



IL CACAO

CENNI STORICI

5.000 a.C.



I botanici fanno risalire la nascita spontanea dell'albero del CACAO a circa 5.000 anni prima di Cristo, lungo il corso del fiume Orinico (Venezuela e Colombia).

1.000 a.C.



Circa nel 1.000 a.C. nelle terre dello Yuchatan, Chiapas e Guatemala la civiltà Maya inizia a coltivare le piante di CACAO: un bene prezioso usato sia come moneta di scambio che come unità di calcolo. Il cacao veniva utilizzato dai Maya anche per fare una bevanda al cacao preparata con acqua, farina di mais e spezie come il peperoncino. I Maya attribuivano a questa bevanda proprietà stimolanti e meravigliose, addirittura magiche. I semi venivano offerti alle divinità durante le cerimonie religiose. La parola CACAO deriva dalla lingua Maya: CAC vuol dire rosso e CAU esprime l'idea di forza e di fuoco.

1.000 d.C.



(calendario azteco)

Intorno agli anni 1000 d.C. si assiste alla scomparsa della grande civiltà Maya. Gli Aztechi conquistano le loro terre. La tribù dei Toltechi, proveniente da nord si stabilì in questa regione: il re, un uomo di pace, Topiltzin Quetzalcoàlt (Serpente Piumato), fu costretto da violente pressioni interne a fuggire a sud fino alla città di Chichèn, una città Maya nella penisola dello Yucatan. Presto il re venne divinizzato entrando a far parte della mitologia azteca.

La mitologia azteca narra che il Dio Quetzalcoàlt possedesse un immenso tesoro composto da "tutte le ricchezze del mondo, oro e argento, pietre verdi chiamate chalchiutl ed altri oggetti preziosi, come una grande abbondanza di alberi di cacao di diversi colori".

La leggenda narra che, quando Quetzalcoàlt era ancora re, a causa di una grave malattia che lo aveva colpito, venne spinto a bere una pozione che lo avrebbe dovuto guarire 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, Quetzalcoàlt promise che sarebbe tornato a riprendersi il suo regno nell'anno posto sotto il segno del "Ce-acatl".

In lingua azteca CACAO si dice "cacahuat" e la bevanda veniva chiamata "xocolatl" XOCO è il rumore che faceva la bevanda a base di cacao sbattuta negli appositi recipienti fino ad ottenerne la schiuma e ATL in azteco vuol dire acqua.

1.502 d.C.



Nel 1.502 gli Aztechi offrirono a Cristoforo Colombo, durante il suo quarto e ultimo viaggio alla ricerca dell'oro, tessuti e pelli lavorate assieme alla loro moneta locale: i semi di cacao. Gli viene offerta la bevanda al cioccolato, ma non diede alcuna importanza alla scoperta, forse non gli era piaciuto il gusto amaro della bevanda.



www.incontrofraipopoli.it

se vuoi contattarci per la nostra animazione vai sul nostro sito alla pagina :
« CULTURA ED EDUCAZIONE » - « EDUCAZIONE ALLA MONDIALITÀ »

1.519 d.C.



Nel 1.519 d.C., 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. L'imperatore Montezuma credette alla profezia ed accolse pacificamente quella nave pronto a restituire il regno al Dio Quetzalcoatl.

Quello però non era il Dio Azteco ma un esploratore spagnolo: Hernán Cortés venuto per conquistare la Nuova Terra.

Vennero offerti molti doni quali oro, argento, pietre preziose, schiave e... semi di cacao. Hernán Cortés assaggia la bevanda a base di cacao, che gli viene offerta in quanto “cibo degli dei”, evidentemente gli piacque e fece giungere in Spagna i primi semi di cacao.

Secolo 1.500 d.C.



Per tutto il 1.500 il cioccolato rimane un'esclusiva della Spagna. Gli spagnoli mantennero segreta la ricetta della bevanda ma diffusero il prodotto anche negli altri paesi europei. Furono i monaci, esperti in infusi e tisane, a sostituire il peperoncino e le spezie con lo zucchero e la vaniglia, ottenendo così una bevanda dolce e gustosa.

1.600 d.C.

Nel 1.600 d.C. Anna d'Austria figlia del re di Spagna, sposò Luigi XIII di Francia e portò a Parigi la sua cioccolata. Per tutto il 1.600 la cioccolata divenne un lusso tra i nobili d'Europa.

1.800 d.C.



All'inizio del 1.800 fu inventato a Torino da Duret, il primo cioccolatino in forma solida, come lo mangiamo oggi. Nel 1820 si mette a punto il sistema e la prima tavoletta di cioccolata fu prodotta in Inghilterra.

