

Gli editoriali.

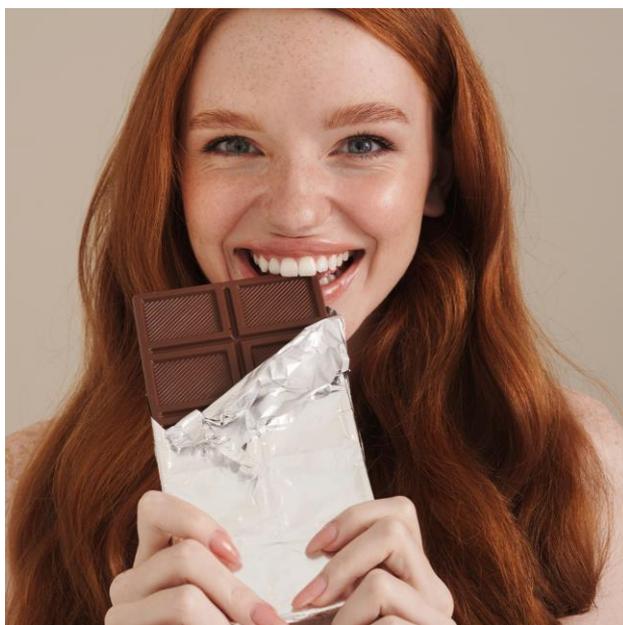
La Giornata Mondiale del Cioccolato per celebrare il “cibo degli dèi”

Il 7 luglio si celebra la Giornata Mondiale del Cioccolato: scopri le origini della festa, la storia del cosiddetto “cibo degli dèi” e le sue prospettive future.

La **Giornata Mondiale del Cioccolato** (o World Chocolate Day), celebrata ogni anno il **7 luglio**, è un'occasione per rendere omaggio a uno dei piaceri gastronomici più amati al mondo. Questa giornata invita gli appassionati di cioccolato a esplorare la ricca storia, la cultura, e le innovazioni legate a questo cibo divino. Vediamo di cosa si tratta.

Perché il 7 luglio è la Giornata Mondiale del Cioccolato?

Il **7 luglio**, giorno designato per il **World Chocolate Day**, è stato scelto per un motivo molto speciale: commemorare **l'anniversario dell'invenzione della prima tavoletta di cioccolato**. Questo evento rivoluzionario avvenne nel **1847** grazie alla creatività della **Fry & Sons**, una **cioccolateria britannica**. **Joseph Fry**, il fondatore dell'azienda, riuscì a combinare **burro di cacao**, **cacao in polvere** e **zucchero** per creare una **barretta solida e liscia**. Questo processo pionieristico, che consisteva nella mescolazione e nella pressatura degli ingredienti, permise di ottenere una consistenza che era stabile a temperatura ambiente e facilmente masticabile.



Prima di questa invenzione, il cioccolato veniva consumato principalmente come bevanda, ma la creazione della barretta aprì le porte a un nuovo modo di gustare il cioccolato. Questo sviluppo segnò **l'inizio della produzione moderna del cioccolato**, trasformando la storica bevanda amara in una **delizia facilmente trasportabile e accessibile a tutti**, rivoluzionando così l'industria e la cultura del cioccolato.

Le origini e la storia del cioccolato

Il cioccolato ha una **storia antica** che risale a migliaia di anni fa. Gli antichi **Maya** e **Aztechi** furono tra i **primi a coltivare il cacao** e a trasformarlo in una **bevanda amara e schiumosa** conosciuta come "**xocoatl**". Questa bevanda era considerata **sacra** e spesso utilizzata in **rituali religiosi**. Per questa ragione, in passato il cioccolato era noto anche come "**cibo degli dèi**". I **semi di cacao** erano anche usati come **moneta**, dimostrando il loro **valore** nella **società precolombiana**.

