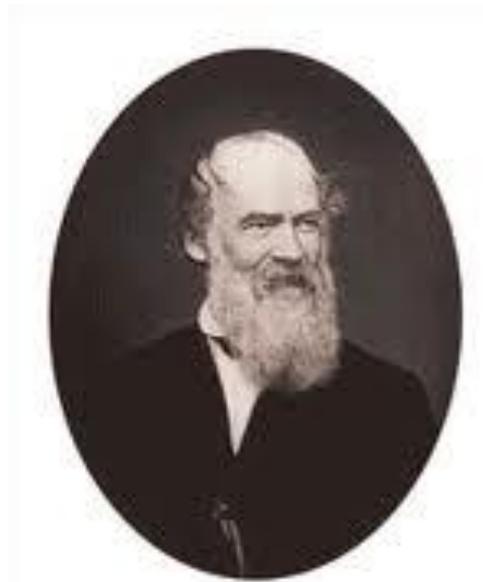
“milch” “kakao MIL KA

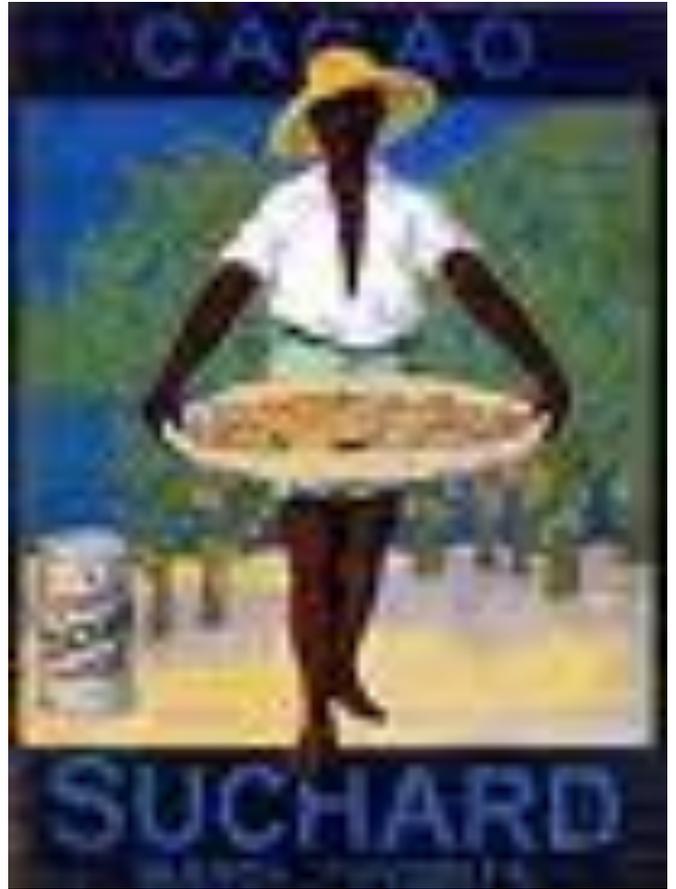
Marchio fondato 1901

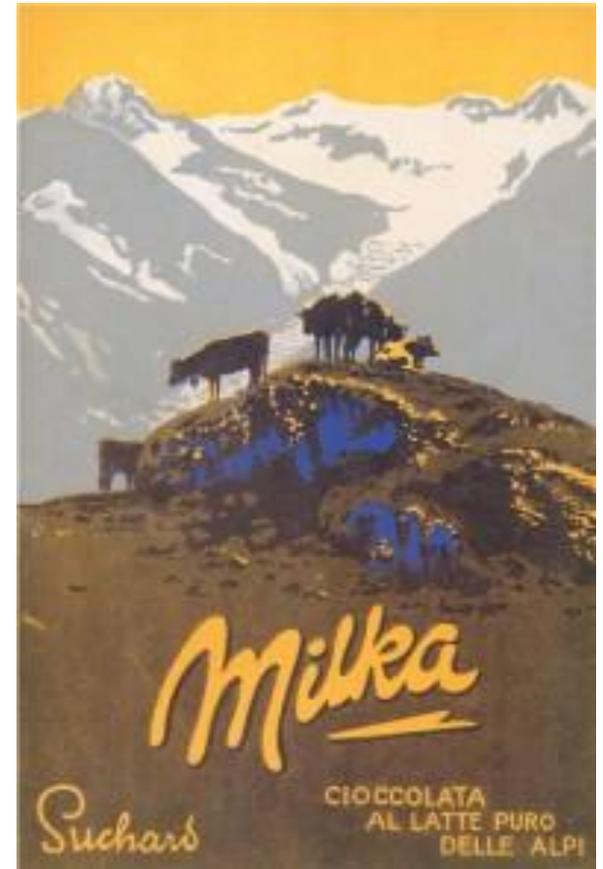
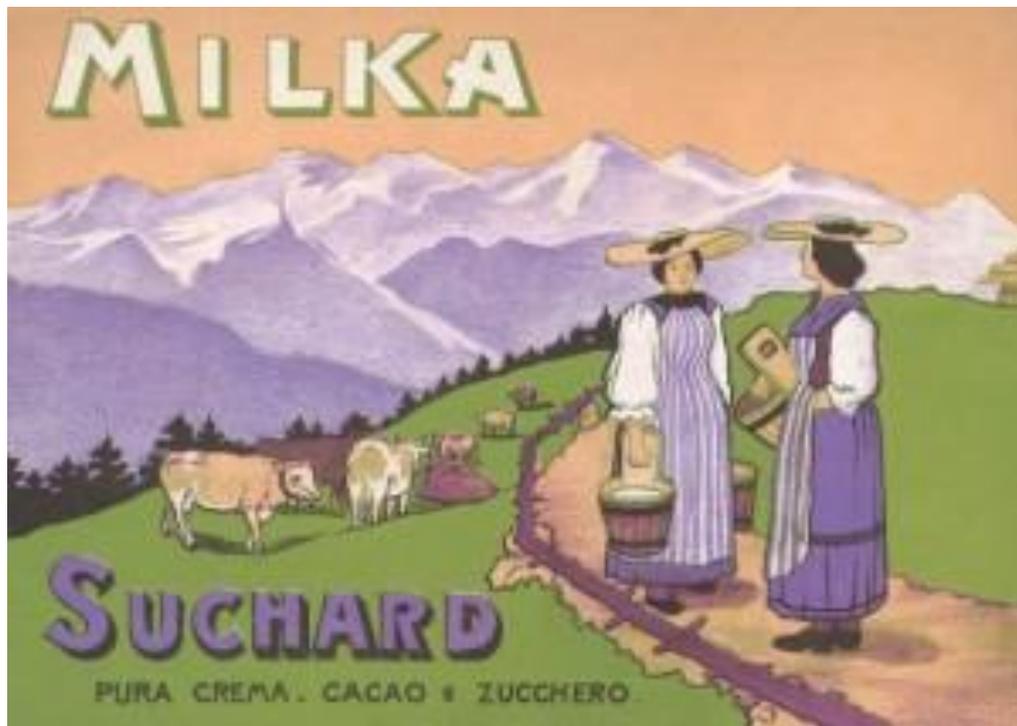
Emblema del cioccolato al  
latte

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<sup>a</sup> 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](http://www.As3minimart.it)



<b>LATTE 100g</b>	<b>ACQUA g</b>	<b>PROTEINE</b>	<b>GRASSI</b>	<b>KCAL</b>
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

