

Il cioccolato è un elemento basilare per la nostra cultura alimentare.

La storia del cacao è antichissima e risale ai popoli delle civiltà precolombiane dei Maya e degli Aztechi, i quali usavano le "cacahuat" (fave del cacao) per farne una bevanda, il "xocolatl", ottenuta con l'aggiunta di pepe, peperoncino, cannella ed altre spezie, e che venivano utilizzate come offerta agli dei per le nascite o, ridotte in polvere, per cospargere il corpo dei giovani nei rituali della pubertà.

Sempre gli Aztechi, le utilizzavano inoltre come moneta: per un coniglio otto semi, per uno schiavo cento. Da qui il nome scientifico dato inizialmente alla pianta del cacao, *Amygdalae pecuniariae*, ovvero "mandorla di denaro", poi sostituito da Linneo in *Theobromina cacao*, "cibo degli dei".

Secondo una leggenda azteca, la pianta del cacao fu donata dal dio Quetzalcoatl agli esseri umani per alleviare la fatica. Sappiamo ora che le fave di cacao contengono in effetti alcaloidi quali la teobromina, dalle proprietà energizzanti, e, in quantità minore, caffeina. Elevato, inoltre, il potere antiossidante del cacao, a cui vengono attribuite anche virtù antidepressive, grazie alla presenza di serotonina, sostanza coinvolta nella regolazione dell'umore. Ricco di vitamine e minerali, il cacao contiene inoltre flavonoidi che influiscono sui livelli di colesterolo e arreca benefici anche per la salute cardiovascolare. Di contro, il cacao è sconsigliato nelle persone soggette ad ipertensione e nervosismo, nonché ai bambini al di sotto dei tre anni.

I preziosi semi arrivarono in Europa dopo il quarto viaggio di Cristoforo Colombo, ma è solo dalla prima metà del Cinquecento che Hernán Cortés, il conquistatore del Messico, iniziò una vera e propria importazione di questa nuova merce nel vecchio continente. Da quel momento, la bevanda, allora consumata con aggiunta di zucchero, anice, cannella e vaniglia, ebbe lo strepitoso, esponenziale successo che tuttora detiene.

Nel Seicento il cacao inizia ad essere prodotto anche in Italia, soprattutto a Firenze e a Venezia, ed è grazie alla scuola torinese che nel 1819 Francois-Luis Cailler fonderà la prima fabbrica svizzera di cioccolato. Successivamente, nei primi anni del Novecento, il genovese Bozelli metterà a punto una macchina per raffinare la pasta di cacao, mentre l'olandese van Houten s'ingegnerà a trovare il modo di separare il burro di cacao.

Nel 1865, a Torino, Caffarel, mescolando cacao e nocciole, avvierà la produzione di cioccolato gianduia, mentre una decina di anni dopo lo svizzero Daniel Peter inventerà il cioccolato al latte. La prima produzione di cioccolato fondente, avviata a Berna nel 1879, si deve invece a Rodolphe Lindt, mentre a Frank Mars l'invenzione della prima barretta al cioccolato, apparsa a Chicago nel 1923.

Come si fa il cioccolato?

I semi del cacao, detti anche fave, una volta raccolti vengono lasciati fermentare, a terra, sotto foglie di banano e altro fogliame, in modo che le fave di cacao perdano zucchero, mentre il calore sprigionato nella fermentazione impedisce che il seme possa germogliare. I semi vengono poi lasciati essiccare al sole, facendo attenzione che non entrino a contatto con l'umidità che altrimenti potrebbe creare delle muffe.

L'essiccazione al sole fa parte di un processo di lavorazione artigianale del cacao al quale segue un delicato controllo di qualità, in cui viene verificato che le fave di cacao essiccate rispondano a precisi criteri.

In seguito, i semi di cacao vengono passati alla pulitura: attraverso dei macchinari per l'aspirazione, i semi vengono puliti da polveri e altre impurità per poi essere macinati in maniera grezza con una macchina chiamata "rompi cacao" e che separa la buccia dai granelli di semi di cacao, selezionati attraverso setacci.

I granelli di cacao raccolti vengono poi tostati, passaggio obbligato per consentire agli aromi del cacao di sprigionarsi. La concentrazione di aroma di cacao varia a seconda della temperatura della tostatura e

viene stabilita a seconda della destinazione di produzione. Per la polvere di cacao, infatti, serve una maggiore densità di aromi, mentre nella produzione di cioccolata in tavolette è preferibile un aroma più delicato.

