

Notizie sul cioccolato

Informazioni in cifre

Nel 2008, in Svizzera si sono fabbricate circa 185'000 tonnellate di prodotti al cioccolato, il 40% dei quali venduti in Svizzera, per un consumo pro capite di 12,4 kg, primato mondiale. Il rimanente 60% è stato esportato in circa 140 paesi. Tra i maggiori mercati esteri vanno annoverati la Francia, la Germania, l'Inghilterra e gli Stati Uniti.

Il cacao

Il cacao è un pregiato prodotto tropicale che cresce in una fascia a nord e a sud dell'equatore. L'albero dà due raccolti l'anno. I frutti, detti cabossa, crescono direttamente sul tronco e contengono dai venti ai trenta semi. Una volta raccolte, le cabosse vengono aperte, i semi e la polpa estratti e lasciati fermentare. Terminato questo processo, si procede all'essiccazione. Una volta essiccate, le fave di cacao sono pronte per essere imbarcate.

La fabbricazione del cioccolato

I precursori della produzione industriale del cioccolato sono stati i maestri confettieri e cioccolatieri. Oggi ancora, le fasi produttive sono rimaste quelle della produzione artigianale di un tempo, ma sono svolte da moderni macchinari. Le fave di cacao sono la materia prima principale per ottenere il cioccolato. Il cacao grezzo viene per cominciare sottoposto a un controllo di qualità, dopo di che si passa alla pulitura, alla rottura, alla torrefazione e alla macinazione. La pasta di cacao così ottenuta viene miscelata con zucchero e burro di cacao. Da questa pasta si ricava il classico cioccolato scuro. Se si aggiunge latte in polvere o condensato, si avrà invece il più chiaro cioccolato al latte. Il cioccolato bianco non contiene cacao e si ottiene miscelando solo burro di cacao, latte e saccarosio. Alla miscelazione, seguono la raffinazione e la polverizzazione della pasta base.

Commercio equo con Max Havelaar

Il commercio equo è una strategia per combattere la povertà. I contadini certificati di Africa, America latina e Asia ricevono per i loro prodotti un prezzo minimo garantito che assicura loro un reddito stabile. Max Havelaar consente ai piccoli contadini delle regioni sfavorite di accedere al mercato del ricco nord e di allacciare rapporti commerciali per quanto possibile diretti e a lungo termine. I lavoratori delle piantagioni ricevono un salario equo e abiti di lavoro adeguati, e hanno diritto a vacanze pagate e alla previdenza sociale.

Il Tallero d'oro

Il tallero d'oro è prodotto esclusivamente con i migliori ingredienti. Il cioccolato è fabbricato con fave di cacao, burro di cacao e zucchero del commercio equo. Il latte intero impiegato è di produzione elvetica e certificato bio. Per cominciare, la massa liquida del cioccolato viene stesa su un nastro che la conduce in una galleria del freddo, dove il cioccolato viene temperato. Fatto questo si procede al modellaggio, nel nostro caso al taglio delle rondelle, che vengono poi avvolte in un sottile foglio di alluminio e avviate alla pressatrice per l'impressione del motivo. Il foglio di alluminio impiegato possiede tutti i requisiti per proteggere il tallero dalla luce e da sapori estranei. L'alluminio, se smaltito correttamente, è l'imballaggio più ecologico tra quelli a disposizione.