

sidarsi, creando quindi problemi

a certi tipi di cioccolato, quali conservanti, lecitina di soia e così via, che possono scatenare tali allergie, anche cutanee

Quali sono i tipi di cioccolato?

Premesso che per cioccolato si intende un prodotto costituito da non meno del 35% di cacao con almeno il 18% di burro di cacao, vi sono fondamentalmente tre tipi di cioccolato:

- **cioccolato bianco**, composto esclusivamente da burro di cacao, saccarosio e latte in polvere.
- **cioccolato al latte**, con almeno il 25% di cacao, il 3,5% di grasso di latte, il 14% di sostanza solida derivata dal latte e non oltre il 55% di zucchero.
- **cioccolato fondente**, contenente almeno il 35% di cacao, il 18% di burro di cacao e zucchero. La percentuale di cacao può variare, fino ad arrivare, in alcuni casi, al



9%: una piccolissima percentuale di zucchero, infatti, è necessaria per rendere il cioccolato compatto. Minore è la quantità di zucchero, più "granuloso" è il cioccolato.

Un'ultima curiosità. In tutto il mondo ci sono tre grandi famiglie di cacao: il Criollo, la varietà più pregiata, già coltivata dagli aztechi, aromatico; il Forastero, la varietà più robusta e diffusa, dal sapore asprigno; il Trinitario, risultato dall'ibridazione

Fatto proprio come una volta...

Cioccolato di Modica

Fondata alla fine dell'800, la Dolceria Bonajuto di Modica fabbrica ancora oggi il cioccolato seguendo l'antica ricetta degli Aztechi, portata in Italia dagli Spagnoli al tempo della loro dominazione in Sicilia: contrariamente al resto dell'Europa, a Modica non si è mai passati alla lavorazione industriale del cioccolato, ma si è continuata fino ad oggi la lavorazione tradizionale. Ancora oggi, presso la Dolceria Bonajuto alla pasta di cacao vengono aggiunti solo zucchero semolato e aromi naturali, in particolare cannella e vaniglia. Il cioccolato così ottenuto ha un aspetto ed una consistenza molto più granulosa del tradizionale cioccolato industriale, lo zucchero non si fonde ma rimane, anzi, sotto forma di piccolissimi cristalli. Una volta in bocca, però, questo cioccolato sprigiona tutti i suoi aromi in un modo completamente diverso da quello classico che si è abituati a gustare.

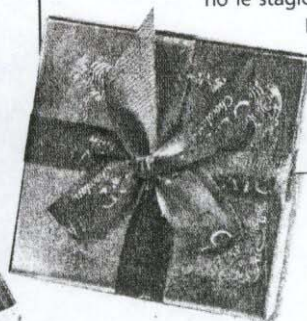


Cioccolato per veri intenditori

E' quello di Domori, un'azienda di Genova che si propone di valorizzare le qualità più pregiate, e quindi rare, di cacao. Domori è conosciuto nel mondo proprio per la produzione di cru originali: ogni cioccolatino è prodotto con un solo tipo di cacao e vengono scelte piantagioni che danno piccoli raccolti, ma di alta qualità, in massima parte in Venezuela. Tra i tanti, ad esempio, il Sur del Lago, che cresce nella zona del Lago Maracaibe, il Rio Caribe e il Carenero, della zona a oriente di Caracas.

La Maison Chocolatier Godiva

Nasce in Belgio, ma la fama dei suoi cioccolatini di altissima qualità e di grande innovazione, con una cura particolare anche per il design, ne ha presto superato i confini. Le sue produzioni, come quelle dell'alta moda, seguono le stagioni, con una Winter e una Spring Collection. Particolarmente raffinati i Croccanti, dalla forma arrotondata, elegante e originale, che abbinano il cioccolato di altissima qualità alla frutta (nocciole, mandorle, noci macadamia e noci pecan).



dei primi due, che fonde il sapore aromatizzato del Criollo a quello più potente del Forastero. Normalmente il cioccolato, anche di qualità, viene fatto miscelando questi tipi di cacao in proporzioni variabili a seconda delle ricette. Da tempo, però, sia le grandi marche artigianali sia quelle industriali producono, come si fa per il vino, cioccolato "di pura origine", o "grand cru", vale a dire provenienti da un'unica qualità di cacao o addirittura da un'unica zona di provenienza, puntando quindi su prodotti di qualità superiore.

WELLNESS CLUB



periodico di informazione, viaggi e tempo libero

n° 2 - Marzo 2004

Anno IV - n° 2 - Marzo 2004
 € 3,40 - Spedizione in abbonamento postale - 45% art. 2 comma 20/b legge 662/96
 Periodico trimestrale di Edizioni Grafiche Mazzucchelli S.p.A. - Via IV Novembre, 52 - Settimo Milanese (MI)
 Filiale di Milano - Registrazione Tribunale di Milano n° 729 del 10/11/2000
 Direttore responsabile Luca Villani - Editore Edizioni Grafiche Mazzucchelli S.p.A. - Via IV Novembre, 52 - Settimo Milanese (MI) - Stampa Grafiche Mazzucchelli S.p.A. - Settimo Milanese (MI)

medica. Quanto ai burroni, o meglio alle allergie, recenti studi hanno dimostrato che solo uno 0,8% di casi di allergie è causato dal cacao: sono, invece, tutti gli elementi aggiunti