



Associazione di promozione sociale
“villa Bembo”

vendita diretta di arte, cultura, salute, sport

“il gentil’uomo grande utilità e consolatione caverà dalle case di villa dove il tempo si passa in vedere e ornare le sue possessioni e con industria e arte dell’agricoltura accrescer le facultà dove anco per l’esercitio che nella villa si suol fare a piedi e a cavallo il corpo agevolmente conserverà la sua sanità e robustezza e dove finalmente l’animo stanco delle agitazioni della città prenderà molto ristauo e consolatione e quietamente potrà attendere agli studj delle lettere e alla contemplatione”

Andrea Palladio, I quattro libri dell’architettura. Venezia 1581

APS VILLA BEMBO

presenta

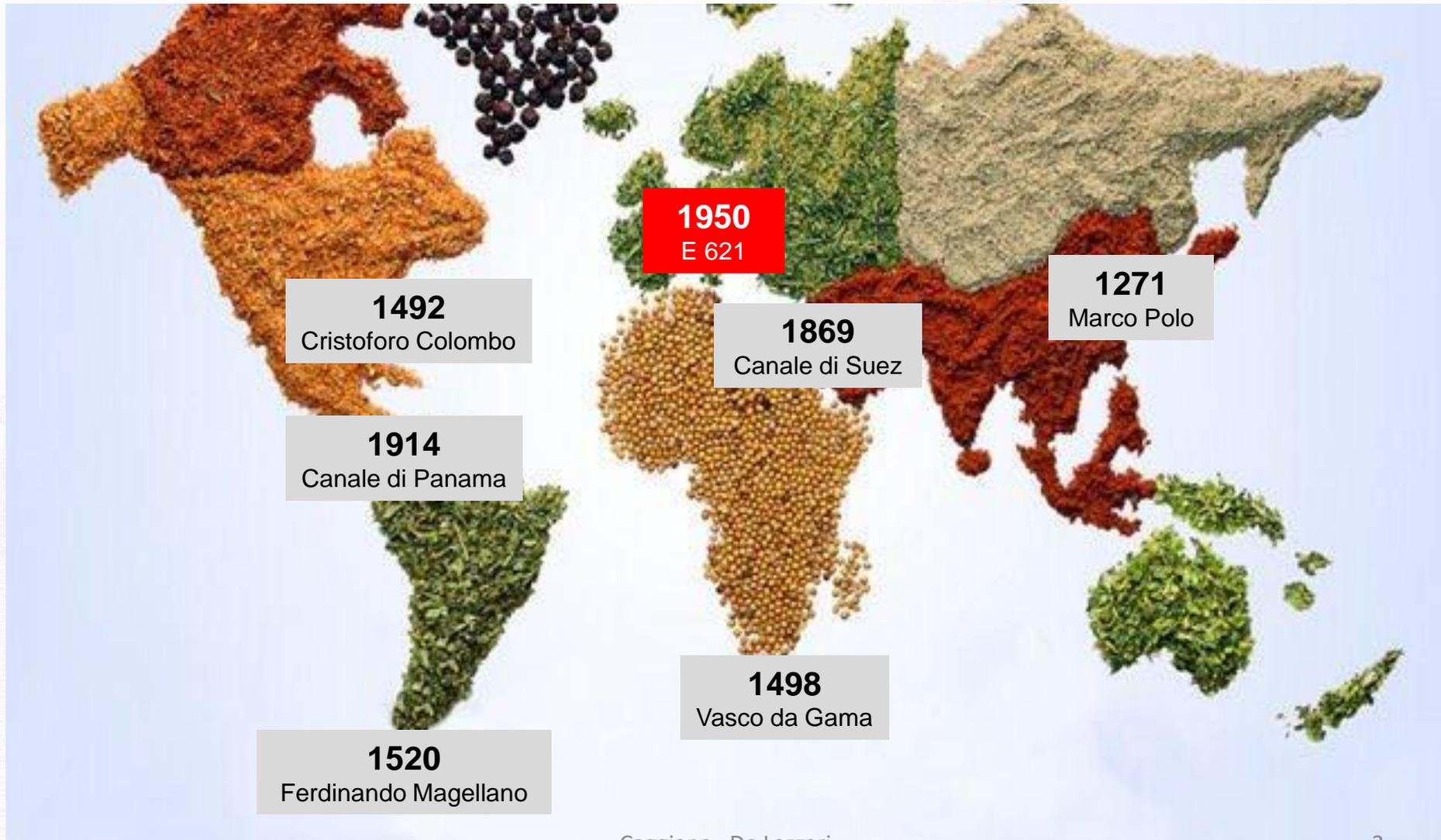
Spezie del Nuovo Mondo



21 dicembre 2024

Sala convegni via provinciale nord 2 Cazzago di Pianiga VE

Un po' di storia



1492
Cristoforo Colombo

1914
Canale di Panama

1520
Ferdinando Magellano

1950
E 621

1869
Canale di Suez

1498
Vasco da Gama

1271
Marco Polo

Cosa trasportava?



13 gennaio 2012 Naufragio della Costa Concordia

L'UOVO DI COLOMBO

*La differenza signori miei
è che voi avreste potuto farlo
io invece l'ho fatto.*



William Hogarth
Londra 1697-1764



12 ottobre 1492

finisce il Medioevo
e
inizia l'era Moderna

01 gennaio 1999

finisce l'era Moderna
e
inizia l'era della Miseria





... così come lo intuiamo noi, che siamo nati democristiani ma ci toccherà morire comunisti in un paese popolato da ladri, gay, puttane e richiedenti asilo, in una casa che è nostra ma per la quale paghiamo un affitto che si chiama IMU, senza una pensione per la quale avevamo pur versato dei contributi, sommersi da tasse per servizi che non si vedono, senza poter disporre dei nostri risparmi in banca perché il governo, per paura che li spendessimo noi, li ha già spesi lui, senza un futuro per noi e per i nostri figli
...d.d.b.o.

Le rotte commerciali delle spezie nel XV° secolo



Le rotte commerciali delle droghe XXI secolo



il ruolo di Venezia