Le fave di cacao, lavorate, producono tre prodotti differenti e sono:

- la pasta di cacao, che si ottiene da una macinazione prima grossolana poi più fine delle fave, procedimento che porta l'impasto formato a una temperatura che lo rende una miscela liquida e burrosa che poi si rapprende;
- il burro di cacao, la parte più grassa delle fave di cacao che viene estratto dalla macinazione delle fave di cacao con l'ausilio di grosse presse. Filtrato e purificato, è chiaro nell'aspetto ed è l'elemento determinante della scioglievolezza del cioccolato.
- la polvere di cacao deriva dalla ulteriore macinazione di ciò che rimane delle fave di cacao dopo l'estrazione del burro di cacao, e che viene polverizzata.

Per tutti e tre i tipi di cioccolato è importante la fase di lavorazione, detta concaggio. Attraverso alcune macchine, le "conche", i grani dello zucchero e del cacao vengono ulteriormente macinati e resi finissimi, creando un impasto caldo tenuto in movimento per tempi molto lunghi e a temperature controllate. A seguire, il cioccolato viene versato in grandi contenitori e mantenuto a una temperatura di 50 °C, pronto per essere lavorato.

Ultimo passaggio, ma fondamentale, prima che il cioccolato fuso venga riversato negli stampi, è il temperaggio. Il procedimento avviene grazie al graduale raffreddamento del cioccolato intorno a una temperatura di 30°C (vedi un nostro video sul temperaggio), ideale per una graduale solidificazione del cioccolato, determinante per l'aspetto luminoso del cioccolato e per la sua estraibilità dagli stampi.

Dopo aver assunto la forma di produzione desiderata, il cioccolato viene confezionato e immagazzinato per la distribuzione.

Esistono diverse tipologie di cioccolato in commercio. Il cioccolato fondente, per essere tale, deve contenere la pasta di cacao in una percentuale non inferiore al 43% del peso complessivo, al quale si aggiungono in quantità relative al prodotto finale che si vuole ottenere, burro di cacao e zucchero. Per il cioccolato extra fondente la percentuale di pasta di cacao deve essere ancora maggiore, fino a raggiungere l'85-90% nel caso dell'amaro o extra amaro.

Il cioccolato al latte si ottiene aggiungendo alla pasta di cacao il latte in polvere. Prodotto in Svizzera per la prima volta, verso la fine del XIX secolo, oggi è il tipo di cioccolato più venduto al mondo. Rispetto al fondente è più ricco di grassi e zuccheri, anche per la presenza di burro di cacao aggiunto.

Per il cioccolato bianco, invece, si utilizza solo il burro di cacao con aggiunta di vaniglia zucchero e latte.

Il cioccolato alla gianduia, invece, proviene da una ricetta piemontese realizzata per la prima volta nel 1865, realizzata con pasta di cacao, polvere di nocciole Gentili delle Langhe e zucchero. Si può trovare nella versione fondente o al latte.

Il cioccolato, sia fondente che al latte o bianco, è un alimento molto calorico. Nonostante questo, il cioccolato ha proprietà nutritive che valorizzano il suo consumo e che può variare a seconda della concentrazione di cacao e alla presenza di latte o altri ingredienti.

Sicuramente il cioccolato fondente risulta meno grasso rispetto ai cioccolati con aggiunta di burro di cacao e latte, e la sua ricchezza di flavonoidi, è importante non solo per l'azione antiossidante, ma anche per il rafforzamento del muscolo cardiaco e delle pareti del sistema arterioso e venoso che lo rendono, per questo, un coadiuvante nella prevenzione di malattie cardiovascolari. Oltretutto, il cacao stimola la produzione di serotonina, ed è per questo considerato come antidepressivo naturale. Queste proprietà si trovano nel cioccolato con una concentrazione di cacao superiore al 65% e in percentuali maggiori nel tipo fondente che in quello bianco o al latte. Ciò che rende il cioccolato un alimento da

consumare in una dieta equilibrata e in quantità moderate, è anche la presenza di importanti sali minerali come ferro, potassio e magnesio, di cui fornisce una quantità utile al fabbisogno giornaliero.

Il cioccolato da secoli è entrato a far parte della nostra cultura ed è per questo che lo possiamo ritrovare al centro di diverse opere letterarie, cinematografiche e artistiche.

Il libro più celebre sul cioccolato è “La fabbrica di cioccolato” di Roald Dahl.

Tra i più famosi libri per ragazzi, è ispirato alla giovinezza del suo autore e ha dato origine a due film: “Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato” di Mel Stuart e “La fabbrica di cioccolato” di Tim Burton interpretato da Johnny Deep.

