



Passione Cioccolato



by Silvio Bessore



Sommario

Introduzione	3
Siamo quello che mangiamo	4
Sulle rotte del cacao	5
Alle origini della materia prima	6
Per saperne di più sul cacao.....	7
Cosa tratterò in questo percorso formativo	8

Introduzione

Il mondo del Cioccolato è una Magia!

Io ho scelto di fare il Cioccolatiere da bambino e solo perché mi avevano emozionato, un uovo di Pasqua e un vassoio di cioccolatini, visti in una vetrina di una pasticceria vicino a casa mia.

Immaginatevi, se così poco può condizionare una vita, allora il potenziale per migliorare il mondo c'è per davvero.

Tuttavia del cioccolato si fanno solo poche cose e a volte anche sbagliate, ma d'altronde è un sapere comune “meglio che il cliente sia ignorante, così è più facile manipolarlo” con gli spot televisivi.

Nero Nero! Oggi sembra che se non è nero non sia cioccolato, ma ne siete sicuri?

La scioglievolezza sarà davvero un fattore salutare?

E se non ci fossero certi prodotti siete sicuri che non sarebbe un mondo migliore?

Diciamo che gli slogan non fanno né cultura e nemmeno sicurezza. Pertanto inizio a raccontarti alcuni aneddoti sul mondo del Cioccolato e poi, se lo vorrai potrò andare anche più a fondo.

Ho intrapreso la missione di migliorare il Cioccolato del Mondo e solo aiutando te, il consumatore posso fare in modo che le domande cambino e di conseguenza anche le risposte del mercato!

In 20 da rompi...i nel mondo del Cioccolato sono riuscito a modificare di un pochino l'offerta delle industrie, ma non è facile ribaltare la logica del margine e della comunicazione forzata!

Avrai visto la pubblicità della nota marca di latte che dice quel latte è della Lola! Bè mica crederai per davvero che sia della Lola? Si usa un trucco comunicativo, ma in realtà si tratta di una menzogna! E il mondo del Food da sempre usa le menzogne per colpire e fare business.

Leggendo questo e seguendo i miei futuri articoli e guardando i miei video, ne saprai sicuramente di più pertanto buona Cioccolettura!

Silvio Bessone

Siamo quello che mangiamo

Sembrerebbe una frase ad effetto ma è la pura verità. Siamo in grado di curarci o di ammalarci con il cibo, e non è affatto vero che i cibi fanno male, è la quantità che fa il veleno!

Negli ultimi anni il consumo alimentare pro capite si è ridotto, in parte per la quantità acquistata, ma spesso per il valore delle merci comprate, sempre ai ribassi e spesso proposte con assurde promozioni. A volte il prodotto finito è messo in vendita ad un prezzo inferiore del costo della materia prima che lo ha generato. Vorrei ricordarvi l'episodio accaduto nel 1985, quando l'uva costava più del vino, perché è bene sapere che alcune persone morirono ed altre furono irrimediabilmente menomate dalla presenza di metanolo, utilizzato, misto all'acqua, per tagliare il vino.

Non voglio fare allarmismo, ma quando si spende maggiormente per manicure o trattamenti estetici, sottovalutando l'importanza di un'alimentazione sana e di qualità, si rischia di trasformare noi stessi in bidoni della spazzatura, ben verniciati e di bell'aspetto con magari anche le ruote cromate!

Un consiglio: comprate meno, ma comprate meglio!

Sulle rotte del cacao

Sono anni che girovago per il mondo a cercare i migliori cacao: non sono né stanco né soddisfatto, penso che ogni viaggio mi farà capire cose che oggi ignoro e apprezzare cose che non avevo ancora visto.

La cosa più bella di ogni viaggio sono i volti dei contadini; a volte chiudo gli occhi e li rivedo sorridere, magari non ricordo nemmeno il loro nome o il paese in cui li ho incontrati, ma li vedo lì, sorridere e riporre in me le loro speranze.

Quando ho iniziato l'attività di cioccolatiere mi sono reso conto che prima di me avevano fatto davvero tanto, nel profondo del mio cuore ho ringraziato sempre tutti: quei grandi maestri che, magari inconsapevolmente, hanno cambiato la mia vita e quella di centinaia di giovani che hanno apprezzato il grande fascino di questo mestiere.

Mi sono prefisso un obiettivo: nella vita voglio apportare un pochino di nuovo, e contribuire affinché le generazioni future possano apprezzare maggiormente questo lavoro, anche grazie alla mia passione, e spostare l'asticella del sapere un pochino più in alto.

Ora, quegli sguardi sorridenti mi fanno capire che la strada è quella giusta e che devo solo continuare, i miei amici, coltivatori di cacao, e i miei clienti confidano in me e sanno che non potrò mai deluderli. Mettendoci mani e testa un lavoro diventa mestiere, ma se ci metti anche il cuore diventa arte e quindi genera emozioni.

Alle origini della materia prima

Andando a vedere alla fonte come e cosa si faceva, ho imparato a muovermi in un mondo di persone con pochi scrupoli che non esitano a manomettere o sofisticare il prodotto al solo scopo di guadagnare denaro.

Di recente mi sono imbattuto in un negoziante che comprava i rifiuti espulsi dalle griglie dei miei essiccatori per mescolarli al cacao da vendere per aumentarne il profitto.

