La storia del cioccolato

L'avventura del cioccolato inizia in **America**, talmente tanto tempo fa che ancora questo continente non portava il suo nome attuale. Nell'umidità costante del clima messicano, un piccolo albero produceva i suoi frutti simili a zucche contornati dalle foglie di colore verde scuro:
la **pianta del cacao**.
E' grazie agli insetti ed agli altri animali che si cibavano di questi frutti se queste piante si estesero oltre i confini del **Messico** per arrivare sino all'attuale **Guyana del sud**: nutrendosi del frutto, infatti, trasportavano via anche i suoi semi così permettendo alla terra di far nascere sempre più alberi di cacao. Presto, anche l'uomo si accorse della bontà di tale frutto ed iniziarono così a diffondersi le piantagioni.
I primi agricoltori che iniziarono la coltivazione della pianta del cacao furono i **Maya**. Tale civiltà risale a circa duemila anni prima della scoperta dell'America.
Le terre che si estendono fra la penisola dello Yucatàn, il Chiapas e la costa pacifica del Guatemala furono quindi le prime a vedere l'inizio della storia del cioccolato.

La leggenda dice che la coltura del cacao fu sviluppata dal terzo re Maya: Hunahpu.
La storia ci riporta che il frutto di tale pianta era considerato talmente prezioso che era utilizzato anche come moneta presso la popolazione Maya.
Intorno al **X secolo**, avvolto dal mistero, si assiste alla distruzione di questa grande civiltà.
Intorno al **X secolo**, avvolto dal mistero, si assiste alla distruzione di questa grande civiltà.
Presto la tribù dei Toltechi, proveniente dal nord, si stabilì in questa regione. La capitale fu scelta nella città di Tollan (oggi identificata nella città di Tula, a nord di Città del Messico); il re, un uomo di pace, Topiltzin Quetzalcoàtl (Serpente Piumato), fu costretto da violente pressioni interne a fuggire a sud sino alla città di Chichèn, una città Maya nella penisola dello Yucatàn. Presto il re venne divinizzato entrando così a far parte della

Il tesoro del Dio Quetzalcoàtl

La mitologia narra che il Dio possedesse un immenso tesoro composto da "tutte le ricchezze del mondo, oro e argento, pietre verdi chiamate chalchiuitl ed altri oggetti preziosi, come una grande abbondanza di alberi di cacao di diversi colori".
La leggenda narra che, quando Quetzalcoàtl era ancora un re, a causa di una grave malattia che lo aveva colpito, venne spinto a bere una pozione che gli avrebbe ridato la salute ed invece lo portò alla pazzia: fuggì verso il mare dove trovò una zattera di serpenti intrecciati e si allontanò scomparendo nel mistero.
Prima di partire però, Quetzalcoàtl promise che avrebbe fatto ritorno per riprendersi il suo regno nell'anno posto sotto il segno del "Ce-acatl".
Secoli più tardi, nel **1519**, anno sotto il segno del "Ce-acatl", una grande nave carica di uomini con scintillanti armature come scaglie di serpente ed elmetti piumati, fece la sua comparsa vicino alla costa orientale del regno azteco.
Immediatamente l'imperatore Montezuma credette alla profezia ed accolse pacificamente quella nave pronto a restituire il regno al Dio Quetzalcoàtl.
Sul battello però non vi era il Dio azteco ma un conquistatore spagnolo: Hernàn Cortès.
Vennero offerti molti doni quali oro, argento, pietre preziose, schiave e…
cesti pieni di semi di cacao.

I conquistatori diedero inizio all'espansione della conoscenza del cioccolato in tutti i continenti purtroppo però… distrussero una delle più brillanti civiltà della storia.
Con il tempo la cioccolata prese il sopravvento e divenne una bevanda molto diffusa.
Nel 1720 padre Labat fece un resoconto della sua missione nelle Antille, egli raccontò che i creoli della Martinica usavano spesso l'espressione "alla cioccolata" per dire "alle otto di mattina rivelando un'abitudine corrente e ben radicata. Infatti da più di un secolo, la cioccolata era diventata una bevanda quotidiana per i nuovi americani, di qualsiasi condizione sociale fossero. Tuttavia, per ottenere il favore dei coloni, la cioccolata aveva dovuto subire un notevole cambiamento, senza il quale sarebbe probabilmente scomparsa: le venne aggiunto lo zucchero.
Nel 1630, Thomas Gage fu testimone di questo entusiasmo degli spagnoli del Messico per la cioccolata zuccherata. Le dosi abituali erano: ogni cento semi bisognava aggiungere mezza libra di zucchero. Il cacao veniva trattato secondo la maniera indiana: veniva essiccato e poi triturato su una pietra, la metate.
Nel 1568, un viaggiatore accennò a due piantagioni spagnole in Messico, una a Quesala e l'altra a Tecoanapa. Meno di un secolo più tardi, in seguito a un rapido sviluppo sul continente, le prime piantagioni apparivano nelle isole a Santo Domingo e in Giamaica. Nel 1660 fu la volta dei francesi in Martinica. Legate al Messico da stretti legami commerciali; le Filippine ebbero le loro prime piantagioni di cacao nel 1663. L'Ecuador, il Brasile e Trinidad attesero la metà del XVII secolo, e l'Africa il 1882.
La reale diffusione del cioccolato in Europa avvenne dal 1585, anno in cui giunse il primo carico commerciale di cacao proveniente da Veracruz. Da quel momento in poi vennero organizzati trasporti regolari fra le colonie spagnole d'America e la madrepatria.
Nel secolo XVII alcuni cioccolatieri di Venezia, di Firenze, ma soprattutto di Torino, divennero grandi esperti nell'arte di preparare il cacao ed esportarono i loro prodotti in tutta Europa.
Nel XVII secolo, la cioccolata aveva conquistato quasi tutti. Nutriente, digestiva, stimolante, afrodisiaca, efficace contro l'ipocondria, stimolante, utile per l'alito e per la voce, queste erano le principali qualità riconosciute in questa bevanda.
In questo secolo, in Europa, comparvero le prime fabbriche di cioccolato, subentrando ai monasteri e ai conventi. Il primo documento che riguarda la produzione di cioccolato in Italia è del 1678 e si conserva negli archivi storici di Torino.
Ma la preparazione del cioccolato, in questo periodo, era ancora di tipo arcaico, in quanto si basava su primitive tecniche messicane: l'operaio triturava i semi a mano, con l'aiuto di un cilindro di ferro, inginocchiato davanti a una pietra inclinata e riscaldata.
Nel 1732 in Francia, Dubuisson inventa la tavola orizzontale riscaldata con il carbone a legna, che permette all'operaio addetto alla frantumazione del cacao di lavorare in piedi in modo più efficiente.
Nel 1778 sempre in Francia, nasce la prima macchina raffinatrice idraulica della pasta di cacao.

Nel XIX secolo nacque un'industria fiorente, accompagnata da importanti progressi tecnici, che avrebbe fatto dell' "alimento degli dei" una squisitezza accessibile a tutti.