La storia di questo romanzo per ragazzi sul cioccolato si fonda su una base morale fortemente educativa, come ogni favola che si rispetti, con la finalità di trasmettere, attraverso la metafora del cioccolato, un importante messaggio sui pericoli dell’avidità e dell’esagerazione.

Il cioccolato diventa quindi metafora di dolcezza, bontà, allegria e la famiglia il primo luogo in cui gustarlo e dividerlo.

La vicenda narrata da Dahl analizza la morbosità dei vizi e l’importanza della famiglia, incoraggiando il lettore a mettere sempre in discussione la realtà e a guardare con occhio critico ciò che lo circonda, imparando ad andare oltre la superficie.

Se pensiamo a cioccolato e cinema non possiamo non ricordare “Chocolat” diretto da Lasse Hallström, che ha avuto uno straordinario successo (una curiosità: tratto anche in questo caso da un libro e interpretato anche in questo caso da Johnny Deep).

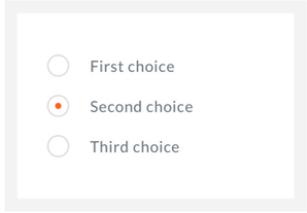
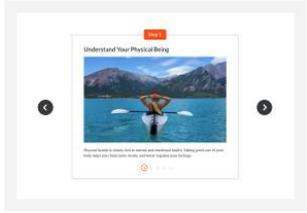
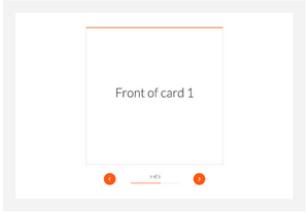
In questo film sul cioccolato tutto ruota attorno al peccato di gola, che svela a poco a poco l’ipocrisia in cui vive la cittadina di Lansquenet-sous-Tannes e mostra il bisogno di trasgressione dei suoi abitanti.

Il cioccolato è il grande protagonista, capace di dare vita a importanti storie di amicizia e di amore. In alcune scene si riesce quasi a sentire il profumo e assaporare il gusto del cioccolato!

Il cioccolato è protagonista anche nelle opere d’arte.

Tra i più noti dipinti in tema di cioccolato c’è “La bella cioccolataia” di J.E.Liotard (1743), utilizzato poi da alcune aziende come proprio logo.

L’opera ritrae un momento di vita quotidiana presso la corte di Maria Teresa d’Austria e rappresenta l’immagine simbolo di una moda che andava diffondendosi tra gli aristocratici europei durante il Settecento: il rito della cioccolata.

LEZIONE 1	LEZIONE 2	LEZIONE 3	LEZIONE 4	LEZIONE 5
Proprietà e benefici del cioccolato	La storia del cioccolato	Il processo produttivo	Le varietà di cioccolato in commercio	Il cioccolato nell'arte, nel cinema e nella letteratura
<p>Calorie</p> <p>Proprietà nutritive</p> <p>Antiossidante</p> <p>Previene malattie cardiovascolari</p> <p>Antidepressivo (serotonina)</p> <p>Energizzante</p>	<p>Le origini precolombiane</p> <p>Arriva in Europa</p> <p>Arriva in Italia</p> <p>Macchine e fabbriche</p>	<p>Raccolta</p> <p>Fermentazione</p> <p>Essiccazione</p> <p>Pulitura e insaccamento</p> <p>Tostatura</p> <p>Macinazione</p> <p>Concaggio</p> <p>Temperaggio</p> <p>Confezionamento</p> <p>Vendita</p>	<p>Cioccolato fondente</p> <p>Cioccolate al latte</p> <p>Cioccolato bianco</p> <p>Cioccolato alla gianduia</p>	<p>Dipinti</p> <p>Film</p> <p>Libri</p>
 <p><i>quiz</i></p>	 <p><i>timeline</i></p>	 <p><i>process</i></p>	 <p><i>game</i></p>	 <p><i>card</i></p>

La fruizione delle lezioni non segue un ordine predeterminato ma è libera.

Img cioccolato

CIOCCOTRAINING

Tutto quello che c'è da sapere sul cioccolato... a portata di click!

Entra nel corso per iniziare un viaggio entusiasmante alla scoperta di questo straordinario alimento.



Lezione 1

Dicono di me...