Questa assurda vicenda è avvenuta proprio pochi giorni prima che mi accingessi a scrivere questo volumetto e vademecum del cioccolato. In questi ultimi anni si sono moltiplicate le persone che hanno iniziato ad intraprendere l'attività di compravendita di cacao dai paesi di origine, magari essendo figli o parenti di produttori di cacao che confrontano i prezzi di partenza del cacao e quello finale del cioccolato e sperano di trovare un margine di guadagno che migliori la loro situazione economica. A parole tutti sembrerebbero pionieri del cacao di origine, ma capendo quale impegno richiede la sua lavorazione ripiegano su altre fonti di guadagno facile.

Anni fa ho fondato un'associazione di Cioccolatieri la "FCO" (=Fine Chocolate Organization), con lo scopo di acquistare collettivamente cacao alle origini. Sfortunatamente, a causa di azioni di prevaricazione e alcuni veri e propri tentativi di truffa, le attività svolte dalla FCO sono davvero scarse e prive di ogni credibilità commerciale.

La mia intenzione era trovare la strada per importare materie prime quali cacao in grano, pasta di cacao, burro di cacao o cacao in polvere, facilitando i soci nell'acquisto consapevole e aiutando i piccoli produttori di cacao ad interfacciarsi direttamente con i consumatori. Si trattava di una nuova forma di acquisto, magari solo spinta da un desiderio sopito di molti cioccolatieri, che avrebbe potuto rappresentare una nuova forma di solidarietà commerciale. Credo che la strada sia ormai intrapresa e sia solo questione di tempo: ci riusciremo.

Abbiamo sin qui parlato di quello che passa al cacao, dalla pianta al seme, ma il lavoro che deve ancora essere fatto è davvero tanto e molto complesso.

Per saperne di più sul cacao

Il cioccolato in natura non esiste! Esiste una pianta straordinaria di nome “Teobroma cacao”, la cui lavorazione porta all’ottenimento del cioccolato, da considerarsi quindi una creazione dell’uomo.

La pianta del cacao “Teobroma Cacao”, della famiglia delle Sterculiacee, vive nell’area tropicale, soprattutto in America centro meridionale, Africa sud Sahariana, e sud est dell’Asia. La pianta del cacao assomiglia ad una nespola con foglie allungate e di solito non supera i 4-5 metri di altezza allo stato selvaggio, in coltivazione di solito non supera i tre metri. Produce dei frutti con una particolare forma allungata, le cabossidi, il cui colore varia dal giallo al rosso, con le loro sfumature. Esistono varietà albine che hanno la scorza verde o leggermente dorata. Il cacao cresce attaccato al tronco e matura nel ciclo di 6-9 mesi, contemporaneamente si possono trovare sulla stessa pianta sia i fiori che i frutti nelle diverse fasi di crescita.

Cosa tratterò in questo percorso formativo

Riconoscere il cioccolato di qualità non è difficile, nell'etichetta si trova di solito tutto il necessario per poter individuare la qualità. Se ti basi solamente sulla % del cacao hai una base di partenza ma non hai determinato e soprattutto detto nulla! Ovvero, la % indica solo il rapporto che c'è tra il cacao e gli altri ingredienti, come lo zucchero per il Cioccolato Fondente. Mentre per il Cioccolato al Latte anche la % di materiale latteo è in concorso importante per la formula.

Indicare solamente la % del cacao sarebbe come andare in un enoteca e chiedere un Vino con un tasso alcolico di 12,8°. In quel caso sarebbe evidente che la risposta sarebbe al quanto imbarazzante. Il Cioccolato essendo composto per la maggior parte da cacao, l'origine è assolutamente determinante, ma anche sapere se è di una varietà o di un'altra, se viene prodotto in una particolare azienda e o in un particolare metodo.

Nel mercato si possono trovare parecchie certificazioni Internazionali, ma tuttavia anche se di nobili principi, in realtà non garantiscono assolutamente nulla! Cosa intendo con questa affermazione? I certificati Internazionali trattano cose OVVIE! Cose che sono il minimo sindacale della sopravvivenza dell'uomo sulla terra! Il rispetto delle foreste, dei diritti umani, dei bambini, dell'uso di inquinanti e pesticidi nocivi all'uomo... Ma si tratta di banalità! Senza un rapporto qualitativo tra uomo e ambiente non si va assolutamente da nessuna parte! Ma... nonostante tutto, ogni volta che si fanno indagini conoscitive e di controllo sul rispetto dei protocolli ci si accorge che la maggior parte dei prodotti non solo non è conforme ma addirittura a volte in contraddizione. Il servizio Rai su REPORT ha evidenziato benissimo che si possono certificare produzioni sostenibili anche se, ha produrlo sono stati bambini SCHIAVI!!! E anche le organizzazioni mondiali lo denunciano da anni.

Insomma se non si impara a leggere attentamente le indicazioni, diventa davvero difficile scoprire gli inganni.

In questo percorso ti posso far capire bene che il Cioccolato deve essere un premio che ti dai e quello deve essere straordinario! Se te lo sei meritato devi goderne al meglio.

(Fine parte 1)



Passione Cioccolato

by Silvio Bessone