

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

f METEO: +20°C

AGGIORNATO ALLE 11:17 - 12 OTTOBRE

ACCEDI | ISCRIVITI

GAZZETTA DI MODENA

Noi

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

SCOPRI DI PIÙ

Modena Carpi Mirandola Sassuolo Maranello Formigine Vignola Pavullo **Tutti i comuni** Cerca 

# IL MENU DELLA GAZZETTA DI MODENA

Modena » Cronaca » Il Menù

## Dalla pianta di cacao alla tavoletta di cioccolato un percorso fatto di storia, esperienza e sapori



Per Sciocolà in piazza Matteotti il maestro torinese Davide Appendino porterà i visitatori alla scoperta della fabbrica più gustosa

Serena Fregni

11 OTTOBRE 2019



Un modo per scoprire le origini del cacao e la sua lavorazione, dalla fava fino alla tavoletta di cioccolato. È "La fabbrica del cioccolato - Bean Ciok", un'area che sarà presente al festival del cioccolato di Modena, "Sciocolà", in piazza Matteotti dove si potrà assistere a tutte le fasi di lavorazione del cioccolato.

### NELLO STESSO TOPIC



**Il ragù alla Ferro con solo maiale E il maccherone si può spezzare**

VALENTINA CORSINI



### Aste Giudiziarie



Corso Canalchiaro n.122 - 1170000



Via Circonvallazione Nord Est n.227 - 102000

Il progetto è nato dalla mente del maestro cioccolatiere torinese Davide Appendino e si basa sul concetto di mostrare, anche attraverso l'esposizione dei macchinari utilizzati nei diversi momenti della lavorazione, il percorso dalle origini del cacao fino al prodotto finale, quello che gustiamo in tavoletta o nelle altre preparazioni.

Cinque tappe dove il maestro cioccolatiere, in questo caso proprio Davide Appendino, racconta il processo artigianale che parte dalla selezione delle fave (originarie dell'America Centrale) fino alla realizzazione a mano delle tavolette.

«Abbiamo pensato di portare il visitatore - commenta Appendino - alla scoperta di questa lavorazione, molto affascinante e interessante». Si parte dalle fave di cacao che vengono tostate, una prima fase molto importante perché è qui che il cacao sviluppa ed esalta il proprio aroma.

In questa lavorazione le fave vengono spezzate e la buccia separata dalla granella. Il prodotto ottenuto è il Cruè che viene successivamente macinato. La granella di fave viene ridotta, tramite macine, in una pasta grossolana, la pasta o massa di cacao. Ecco pronta la materia prima che viene amalgamata solo con un ingrediente: lo zucchero grezzo di canna. Un passaggio importante, spiega Appendino, che rende il prodotto artigianale e non industriale: «Nelle lavorazioni industriali si aggiungono aromi, come quello alla vaniglia, per avere un gusto standardizzato e sempre uguale nel tempo a differenza nostra che aggiungiamo solo, alle fave di cacao lo zucchero di canna grezzo».

Dopo la macinatura si passa alla concatura, ovvero la fase finale della catena di produzione del cioccolato.

Tutti gli ingredienti in questa fase vengono impastati alla perfezione, il cioccolato esce in forma liquida che deve poi essere cristallizzato. Per la cristallizzazione lo si deve portare lentamente fino a 45° in modo da fondere la parte grassa e poi raffreddarlo rapidamente a 27°: questa operazione regala al cioccolato anche un aspetto brillante. Dopo averlo temperato si può modellare e versare negli stampi.

«Attraverso la fabbrica di cioccolato - prosegue Appendino - vogliamo mostrare come le piccole realtà artigianali possano creare un cioccolato dal gusto unico e senza conservanti».

Sempre sulle tracce del cioccolato, il percorso inoltre prevede "Pianeta Cacao", una parte dedicata alla scoperta della fava di cacao e alla sua lavorazione: circondati da piante di cacao, si raccolgono le cabosse, ovvero le bacche del cacao (si raccoglie due volte l'anno) dagli alberi per estrarre le fave ancora crude da lavorare. Le fave poi, coperte da una melassa bianca si lasciano fermentare per qualche giorno e una volta raggiunta la giusta fermentazione, si passano all'essiccazione, poi confezionamento e spedizione in tutto il mondo. —

PER APPROFONDIRE

Istituto Vendite Giudiziarie di Modena

## Necrologie

**Novella Pioppi**

Carpi, 10 ottobre 2019



**Luisa Pedretti**

Modena, 10 ottobre 2019



**Ivano Calanca**

Modena, 04 ottobre 2019



**Franco Pannuti**

Modena, 5 ottobre 2019



**Pierluigi Barbieri**

Bentivoglio, 02 ottobre 2019



Cerca fra le necrologie

PUBBLICA UN NECROLOGIO

## Annunci

CASE MOTORI LAVORO **ASTE**



Appartamenti Settimo Torinese Via Antonio De Francisco, 21/4



Civitella Paganico dello Statuto

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)