

Uni-ATENeO “Ivana Torretta”

Anno Accademico 2010/11

13/12/2010

CIOCCOLATO... CHE PASSIONE

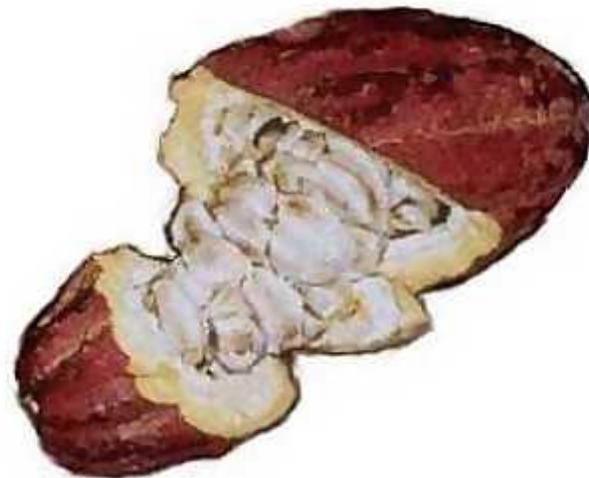


**a cura di Patrizia Frisoli
Docente Master of Food
Slow Food Milano**

ALBERO



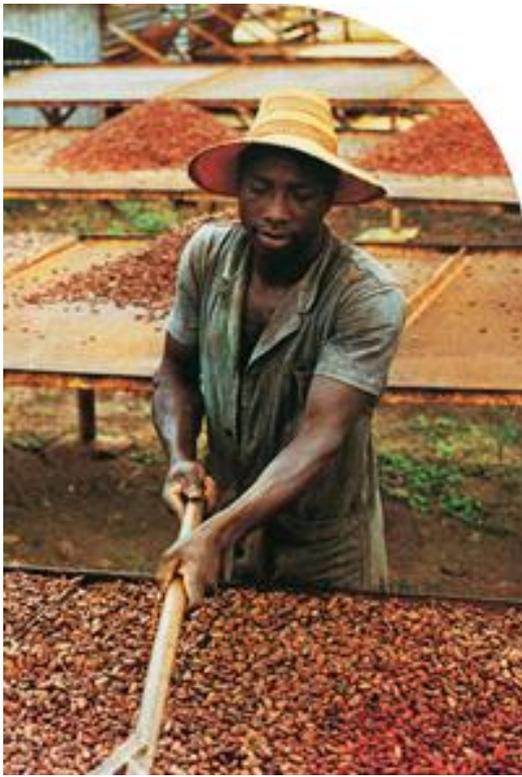
RACCOLTA



FERMENTAZIONE



ESSICCAZIONE



TOSTATURA



TRITURAZIONE

I cotiledoni vengono macinati a caldo in modo da sciogliere il grasso contenuto e da trasformarli nella cosiddetta massa di cacao.

La massa di cacao può essere utilizzata come tale se si vuole fare il cioccolato, oppure sottoposta ad un ulteriore trattamento per la separazione del grasso.



RAFFINAZIONE



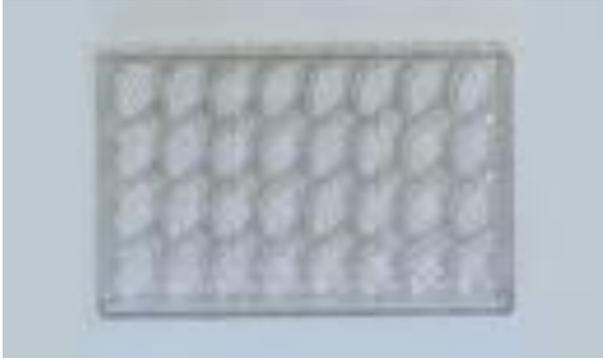
CONCAGGIO



TEMPERAGGIO



MODELLAGGIO



CONFEZIONAMENTO





teobromina

Effetto stimolante sistema nervoso

Migliora circolazione sanguigna e funzioni cuore

presenza flavonoidi (gusto amaro del cioccolato)

Abbassa pressione sanguigna (Università di Colonia)

polifenoli

6 gr di cacao ala giorno = 30 Kcal

Riduzione ictus 8% e decessi malattie coronarie 5%

Limita alcuni danni provocati dal fumo

Allunga la vita media di 1 anno (Ricercatori Barry
Callebaut)

Antiossidante e flavonoidi

Effetti positivi per la memoria

Antidepressivo

Endorfine

Inibitore della fame

Studi in corso per vincere il dolore

Ricco di Mg Fe Ca P K Cu

CIOCCOLATO E SALUTE PROPRIETA'