Alla fine del 1.800 gli inglesi introdussero la coltura del cacao nella loro colonia africana della costa d'oro (il Ghana). Oggi il maggior produttore di cacao è la Costa d'Avorio.



L'ALBERO DEL CACAO

Il cacao è un albero originario del sottobosco dell'alta Amazzonia. L'aspetto che può sorprendere di questo albero, sono i suoi frutti, a forma di melone, che pendono dal tronco e dai rami principali. Si chiamano “cabosse”, sono di colore arancione-rosso, pesano circa un chilo e contengono un numero elevato di semi da cui si ottiene il cioccolato. L'albero del cacao ha bisogno di caldo, umidità e ombra, per questo la sua coltivazione è possibile solo nelle zone tropicali.

Le piante cominciano a produrre attorno al quarto anno e la raccolta avviene di solito due volte l'anno con un rendimento di circa 3 kg di semi freschi, corrispondenti a 1-2 kg di semi secchi.

La specie di cacao che si coltiva attualmente si chiama “*Theobroma cacao*”, di cui esistono tre varietà differenti. La più diffusa, perché più resistente e produttiva, è quella originaria dell'alta Amazzonia.



www.incontrofraipopoli.it

se vuoi contattarci per la nostra animazione vai sul nostro sito alla pagina :
« CULTURA ED EDUCAZIONE » - « EDUCAZIONE ALLA MONDIALITA' »



LA LAVORAZIONE DEL CACAO

L'albero del cacao dà due raccolti l'anno. Lo sviluppo completo della pianta avviene in 10 anni e la piantagione produce per 25-30 anni. Le cabosse, le fave nate dai fiori, maturano in 4-6 mesi e sono recise a mano con un coltello affilato, e poi aperte, una ad una, con il *machete*.

I semi, della grandezza di circa 1,5-2 cm, avvolti nella mucillagine, vengono riposti in ceste di vimini e lasciati fermentare per 6/8 giorni per ammorbidirli.

All'interno del seme, ad opera di enzimi, si formano quelle sostanze che con la torrefazione daranno il caratteristico profumo di cacao. Dopo l'essiccazione, dunque, la torrefazione, procedimento che elimina l'umidità e l'acidità e fa sprigionare l'aroma. I semi vengono infine frantumati per ottenere la pasta di cacao da cui hanno origine, con un'ulteriore lavorazione, la polvere ed il burro di cacao. Il prodotto ottenuto può essere potassato, ossia con aggiunta di carbonato di potassio, che ne addolcisce le note.



UNA RICCHEZZA CHE GENERA POVERTA'

Tutto il cacao del mondo si produce nella fascia tropicale, fra il 20° parallelo nord e il 20° parallelo sud. Quasi tutto il cioccolato del mondo si produce e si consuma invece in Europa e negli Stati Uniti. Costa D'Avorio, Nigeria, Ghana, Camerun e altri paesi dell'area tropicale, dove si concentra l'85% della produzione mondiale di cacao, non rappresentano quindi l'effettivo mercato del prodotto.

Le vere protagoniste sono le più grandi società commerciali internazionali (*traders*) di questo settore. In questo modo, quella che potenzialmente è la maggior fonte di sostentamento e ricchezza per questi paesi, diventa la causa principale del loro sfruttamento e del loro impoverimento.

Può apparire strano che paesi con una risorsa naturale venduta in tutto il mondo, siano comunque poveri. Ma di fatto la popolazione dei paesi produttori di cacao spesso non ha neppure lo stretto necessario per vivere. Questo succede perché nell'economia di questi paesi il cacao è l'unica risorsa, l'unica fonte di reddito, ma le condizioni commerciali imposte dai paesi occidentali il più delle volte sono inique e basate sugli interessi dei più ricchi. I paesi occidentali, infatti, acquistano il cacao cercando di pagare il prezzo più basso possibile, per ottenere i guadagni più alti; sfruttando il lavoro dei produttori e senza rispetto per la loro dignità.

Il prezzo delle fave di cacao viene trattato a livello internazionale nelle borse di Londra e New York, dove i *traders* acquistano le materie prime. Le quattro maggiori compagnie commerciali (l'inglese Ed&F Man Cocoa, le francesi Gepro e Tuoton e l'americana Fimat) arrivano spesso a possedere oltre il 10% del mercato mondiale e, immettendo sulle piazze commerciali grandi quantità di prodotto prima dell'acquisto, riescono a comprare a prezzi bassi, lasciandoli poi risalire fino alla chiusura dei contratti di vendita con le multinazionali che ne effettuano la lavorazione.

