

I Benefici del Cioccolato Artigianale

Il Cioccolato “vero, quello cioè preparato artigianalmente, non è solo buono ma è anche sano e salutare; infatti, numerosi studi scientifici testimoniano le sue innumerevoli proprietà benefiche. Di recente, secondo una ricerca condotta dalle Università di Edimburgo e di Cambridge, il cioccolato, quello artigianale, grazie alla sua ricchezza di magnesio sarebbe anche utile per migliorare la salute del cuore e del sistema immunitario. Aiutando le cellule a ritrovare il giusto equilibrio nel ciclo naturale diurno-notturno. Inoltre, gli scienziati hanno scoperto che il cacao aumenta il numero di cellule T-helper, utili per contrastare cancro e pericolose infezioni.

Il cioccolato fa bene, ormai è stato più volte accertato. Adesso una nuova ricerca aggiunge un tassello in più ai già tanti benefici assodati del consumo del cacao: chi lo ama e lo mangia almeno una volta a settimana ha un cervello più attivo e funzionante. Lo studio arriva dall'altra parte del mondo e più precisamente dall'University of South Australia e ha dimostrato come un consumo moderato ma costante di cioccolato sia utile a potenziare le funzioni cognitive, in particolare memoria e apprendimento.

<https://www.greenme.it/mangiare/...a-salute/19439-cioccolato-cervello-intelligenza>

Inoltre su Internet vedi: [benefici del cioccolato contro il diabete e l'ipertensione](#)

Il Cioccolato Artigianale: Tutta un'altra cosa

Il Cioccolato deriva dalla Pianta del Cacao. Essa cresce solo nei Paesi equatoriali. Dai Maya e dagli Aztechi, primi coltivatori, era considerato "Cibo degli Dei" per le sue innumerevoli qualità benefiche: è risaputo che il cacao abbassa il colesterolo, è antidepressivo, antiossidante e ricco di flavonoidi che aiutano la circolazione del sangue.

Il suo frutto è la "Cabosse" dalla buccia dura e dai più svariati colori: rossi, gialli, verdi... al suo interno i semi chiamati "Fave di Cacao" Tolate dalla cabosse le fave di cacao, bianche ed amarissime, vengono interrate in grandi casse di legno a fermentare e coperte con foglie di banano. Successivamente vengono esposte al sole assumendo il tipico colore bruno.

Finito il lavoro, il coltivatore diretto spedisce le Fave di Cacao in tutto il mondo.



Le Fasi di lavorazione

Tostatura, le fave vengono messe in forni ad alte Temperature.

Frantumazione, si forma la granella da cui si estrae **la Pasta, la Polvere e il Burro di Cacao**.

Concaggio o Miscelazione, nel procedimento di miscelazione al cioccolato puro vengono aggiunti gli ingredienti : zucchero, vaniglia, latte...

Temperaggio, in fine il cioccolato liquido e molto caldo si fa cadere come una fontana negli stampi, si lascia raffreddare ed è pronto per essere mangiato.

E' utile sapere che, a differenza del cioccolato commerciale in cui il grande produttore per far durare il prodotto più a lungo, essere competitivo e soddisfare la grande richiesta, è costretto ad aggiungere additivi emulsionanti e grassi vegetali, l'artigiano cioccolatiere, pur effettuando le stesse operazioni, utilizza solo cioccolato fatto con burro di cacao estratto dalla fava, quindi "Puro Cioccolato". Esegue inoltre azioni manuali di abilità e di fantasia dettate da una saggia esperienza e un mestiere che si tramanda di padre in figlio, creando un prodotto naturale genuino difficile da trovare in commercio.

Essendo privo di additivi e conservanti il cioccolato artigianale va consumato in tempi brevi, da qui l'importanza delle manifestazioni delle "Feste del Cioccolato Artigianale" che da diversi anni, periodicamente, si svolgono nei centri città dei maggiori Comuni italiani.