Con l'**arrivo degli europei** nelle **Americhe**, il cioccolato iniziò a diffondersi in tutto il mondo. **Cristoforo Colombo** fu il primo europeo a scoprire il cacao, ma fu **Hernán Cortés** a introdurre il cioccolato alla **corte spagnola** nel **XVI secolo**. Gli europei trasformarono il cacao in una **bevanda dolce**, aggiungendo **zucchero** e **vaniglia**, prodotto che divenne rapidamente popolare nelle corti reali.

Il cioccolato in Europa: una rivoluzione dolce

Il cioccolato continuò a evolversi nel corso dei secoli. Durante il **XVIII secolo**, divenne accessibile non solo alla **nobiltà** ma anche al **popolo**, grazie alla **diminuzione dei costi di produzione**. Con l'invenzione delle **prime macchine per la lavorazione del cacao**, come la **pressa per il cacao** creata da **Coenraad Johannes van Houten** nel **1828**, fu possibile **produrre il cacao in polvere**, che divenne la **base per il cioccolato solido** che conosciamo oggi.

Il **XIX secolo** vide ulteriori **innovazioni**, come la creazione del **cioccolato al latte** da parte di **Daniel Peter** nel **1875** e la **produzione del cioccolato fondente di qualità superiore** grazie a **Rodolphe Lindt**. Questi sviluppi hanno trasformato il cioccolato in una prelibatezza accessibile a tutti: ben presto, le barrette di cioccolato e i cioccolatini sono diventati una presenza costante nelle diete di tutto il mondo.

Il cioccolato e la cultura moderna

Oggi il cioccolato è presente sul mercato in una **vasta gamma di tipologie** e di **prodotti diversi**, dai classici **cioccolatini** e **barrette** fino ai **gelati**, ai **dessert gourmet**, e persino nelle **bevande alcoliche**.

In molte culture, il cioccolato è associato a momenti speciali di felicità e celebrazione. Viene spesso **regalato durante le festività**, ai compleanni e per le occasioni romantiche, come ad esempio a **San Valentino**.

L'impatto economico e ambientale del cioccolato

La produzione di cioccolato ha un impatto significativo sull'economia globale. I principali paesi produttori di cacao, come la **Costa d'Avorio**, il **Ghana** e l'**Indonesia**, dipendono fortemente dalla **coltivazione del cacao** per il loro reddito.

Negli ultimi anni, in questo settore industriale si è diffusa la consapevolezza della necessità di **pratiche di produzione sostenibili** e di **commercio equo**. Molte aziende stanno adottando certificazioni come **Fair Trade** e **Rainforest Alliance** per garantire che il loro cacao sia prodotto in modo **etico** e **sostenibile**.

Il futuro del cioccolato: innovazione e sostenibilità

Il futuro del cioccolato è promettente, con **innovazioni** che continuano a spingere i confini del gusto e della sostenibilità. Nuove tecnologie stanno permettendo di creare **cioccolati con sapori inediti** e **texture innovative**. Alcune aziende stanno sperimentando, ad esempio, **cioccolati aromatizzati** con ingredienti come frutta secca e spezie, e persino il **cioccolato vegano** a base di piante.

Inoltre, c'è un crescente interesse per la **trasparenza nella catena di approvvigionamento del cacao**. I consumatori desiderano sapere da dove proviene il loro cioccolato e come viene prodotto. Questo ha portato a un aumento della **tracciabilità** e della **trasparenza nel settore**, con molti marchi che condividono informazioni dettagliate sui loro processi di approvvigionamento e produzione.

La **Giornata Mondiale del Cioccolato**, dunque, è un'opportunità perfetta per esplorare le molte sfaccettature di questo straordinario alimento. Concedersi un dolce o aggiungere qualche barretta alla lista della spesa, partecipare a degustazioni, visitare cioccolaterie artigianali e imparare di più sulla storia e la produzione di questa prelibatezza, sono solo alcune delle attività che si possono svolgere per celebrare questa festa, all'insegna del gusto e della dolcezza!