

# MOSCA OGGI

## Il 3° Festival *Italomania* 2015

il 6 e il 7 giugno alla *Casa Centrale dell'Artista*

pag. 14



Carlo Ginzburg a Mosca:  
raccontare la storia  
al microscopio  
pag. 18



A Mosca la mostra  
*La Russia di Palladio.*  
*Dal Barocco al Modernismo*  
pag. 20



*Ariete* arriva sul mercato russo:  
il coraggio trasforma la crisi  
in nuove opportunità  
pag. 79





*Amore, passione, piacere, relax, segno di ringraziamento, moneta di scambio, simbolo religioso... l'elenco potrebbe continuare quasi all'infinito. Molteplici sensazioni dell'animo umano, comportamenti sociali e numerose vicende storiche hanno un comune denominatore: il cioccolato!*

**L**a pianta del cacao esiste da migliaia di anni, ma è la sua coltivazione a essere relativamente recente: gli storici ne collocano l'inizio intorno all'anno 1000 a.C. a opera degli agricoltori maya e aztechi. Queste popolazioni precolombiane, che occupavano parte dell'attuale Messico e dell'America Centrale, preparavano una bevanda con acqua calda o fredda miscelando il cacao di volta in volta con miele, farina di mais, pepe, peperoncino, vaniglia. I semi di cacao erano considerati così preziosi da essere utilizzati come moneta di scambio o unità di misura, ma ancora più importante era il loro uso a fini religiosi durante cerimonie, sacrifici umani, rituali funebri.

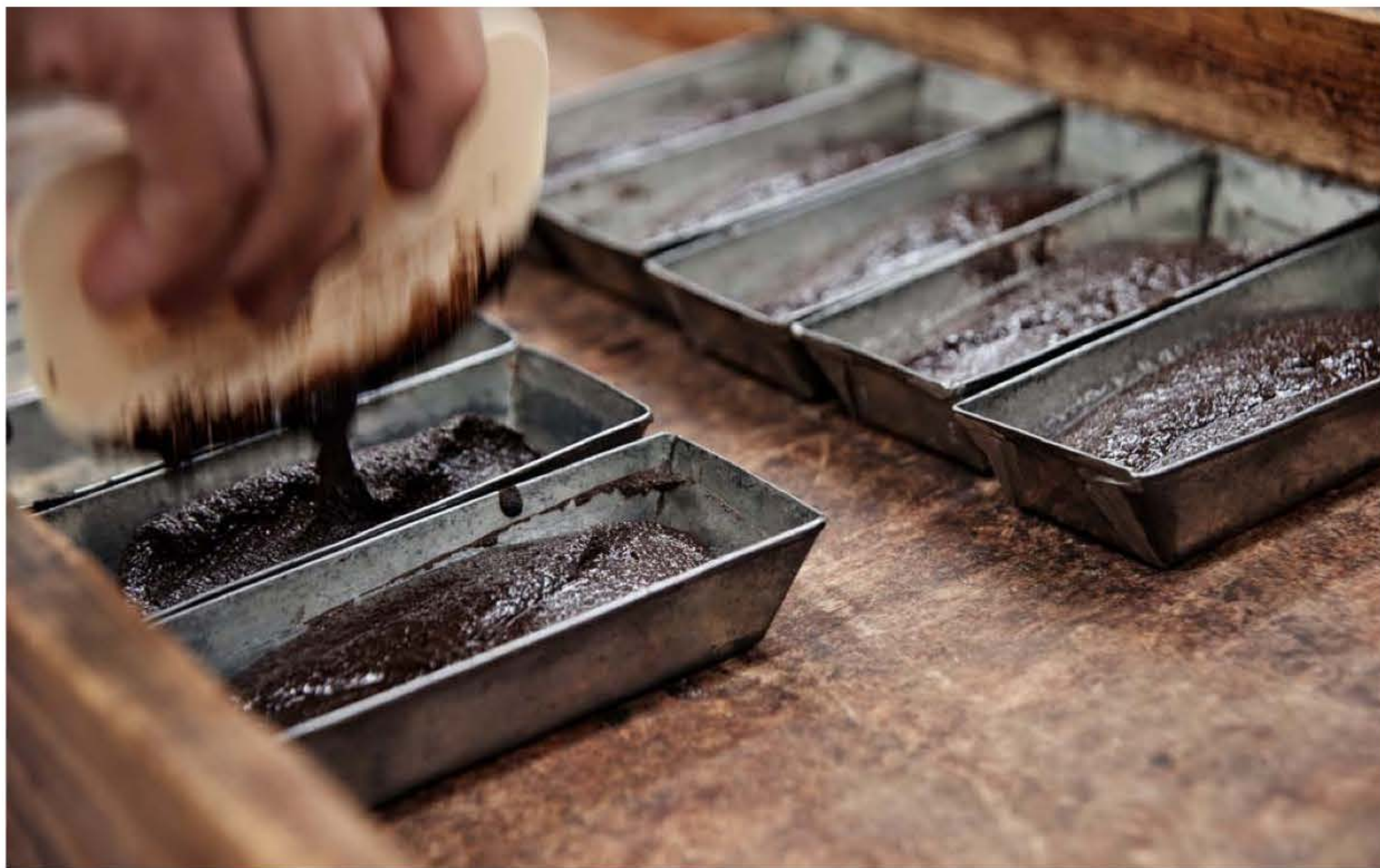
Nel Settecento il botanico e naturalista svedese Carlo Linneo, tenendo conto di questo aspetto storico, parla per la prima volta di *Theobroma cacao*, letteralmente "cacao, cibo degli dèi" per classificare la pianta dai cui frutti si ricavano i semi.