Lezione 2

La mia storia

Lezione 3

Dal chicco alla tazza

Lezione 4

Per tutti i gusti

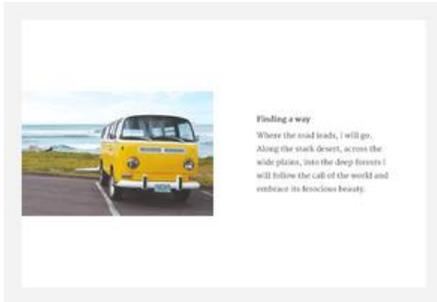
Lezione 5

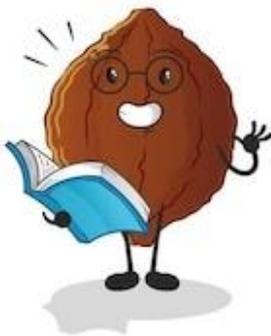
V.I.P. – Very Important Powder

Lezione 1

Dicono di me...

Format: image&text



	<p>Quanto ne sai sul cioccolato? Girano molte dicerie e falsi miti su questo alimento... Mettiti alla prova e cerca di stabilire se le affermazioni nelle prossime carte sono vere o false.</p>
--	---

Format: multiple choice

<input type="radio"/> First choice
<input checked="" type="radio"/> Second choice
<input type="radio"/> Third choice

1 4	
Il cioccolato è un alimento ipocalorico	
Vero	Falso

Feedback

Esatto!

Il cioccolato, sia fondente che al latte o bianco, è un alimento molto calorico. Nonostante questo, il cioccolato ha proprietà nutritive che valorizzano il suo consumo e che può variare a seconda della concentrazione di cacao e alla presenza di latte o altri ingredienti.

PROSEGUI IL QUIZ

Sei proprio sicuro?

Il cioccolato, sia fondente che al latte o bianco, è un alimento molto calorico. Nonostante questo, il cioccolato ha proprietà nutritive che valorizzano il suo consumo e che può variare a seconda della concentrazione di cacao e alla presenza di latte o altri ingredienti.

PROSEGUI IL QUIZ

Format: multiple choice

- First choice
- Second choice
- Third choice

2 | 4

Il cioccolato aiuta nella prevenzione delle malattie cardiovascolari

Vero

Falso

Feedback

Esatto!

Il cioccolato è ricco di flavonoidi, importanti non solo per l'azione antiossidante ma anche per il rafforzamento del muscolo cardiaco e delle pareti del sistema arterioso e venoso che lo rendono, per questo, un coadiuvante nella prevenzione di malattie cardiovascolari.

PROSEGUI IL QUIZ

Sei proprio sicuro?

Il cioccolato è ricco di flavonoidi, importanti non solo per l'azione antiossidante ma anche per il rafforzamento del muscolo cardiaco e delle pareti del sistema arterioso e venoso che lo rendono, per questo, un coadiuvante nella prevenzione di malattie cardiovascolari.

PROSEGUI IL QUIZ

Format: multiple choice

- First choice
- Second choice
- Third choice

3 | 4

Il cacao è un antidepressivo naturale

Vero

Falso

Feedback

Esatto!

Il cacao stimola la produzione di serotonina, ed è per questo considerato come antidepressivo naturale. Queste proprietà si trovano nel cioccolato con una concentrazione di cacao superiore al 65% e in percentuali maggiori nel tipo fondente che in quello bianco o al latte.

PROSEGUI IL QUIZ

Sei proprio sicuro?

Il cacao stimola la produzione di serotonina, ed è per questo considerato come antidepressivo naturale. Queste proprietà si trovano nel cioccolato con una concentrazione di cacao superiore al 65% e in percentuali maggiori nel tipo fondente che in quello bianco o al latte.

PROSEGUI IL QUIZ

Format: multiple choice

- First choice
- Second choice
- Third choice

4 | 4

Il cacao è consigliato per le persone che soffrono di ipertensione e nervosismo

Vero

Falso

Feedback

Esatto!

Le fave di cacao contengono alcaloidi quali la teobromina, dalle proprietà energizzanti, e, in quantità minore, caffeina. Per questo il cacao è sconsigliato nelle persone soggette ad ipertensione e nervosismo, nonché ai bambini al di sotto dei tre anni.

PROSEGUI IL QUIZ

Sei proprio sicuro?

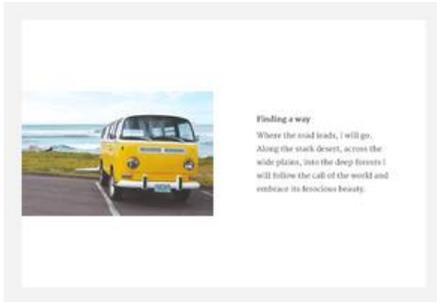
Le fave di cacao contengono alcaloidi quali la teobromina, dalle proprietà energizzanti, e, in quantità minore, caffeina. Per questo il cacao è sconsigliato nelle persone soggette ad ipertensione e nervosismo, nonché ai bambini al di sotto dei tre anni.

