

Amiche e Amici del Mulsa,

in questa uscita:

- ✓ Dal cacao al cioccolato: una storia globale e natalizia

Con i migliori auguri per le prossime festività dalla Redazione

BUON NATALE E BUON INIZIO DELL'ANNO NUOVO



Presepe di cioccolato

DAL CACAO AL CIOCCOLATO: UNA STORIA GLOBALE E NATALIZIA

Il cioccolato si ottiene dal cacao prodotto da un albero sempreverde dell'America tropicale, *Theobroma cacao* L., che cresce nelle fasce umide intorno all'equatore. Nel 1753 Linneo gli attribuì il nome *Theobroma*, ossia "cibo degli dèi". Botanicamente il cacao appartiene alla famiglia delle Malvacee e richiede temperature costanti, piogge abbondanti e ombra. I frutti, le cabosse, racchiudono semi avvolti in una polpa zuccherina che, dopo fermentazione ed essiccazione, diventano le fave di cacao, base della produzione cioccolatiera.

A lungo si è ritenuto che il cacao fosse stato domesticato in Mesoamerica. Ricerche archeobotaniche recenti hanno tuttavia spostato l'origine della domesticazione più a sud: le evidenze più antiche provengono dal bacino dell'Alto Amazonas, nell'odierno Ecuador, dove reperti ceramici e litici datati a circa 5.300 anni fa mostrano tracce di teobromina, presente solo nel cacao domestico, e specifici marcatori genetici. Furono le civiltà mesoamericane (Olmechi, Maya, Aztechi) a conferire al cacao un ruolo culturale centrale. Le bevande a base di cacao, acqua e spezie, amare e schiumose, erano ritenute sacre e apprezzate per il loro effetto stimolante. I Maya utilizzavano il termine *kakaw*, da cui deriva il nostro "cacao", e disponevano di un lessico particolarmente articolato per distinguere varietà, preparazioni e contesti d'uso delle bevande di cacao, a testimonianza della sua rilevanza culturale e rituale. Per Maya e Aztechi il cacao non era solo un alimento, ma un elemento rituale, simbolico e terapeutico, associato al mondo divino, alla fertilità e al potere; le bevande di cacao accompagnavano ceremonie religiose, riti di passaggio e pratiche sociali, e in alcune epoche le fave fungevano anche da moneta di scambio. Nella tradizione azteca l'origine del cacao era attribuita a Quetzalcoatl, e il suo consumo era riservato alle élite politiche e militari.

Dalla Mesoamerica all'Europa

I primi europei a incontrare il cacao furono gli spagnoli: Colombo ne osservò l'uso nel 1502 senza coglierne il valore, mentre Cortés ne comprese l'importanza durante l'incontro con Montezuma. In Spagna il cacao si affermò come bevanda d'élite, inizialmente consumata secondo le ricette azteche, amare e speziate, e successivamente addolcita con zucchero e aromi. Tra XVI e XVII secolo si diffuse nelle corti europee e nei monasteri anche per usi medicinali; i

Gesuiti ebbero un ruolo rilevante nella sua circolazione e per oltre due secoli la Chiesa dibatté se il consumo di cioccolata rompesse il digiuno quaresimale. Nel Seicento la bevanda raggiunse Francia, Italia e Inghilterra, dove nacquero le *chocolate houses*, luoghi di ritrovo dell'aristocrazia urbana, e il cioccolato rimase a lungo un consumo costoso e socialmente distintivo. La trasformazione del cioccolato avvenne nell'Europa industriale dell'Ottocento. Nel 1828 Coenraad van Houten brevettò una pressa in grado di separare burro di cacao e polvere, aprendo la strada alla produzione del cioccolato solido. Nella seconda metà del secolo, successive innovazioni portarono alla nascita del cioccolato al latte, del cioccolato fondente "moderno" e delle prime grandi industrie, mentre si consolidarono i principali poli europei della lavorazione, tuttora centrali nella filiera. Oggi il cacao è coltivato in oltre 50 Paesi della fascia tropicale, ma la produzione è fortemente concentrata: Costa d'Avorio e Ghana rappresentano insieme circa la metà del totale mondiale. La produzione globale, prossima ai 5 milioni di tonnellate nel 2022/23, ha mostrato negli ultimi decenni una crescita costante, trainata dai mercati di Europa, Nord America e Asia. La maggior parte delle fave è destinata ai mercati internazionali e la trasformazione avviene ancora prevalentemente fuori dai Paesi produttori, sebbene Africa e Asia stiano aumentando la quota di lavorazione locale. Il settore resta segnato da forti criticità, tra cui volatilità dei prezzi, cambiamenti climatici, deforestazione, redditi agricoli insufficienti e lavoro minorile.



Frutto (cabossa) e semi (fave) di cacao (Foto A. Sandrucci, Antigua - Guatemala, aprile 2025)

Il cioccolato e le festività

In Europa il cioccolato è divenuto uno dei simboli delle festività religiose, in particolare Natale e Pasqua. Pur trattandosi di un'associazione relativamente recente, essa poggia su radici profonde nella lunga storia simbolica del cacao come "cibo degli dei". Fonti d'archivio tra XVII e XVIII secolo documentano come il cioccolato sia divenuto un alimento rituale nelle festività del mondo coloniale, accompagnando numerose celebrazioni cristiane. Le vendite mostrano una marcata stagionalità: il periodo natalizio, insieme ad altre ricorrenze, rappresenta uno dei principali picchi della domanda. Studi contemporanei evidenziano come il cioccolato sia oggi un elemento di ritualità e di dono, scelto per esprimere affetto e rafforzare i momenti di convivialità. Anche al di fuori dell'Europa persistono legami tra cacao e festività: in diverse regioni del Messico, ad esempio, il *champurrado*, bevanda calda a base di cacao e farina di mais, accompagna tuttora le celebrazioni natalizie.

A margine, uno studio pubblicato sul *New England Journal of Medicine* ha suggerito, con tono ironico, una correlazione tra consumo di cioccolato e numero di premi Nobel, ipotizzando un possibile legame con le performance cognitive.

Dalle origini americane alle trasformazioni industriali e simboliche, il cacao evidenzia il ruolo dell'agricoltura nel plasmare economie, culture e pratiche sociali.

[Leggi la nota completa](#)