UN VIAGGIO MAGICO DALLA GIUNGLA ALLA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO: LA CLASSE IIIB DEL PLESSO PASCOLI SCOPRE LA STORIA DEL CACAO

Mercoledì 25 febbraio la classe III B del plesso “G. Pascoli” ha accolto con entusiasmo una coppia di genitori della classe esperti di cioccolato; grazie a loro le bambine e i bambini sono stati accompagnati a conoscere il lungo viaggio del cioccolato.
Hanno scoperto che in origine, migliaia di anni fa, i Maya e gli Aztechi usavano i semi di cacao non per fare dolci, ma come moneta per comprare le cose; solo in seguito divenne un alimento.

Hanno appreso che tutto il cioccolato che mangiamo inizia la sua vita come un piccolo seme nascosto in una foresta lontana.
La pianta che lo produce si chiama *Theobroma cacao* (dal greco antico "Cibo degli Dei”) e produce fino a 100.000 fiori bianchi o rosa all'anno, di cui solo pochi diventeranno frutti.

Il frutto si chiama *Cabossa* e assomiglia ad un piccolo pallone da rugby; al suo interno si trovano i semi o *fave*. Per la raccolta i contadini devono raccogliere le cabosse a mano, una per una; si passa quindi alle fasi della fermentazione e della essiccazione: il sole asciuga l'acqua e le fave diventano marroni e croccanti. Quando sono asciutte, vengono messe in sacchi di juta, pronte per attraversare l'oceano e arrivare in fabbrica, dove vengono tostate e schiacciate da pietre pesanti (*macinatura*) sprigionando un irresistibile aroma di cacao. Il viaggio prosegue con il *concaggio***:** attraverso grandi macchine il cioccolato viene mescolato per ore per renderlo liscio; infine, grazie al *temperaggio,* il cioccolato viene riscaldato e raffreddato velocemente: se il temperaggio è fatto bene, quando si spezza il cioccolato, si sentirà un bel rumore secco.

Infine ora sanno che esistono tre tipi di cioccolato: *Criollo* dal Centro America (molto raro), *Forastero* che viene dall’Africa e rappresenta la maggior parte del cacao nel mondo e *Trinitario*, un incrocio tra i due e che altri Paesi in cui si coltivano le piante di cacao sono l’Ecuador, il Brasile e l’Indonesia.

La classe è poi stata coinvolta in una esperienza pratica: i semi di cacao tostati sono stati frammentati con cura all’interno di un mortaio di pietra riscaldato da candele, fino a farli diventare una pasta omogenea. Con l’utilizzo di stampi sono quindi stati confezionati dei cioccolatini che i bambini hanno portato a casa. I bambini e gli insegnanti presenti, infine, sono stati guidati nell’assaggio di tre tipi di cioccolato: al latte del Venezuela, Gianduiotto vegan e Cremino classico. I bambini hanno condiviso questa esperienza indimenticabile con le loro famiglie.