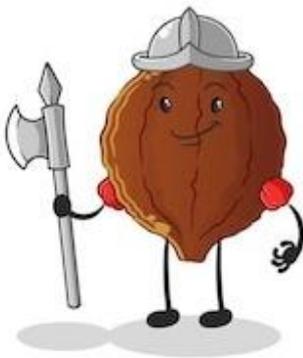
PROSEGUI IL QUIZ

Lezione 2

La mia storia

Format: image&text



	<p>Il cioccolato è un elemento basilare per la nostra cultura alimentare ma pochi sanno che la storia del cacao è antichissima e viene da lontano... Esplora la timeline e scopri tutte le tappe di questo percorso!</p>
--	--

Format: timeline



1.000 a.C.



Le civiltà precolombiane dei Maya e degli Aztechi usavano le “cacahuat” (fave del cacao) per farne una bevanda, il “xocolatl”, ottenuta con l’aggiunta di pepe, peperoncino, cannella ed altre spezie. Veniva utilizzata come offerta agli dèi per le nascite o, ridotta in polvere, per cospargere il corpo dei giovani nei rituali della pubertà o come moneta di scambio o ancora come rimedio per alleviare la fatica.

1550



Hernán Cortés, il conquistatore del Messico, iniziò l’importazione di questa nuova merce nel vecchio continente. Da quel momento, la bevanda, allora consumata con aggiunta di zucchero, anice, cannella e vaniglia, ebbe lo strepitoso, esponenziale successo che tuttora detiene.

1600



Il cacao inizia ad essere prodotto anche in Italia, soprattutto a Firenze e a Venezia

1802



Il torinese Bozzelli inventa una macchina idraulica che permette di raffinare la pasta di cacao e unirla alla vaniglia e allo zucchero

1819



Francois-Luis Cailler fonda la prima fabbrica svizzera di cioccolato

1828



L'olandese Van Houten inventa una pressa che permetteva di separare nella pasta di cacao il burro, arrivando così alla materia prima da cui ricavare la polvere

1865



A Torino, Caffarel, mescolando cacao e nocciole, avvia la produzione di cioccolato gianduia

1879



Rodolphe Lindt avvia la prima produzione di cioccolato fondente a Berna

1923

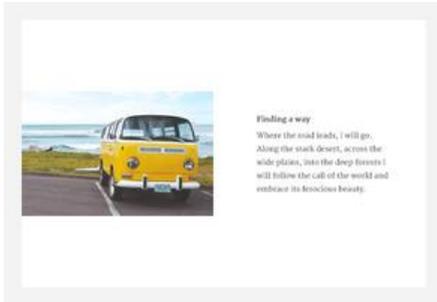


Frank Mars inventa la prima barretta al cioccolato, apparsa a Chicago

Lezione 3

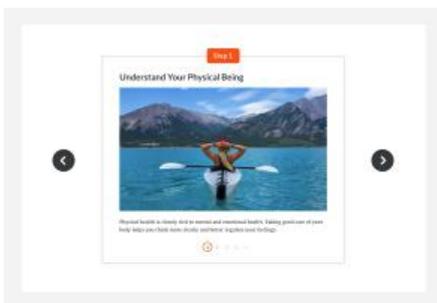
Dal chicco alla tazza

Format: image&text



	<p>Come si fa il cioccolato? Scopri i 10 passaggi fondamentali del processo produttivo di questo straordinario alimento!</p>
--	--

Format: process



Step 1



Raccolta

I semi del cacao, detti anche fave, una volta arrivati al giusto punto di maturazione, vengono raccolti.

Step 2



Fermentazione

I semi raccolti vengono lasciati fermentare, a terra, sotto foglie di banano e altro fogliame, in modo che le fave di cacao perdano zucchero, mentre il calore sprigionato nella fermentazione impedisce che il seme possa germogliare.

Step 3



Essiccazione

I semi vengono poi lasciati essiccare al sole, facendo attenzione che non entrino a contatto con l'umidità che altrimenti potrebbe creare delle muffe.

L'essiccazione al sole fa parte di un processo di lavorazione artigianale del cacao al quale segue un delicato controllo di qualità, in cui viene verificato che le fave di cacao essiccate rispondano a precisi criteri.