1/2 quadretti
1 cioccolatino fondente
7,5 mg/die

Teobromina: 150-200 mg

Polifenoli: 100-200 mg



CIOCCOLATO E BELLEZZA

BURRO DI CACAO



GRASSI	Colesterolo	0 mg
MINERALI	Calcio	24 mg
	Sodio	16 mg
	Ferro	2,76 mg
	Magnesio	113 mg
	Fosforo	147 mg
	Potassio	290 mg
	Manganese	0,494 mg
	Selenio	2,8 mcg
VITAMINE	B2	0,24 mg
	PP	0,67 mg
	B6	0,043 mg
	E	0,26 mg
	K	6.3 mcg
ALTRO	Teobromina	426 mg
	Caffeina	66 g

CACAO E CIOCCOLATO





“cioccolato-terapia”

Trattamenti viso corpo

- Peeling
- Esfolianti
- Massaggi anticellulite drenanti
- Proprietà nutritive ed idratanti

Contrasta invecchiamento cutaneo
grazie sostanze antiossidanti e
polifenoli

Ricco di Mg Fe Ca P K Cu

Produzione endorfine che
aumentano serotonina
favorendo sensazione di
tranquillità e buonumore

PROPRIETA'



GEOGRAFIA DEL CACAO



TIPOLOGIE CACAO

CRIOLLO

Varietà precolombiana

Venezuela

Quasi scomparso delicatissimo

3% produzione mondiale

varietà più pregiata

FORASTERO

Molto diffuso

Resistente

Gusto deciso meno aromatico

TRINITARIO

Ibrido incrocio precedenti

Ampiamente diffuso



ECUADOR



CACAO NATIONAL

Gusto persiste, forte,
aromatico, note erbe
verdi

Abbastanza astringente

Privo di acidità



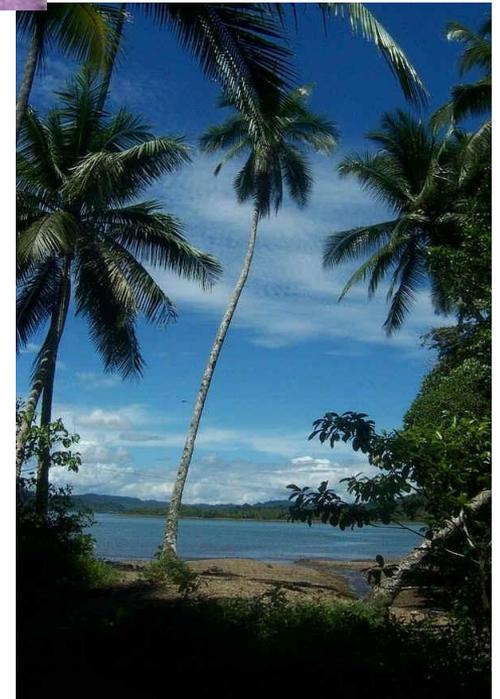
CACAO ARRIBA

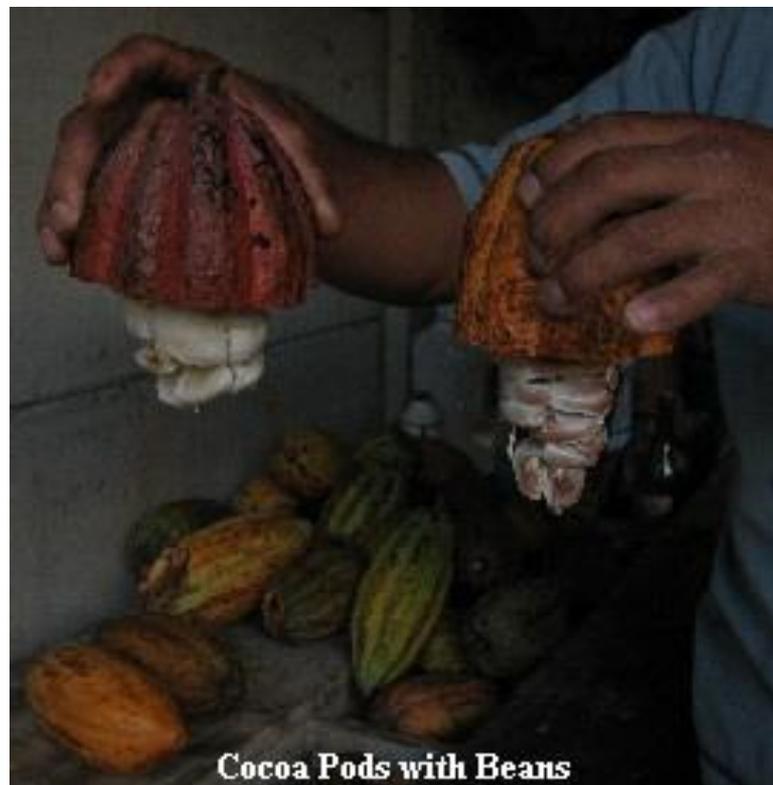
Note nocciole, banana
ed agrumi

Gusto fresco e delicato

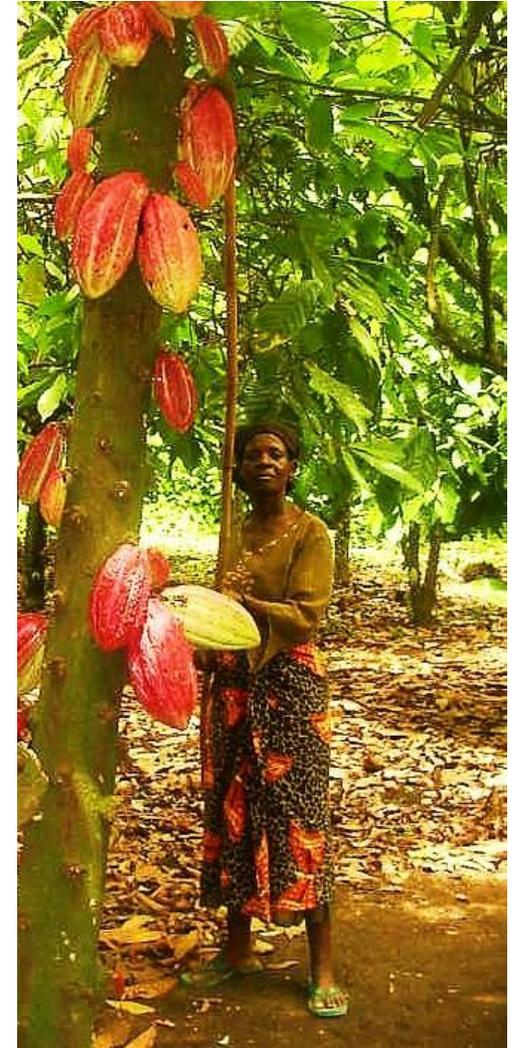


COSTA RICA



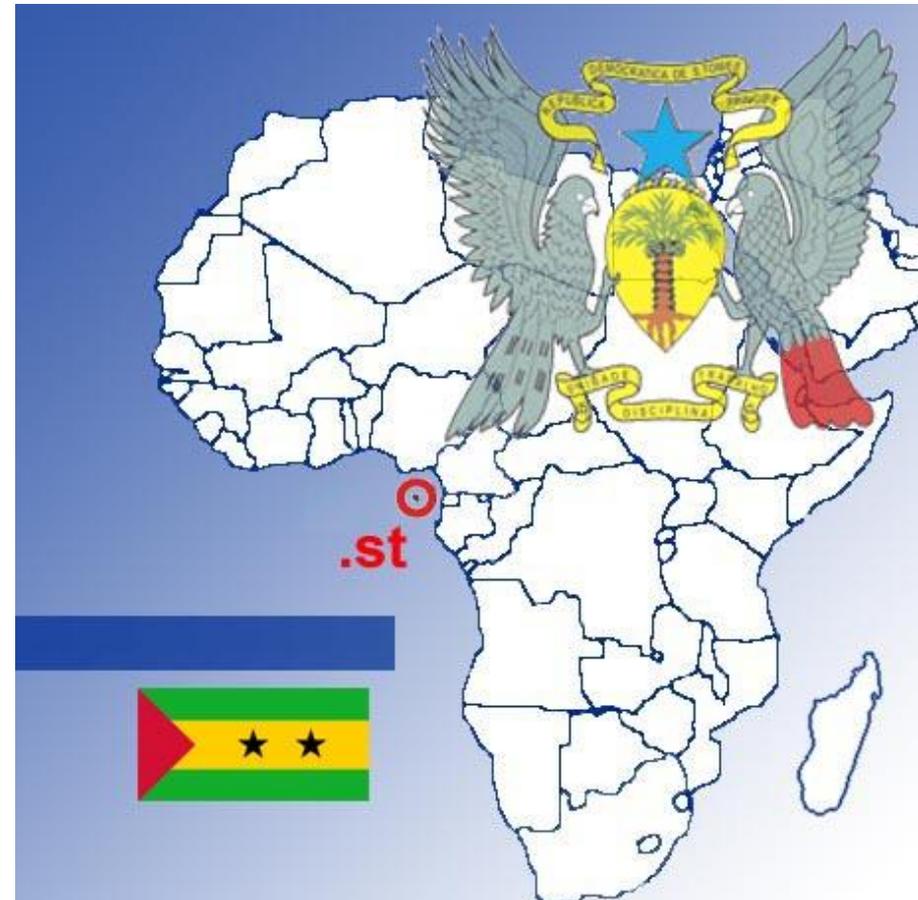
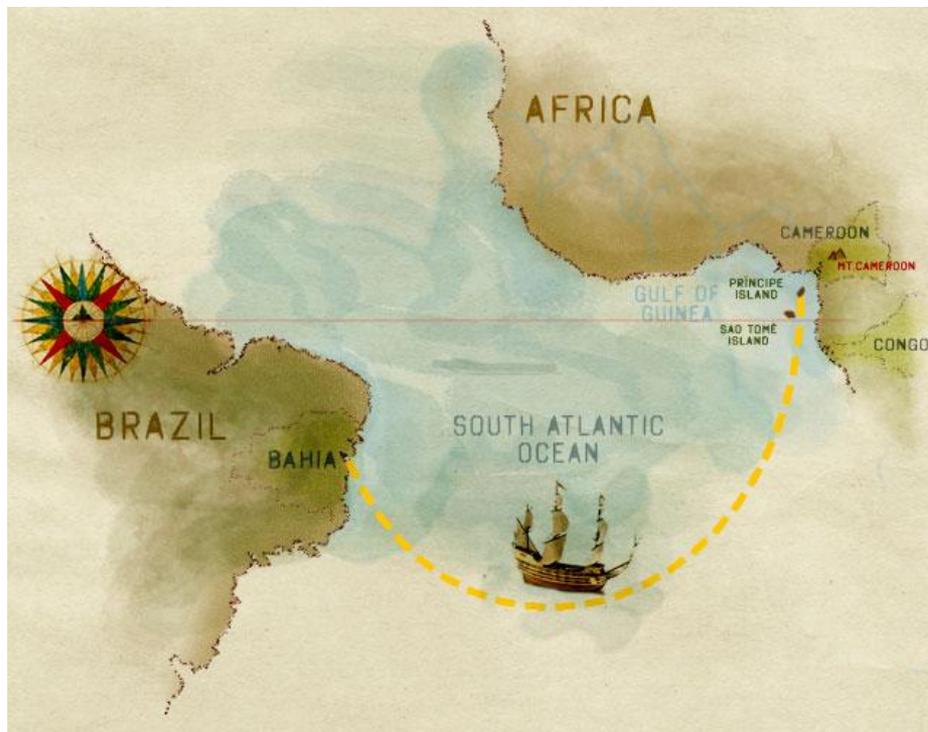