Generalmente, si calcola che nella compravendita del cacao i *traders* ricevono il 70% del prezzo finale, mentre ai produttori va solo il 5%.

Questo è il motivo per cui il commercio equo e solidale ha iniziato a collaborare con gruppi di produttori di cacao: per dare loro la possibilità di commerciare i loro prodotti con giustizia; per garantire loro prezzi più alti di quelli del mercato normale; per sostenerli nello sviluppo di progetti sociali.



www.incontrofraipopoli.it

se vuoi contattarci per la nostra animazione vai sul nostro sito alla pagina :
« CULTURA ED EDUCAZIONE » - « EDUCAZIONE ALLA MONDIALITA' »



DIRETTIVA COMUNITARIA SU BURRO DI CACAO

Dal 3 agosto 2003, in applicazione della direttiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo, sarà possibile produrre cioccolato utilizzando grassi vegetali diversi dal burro di cacao. La proposta, sostenuta da alcuni paesi dell'Unione Europea, di sostituire parzialmente il burro di cacao nella produzione del cioccolato, ha conseguenze molto negative per due motivi fondamentali:

da una parte implica una drastica riduzione delle importazioni di cacao e quindi mette in grossa crisi i paesi produttori.

Le economie di questi Paesi sono già deboli e instabili, vengono ancora maggiormente danneggiate, con conseguenze negative sulla vita di tutta la popolazione (oggi più di 11 milioni di persone in Africa e in America latina dipendono dal cacao per il loro reddito). Inoltre, la produzione del cioccolato con grassi sostitutivi al burro di cacao va anche contro gli interessi del consumatore che acquista un prodotto di qualità decisamente inferiore.

Il burro di cacao rappresenta circa l'8% del costo di produzione del cioccolato. L'olio di palma, ad esempio, è 10 volte meno costoso. Il consumatore continuerà, presumibilmente, a pagare il medesimo prezzo per il prodotto finito ma aumenteranno introiti e profitti per le grandi industrie, a scapito di produttori e consumatori.

Dal punto di vista della qualità e del gusto del prodotto, l'utilizzo di grassi diversi dal burro di cacao per produrre il cioccolato prepara un futuro in cui tutti i cioccolati saranno uguali, anche quelli che sono meno cioccolato degli altri perché non contengono quell'ingrediente che la sapiente lavorazione, in due secoli di tradizione cioccolatiera, ha da sempre utilizzato: il burro di cacao.

Il burro di cacao è insostituibile perché è l'unico grasso che consente di ottenere un cioccolato di alta qualità e perché i produttori di cacao del sud del mondo verrebbero privati della loro principale fonte di sostentamento (si calcola che la possibilità di escludere il burro di cacao comporterà una diminuzione di consumo dei semi di cacao in una quantità compresa tra le 80.000 e le 120.000 tonnellate).



LO SFRUTTAMENTO MINORILE NELLE PIANTAGIONI DI CACAO

La Costa d'Avorio è il maggiore produttore di cacao del mondo. La produzione di tale materia prima rimane, in questo Paese, legata a fenomeni di violazione dei diritti umani, come il traffico e lo sfruttamento dei minori. Analizzando i rapporti commerciali, si svela un intricato circolo vizioso:

da un lato, una forte concentrazione dei guadagni nelle mani di poche multinazionali straniere; dall'altro, le difficoltà economiche dei produttori della materia prima e l'utilizzo di manodopera minorile nei campi di cacao.

Secondo le denunce delle organizzazioni umanitarie e della stampa, sono almeno 15mila i bambini sotto gli 11 anni che vengono trasferiti a forza dal Mali alla Costa d'Avorio. Venduti dai genitori per 30 dollari, vengono sfruttati nelle piantagioni di caffè e di cacao. Sono piccoli schiavi neri venduti ad altri neri più ricchi.

Risorse in rete.

<http://www.altrocioccolato.org/cacao/cacao.htm>

http://www.altromercato.it/it/informazione/informazione/mercati_prodotti/21

http://www.amicocharly.it/editoriale.asp?id_editoriale=9

<http://www.chococlub.com/cioccolato/storia.htm>

http://www.etanali.it/piccoli_schiavi.htm



www.incontrofraipopoli.it

se vuoi contattarci per la nostra animazione vai sul nostro sito alla pagina :
« CULTURA ED EDUCAZIONE » - « EDUCAZIONE ALLA MONDIALITÀ »