Step 4



Pulitura e insaccamento

In seguito, i semi di cacao vengono passati alla pulitura: attraverso dei macchinari per l'aspirazione, i semi vengono puliti da polveri e altre impurità per poi essere macinati in maniera grezza con una macchina chiamata "rompi cacao" e che separa la buccia dai granelli di semi di cacao, selezionati attraverso setacci.

Step 5



Tostatura

I granelli di cacao raccolti vengono poi tostati, passaggio obbligato per consentire agli aromi del cacao di sprigionarsi. La concentrazione di aroma di cacao varia a seconda della temperatura della tostatura e viene stabilita a seconda della destinazione di produzione. Per la polvere di cacao, infatti, serve una maggiore densità di aromi, mentre nella produzione di cioccolata in tavolette è preferibile un aroma più delicato.

Step 6

Macinazione



Le fave di cacao, lavorate, producono tre prodotti differenti. La pasta di cacao, che si ottiene da una macinazione prima grossolana poi più fine delle fave, procedimento che porta l'impasto formato a una temperatura che lo rende una miscela liquida e burrosa che poi si rapprende. Il burro di cacao, la parte più grassa delle fave di cacao che viene estratto dalla macinazione delle fave di cacao con l'ausilio di grosse presse. Filtrato e purificato, è chiaro nell'aspetto ed è l'elemento determinante della "scioglievolezza" del

cioccolato. La polvere di cacao deriva dalla ulteriore macinazione di ciò che rimane delle fave di cacao dopo l'estrazione del burro di cacao, e che viene polverizzata.

Step 7



Concaggio

Per tutti e tre i tipi di cioccolato è importante la fase di lavorazione, detta concaggio. Attraverso alcune macchine, le “conche”, i grani dello zucchero e del cacao vengono ulteriormente macinati e resi finissimi, creando un impasto caldo tenuto in movimento per tempi molto lunghi e a temperature controllate. A seguire, il cioccolato viene versato in grandi contenitori e mantenuto a una temperatura di 50 °C, pronto per essere lavorato.

Step 8



Temperaggio

Ultimo passaggio, ma fondamentale, prima che il cioccolato fuso venga riversato negli stampi, è il temperaggio. Il procedimento avviene grazie al graduale raffreddamento del cioccolato intorno a una temperatura di 30°C (vedi un nostro video sul temperaggio), ideale per una graduale solidificazione del cioccolato, determinante per l'aspetto luminoso del cioccolato e per la sua estraibilità dagli stampi.

Step 9



Confezionamento

Dopo aver assunto la forma di produzione desiderata, il cioccolato viene confezionato e immagazzinato per la distribuzione.

Step 10



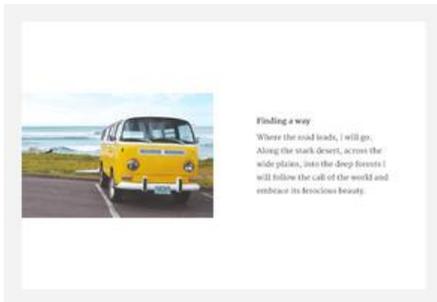
Vendita

Dopo aver assunto la forma di produzione desiderata, il cioccolato viene confezionato e immagazzinato per la distribuzione.

Lezione 4

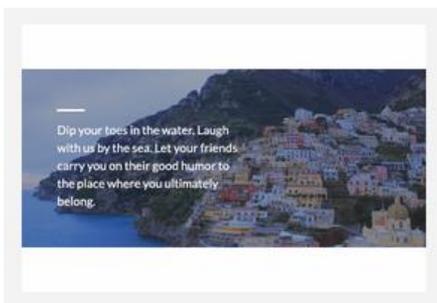
Per tutti i gusti

Format: image&text



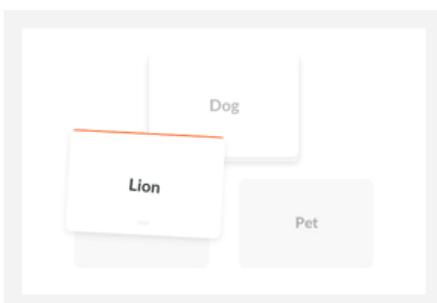
	<p>Esistono diverse tipologie di cioccolato in commercio. Conosci le loro caratteristiche? Prova a indovinare i giusti ingredienti per ottenere la ricetta!</p>
--	---

Format: Text on image



Quale tra questi ingredienti serve per realizzare il cioccolato fondente?