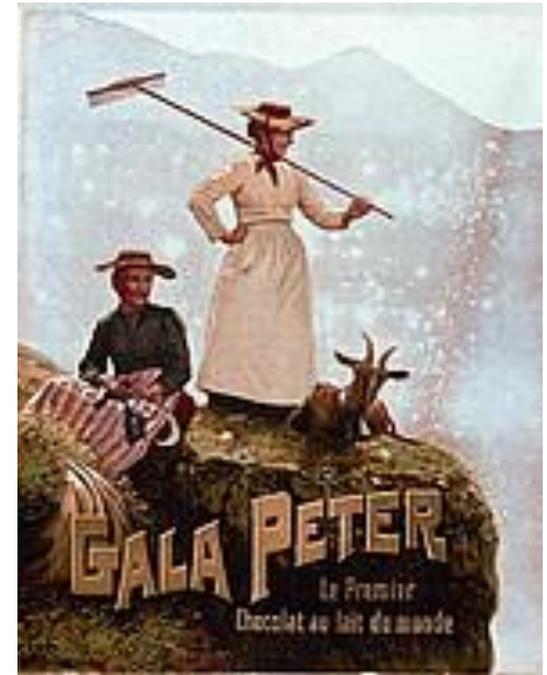
1880 tavoletta

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

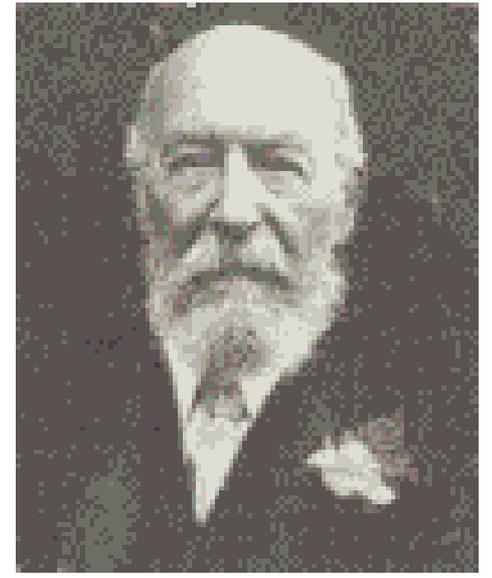
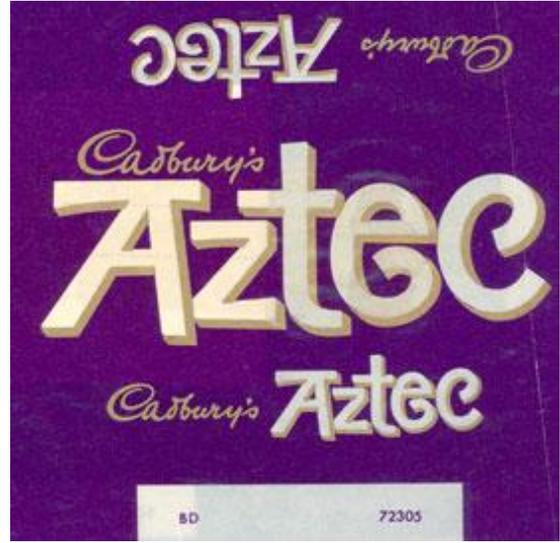


1897

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

1919

- Fry&Sons si fonde con la Cadbury Lmd



# THEODOR TOBLER

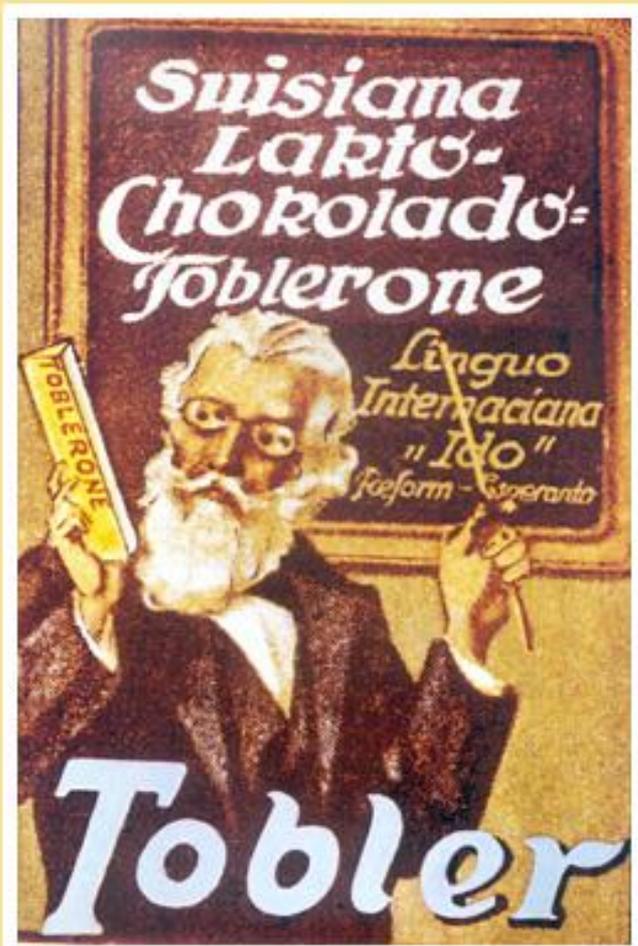
1908

Tavoletta  
cioccolato al  
latte triangolare  
con miele e  
nocciole

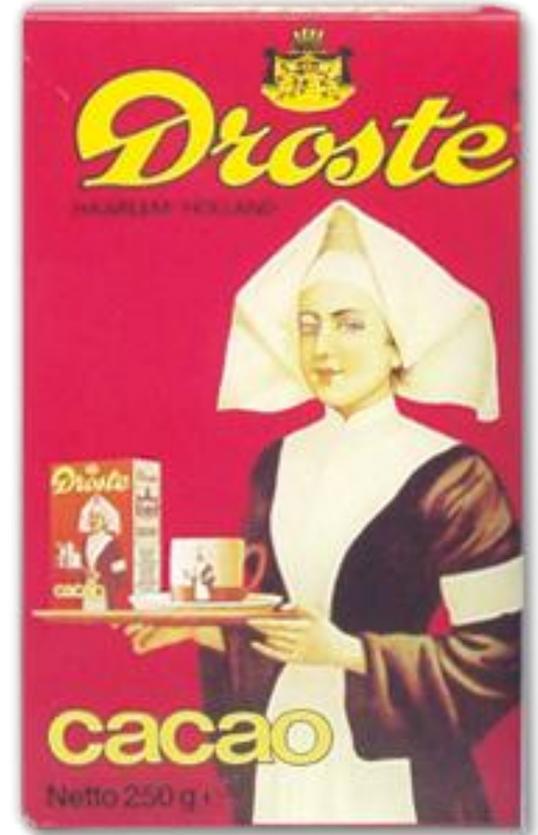
Toblerone

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





# 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 FORLÌ

- “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%



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