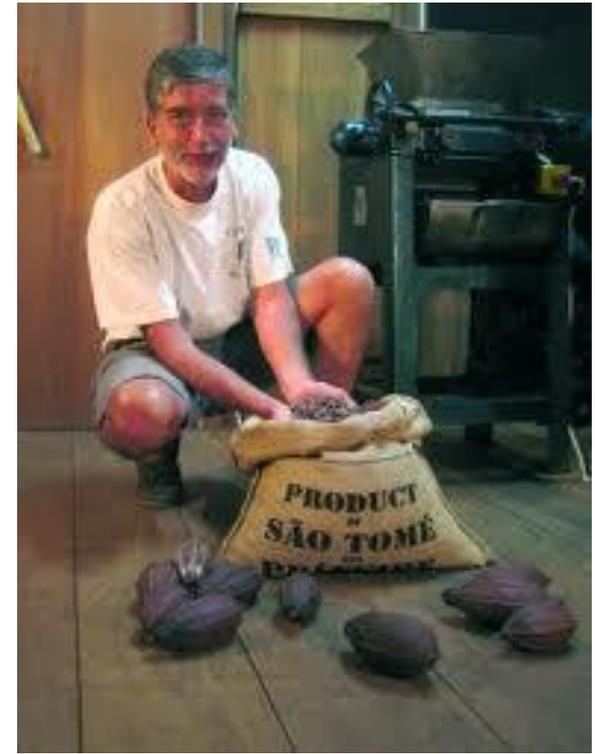
TANZANIA





SAO TOME'







ECUADOR

Molto aromatico

Odore forte e vinoso

Colore bruno chiaro-rossastro

Arriba è il più pregiato:

COSTA RICA

Aromatico



Uno dei cacao più scuri del
mondo

Coltivato dal 1960 da
20.000 piccoli produttori

Moderatamente intenso

Aroma esotico

Note erbacee e floreali

Biologico 100%

95% certificato dal 2000

TANZANIA

SOFT 70%

Impatto dolce ed
intenso

aromatico

Pezzetti fava cacao
tostato

Esaltazione profumo
cacao

SAO TOME'



BAROLO CHINATO

Vino medicamentoso

Venduto nelle farmacie

Base barolo con aggiunta
di spezie ed erbe

Infusione alcolica dura 3
mesi

Vino dimenticato

Rinascita grazie
abbinamento con il
cioccolato