Format: sorting



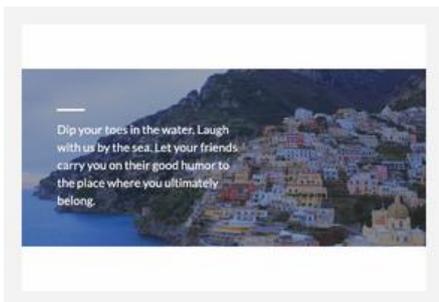
INGREDIENTI DA USARE	INGREDIENTI DA SCARTARE
Pasta di cacao	Latte
Burro di cacao	Vaniglia
Zucchero	Nocciole

Format: note



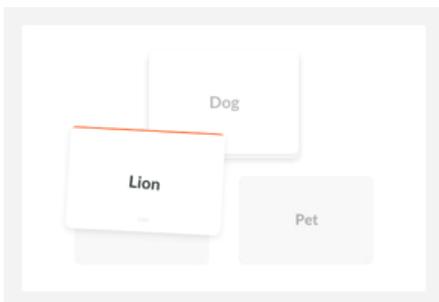
Lo sapevi? Nel cioccolato fondente la pasta di cacao deve essere presente in una percentuale non inferiore al 43% del peso complessivo. Nel caso di cioccolato extra-fondente la percentuale sale fino ad arrivare a 85-90% nel caso dell'amaro o extra amaro.

Format: Text on image



Quale tra questi ingredienti serve per realizzare il cioccolato al latte?

Format: sorting



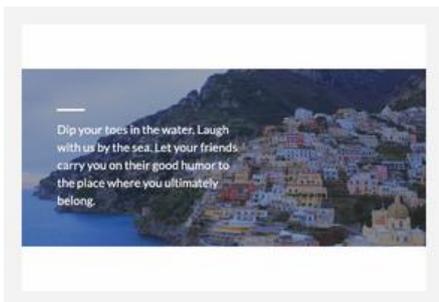
INGREDIENTI DA USARE	INGREDIENTI DA SCARTARE
Pasta di cacao	Zucchero
Burro di cacao	Vaniglia
Latte	Nocciole

Format: note



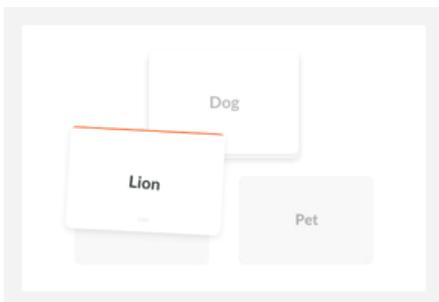
Lo sapevi? Il cioccolato al latte è stato prodotto in Svizzera per la prima volta, verso la fine del XIX secolo; oggi è il tipo di cioccolato più venduto al mondo. Rispetto al fondente è più ricco di grassi e zuccheri, anche per la presenza di burro di cacao aggiunto.

Format: Text on image



Quale tra questi ingredienti serve per realizzare il cioccolato bianco?

Format: sorting



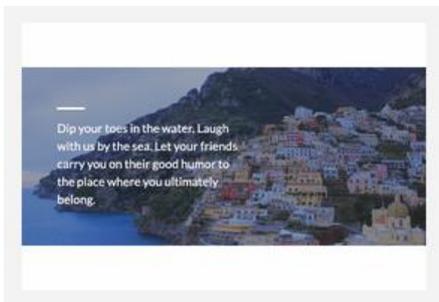
INGREDIENTI DA USARE	INGREDIENTI DA SCARTARE
Vaniglia	Pasta di cacao
Burro di cacao	Nocciole
Latte	
Zucchero	

Format: note



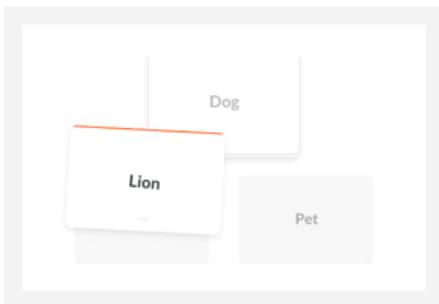
Lo sapevi? Nel cioccolato bianco non si usa pasta di cacao come in tutte le altre tipologie.

Format: Text on image



Quale tra questi ingredienti serve per realizzare il cioccolato alla gianduia?

Format: sorting



INGREDIENTI DA USARE	INGREDIENTI DA SCARTARE
----------------------	-------------------------

Zucchero	Vaniglia
Pasta di cacao	Burro di cacao
Nocciole	Latte

Format: note

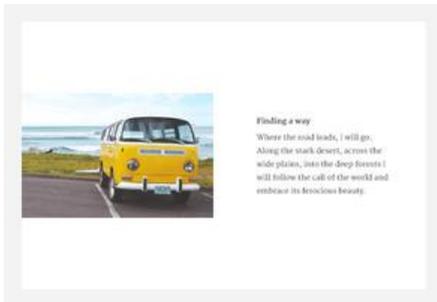


Lo sapevi? Proviene da una ricetta piemontese realizzata per la prima volta nel 1865. Si può trovare sia nella versione fondente sia in quella al latte.