Il navigatore italiano Cristoforo Colombo scopre l'America nel 1492, ma sono i conquistadores spagnoli a portare in Europa il prezioso carico. La bevanda prodotta non ha immediato successo e solo le modifiche al gusto apportate nel tempo dagli europei ne favoriscono l'espansione, pur sottolineando che il consumo resta esclusivo privilegio delle classi sociali più ricche fino alle porte del Novecento.

Nel corso del XX secolo il costo del cioccolato si abbassa e il mercato si apre ai ceti meno abbienti. Si diffonde con velocità anche la convinzione, in realtà già presente tra le civiltà precolombiane, che consumare cioccolato possa portare benefici al corpo e alla mente.

Oggi non esistono più dubbi scientifici sulle qualità nutritive di questo alimento, come ci conferma il professore Andrea Busalacchi esperto in integrazione nutrizionale: "Per godere dell'aspetto





e bar che vendono prodotti legati al cioccolato in un vortice di profumi tra cui si riconoscono mandorle tostate, agrumi, cannella. A perdersi tra le strade della cittadina della Sicilia orientale gustando pezzi di cioccolato erano anche grandi scrittori, che cercavano stimoli alla loro creatività. Tra questi Leonardo Sciascia (1921-1989) è quello che meglio di altri ha saputo descrivere le emozioni trasmesse dal cioccolato con poche parole inserite in un saggio dal titolo *La contea di Modica*: “Altro richiamo, per restare alla gola, è quello del cioccolato di Modica e quello di Alicante (e non so se di altri paesi spagnoli): un cioccolato fondente di due tipi – alla vaniglia, alla cannella – da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza: di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all’archetipo, all’assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto – sia pure il più celebrato – ne sia l’adulterazione, la corruzione”.

Oggi Modica, che conta circa 55 mila abitanti e appartiene al territorio della provincia di Ragusa, ha saputo ritagliarsi un ruolo di primo piano a livello turistico grazie alla bellezza di chiese, edifici storici, casette, vicoli che ne mantengono un’immagine settecentesca e a una sapiente politica di marketing territoriale con la creazione

di itinerari del gusto che tanto successo hanno riscosso soprattutto tra gli stranieri. Una città capace di rialzarsi dopo il terremoto del 1693, uno dei più gravi della storia a memoria d’uomo. Nel mondo l’attività legata alla coltivazione, distribuzione, produzione, e consumo del cacao crea migliaia di posti di lavoro, ma molte opportunità nascono anche dalla proliferazione di iniziative come fiere, mostre, eventi, opere d’arte e cinematografiche dedicate al cioccolato.

A Milano, in occasione dell’*Expo 2015*, sarà possibile visitare padiglioni per vedere da vicino grandi chef pasticceri presentare le proprie realizzazioni. Il nutrizionista Andrea Busalacchi, pur avendo confermato le qualità nutritive del cioccolato, mette in guardia dagli eccessi: “Dato l’elevato apporto calorico di tale alimento, è bene controllare la sua assunzione. Il consiglio che posso dare è quello di consumare non più di 5-10 grammi di cioccolato fondente al giorno, possibilmente come spuntino e mai associato al pasto. Non esistono restrizioni nel consumo di cioccolato. L’unica risulta essere la personale intolleranza o allergia all’alimento stesso, naturalmente ci riferiamo sempre al cioccolato fondente”.

*Saverio Polizzi*