Lezione 5

V.I.P. – Very Important Powder

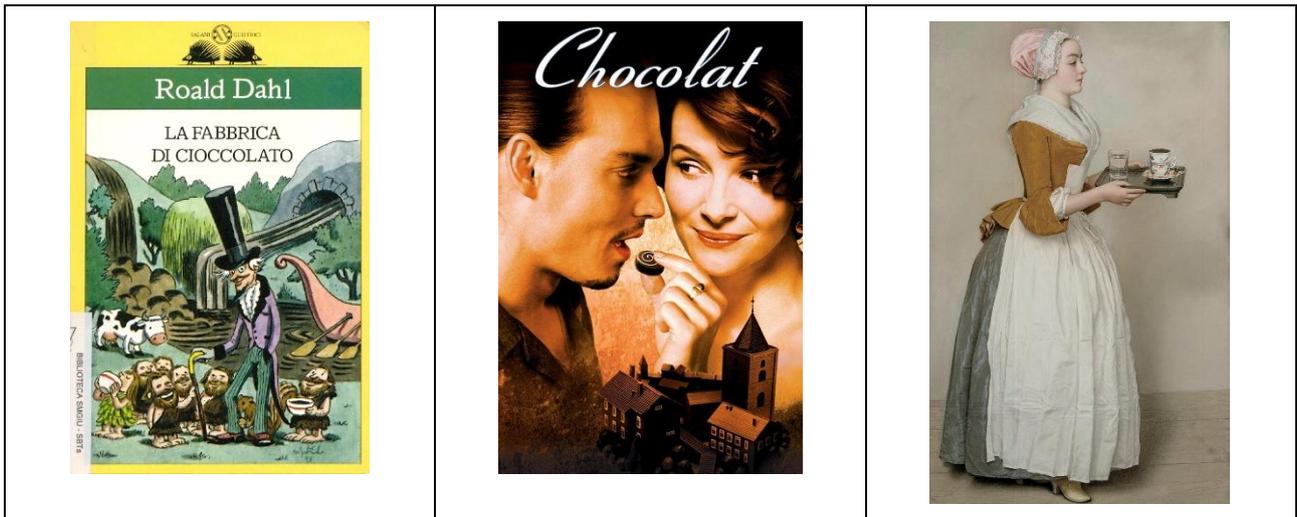
Format: image&text



 A cartoon almond character with a smiling face, arms, and legs. It is holding a black camera on a tripod. The almond is brown with a lighter brown center.	<p>Il cioccolato da secoli è entrato a far parte della nostra cultura ed è per questo che lo possiamo ritrovare al centro di diverse opere letterarie, cinematografiche e artistiche. Fai clic sulle carte per scoprirle!</p>
---	---

Format: flashcard stack





Al clic su 

LETTERATURA

Tra i più famosi libri per ragazzi, è ispirato alla giovinezza del suo autore e ha dato origine a due film: “Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato” di Mel Stuart e “La fabbrica di cioccolato” di Tim Burton interpretato da Johnny Depp. La storia di questo romanzo per ragazzi sul cioccolato si fonda su una base morale fortemente educativa, come ogni favola che si rispetti, con la finalità di trasmettere, attraverso la metafora del cioccolato, un importante messaggio sui pericoli dell’avidità e dell’esagerazione.

Al clic su 

CINEMA

Se pensiamo a cioccolato e cinema non possiamo non ricordare “Chocolat” diretto da Lasse Hallström e interpretato da Johnny Depp, che ha avuto uno straordinario successo. In questo film sul cioccolato tutto ruota attorno al peccato di gola, che svela a poco a poco l’ipocrisia in cui vive la cittadina di Lansquenetsous-Tannes e mostra il bisogno di trasgressione dei suoi abitanti.

Al clic su 

ARTE

Il cioccolato è protagonista anche nelle opere d’arte. Tra i più noti dipinti in tema di cioccolato c’è “La bella cioccolataia” di J.E.Liotard (1743), utilizzato poi da alcune aziende come proprio logo. L’opera ritrae un

momento di vita quotidiana presso la corte di Maria Teresa d'Austria e rappresenta l'immagine simbolo di una moda che andava diffondendosi tra gli aristocratici europei durante il Settecento: il rito della cioccolata.