A photograph showing a woman in a black leather jacket and boots walking away from the camera on a sidewalk. In the background, another woman is sitting on a bench, wearing a white top and long white boots. The scene is set outdoors with trees and foliage in the background.

Per fortuna ci sono ancora delle signorine che lavorano di sera nelle periferie delle nostre città, affrontando le intemperie per vendere prodotti naturali e accettando solo pagamenti in contanti...

E sarà la fine che faranno le vostre figlie se vi ostinate a usare il bancomat, piuttosto che la carta di credito o il telefonino!

La situazione sul finire del 500

Con la caduta dell'impero romano d'oriente e l'espansione ottomana, Venezia non riusciva più a soddisfare le richieste di spezie del mercato.

I regnanti avevano sempre più bisogno di spezie e di oro.

I banchieri cercavano nuove fonti di investimento e guadagno.

Molti avventurieri si lanciavano alla ricerca di nuove rotte.

Il Portogallo, non credendo alla possibilità di poter raggiungere le indie da occidente, aveva intrapreso la ricerca di una via che aggirasse l'Africa.

La chiesa non vedeva l'ora di trovare nuove popolazioni da evangelizzare.

BISOGNAVA UNIRE GLI SFORZI



navigatore

sete
di avventura

mercante

sete
di guadagno

politico

sete
di comando

religioso

sete
di potere



SCIENZA



FINANZA



POLITICA



RELIGIONE

Come oggi,
con le vaccinazioni:
metti insieme
la **scienza**, la **finanza**,
la **politica** e la **religione**
e hai fatto bingo!



NEC PLUS ULTRA



Oltre che dalle necessità economiche le esplorazioni furono favorite anche da grandi innovazioni nelle tecniche di navigazione e nelle costruzioni navali come:

- La **bussola**, strumento per orientarsi in mare.
- L'uso del quadrante per misurare l'altezza della **stella polare**, che serviva a stabilire la posizione dell'imbarcazione.
- Il sistema dell'**alberatura multipla**, che prevedeva più alberi dove porre le vele.
- Il **timone** posizionato a poppa, che permetteva di comandare meglio la nave.
- Lo sviluppo di una nave veloce e adatta alla navigazione oceanica: la **caravella**.



bussola



caravella



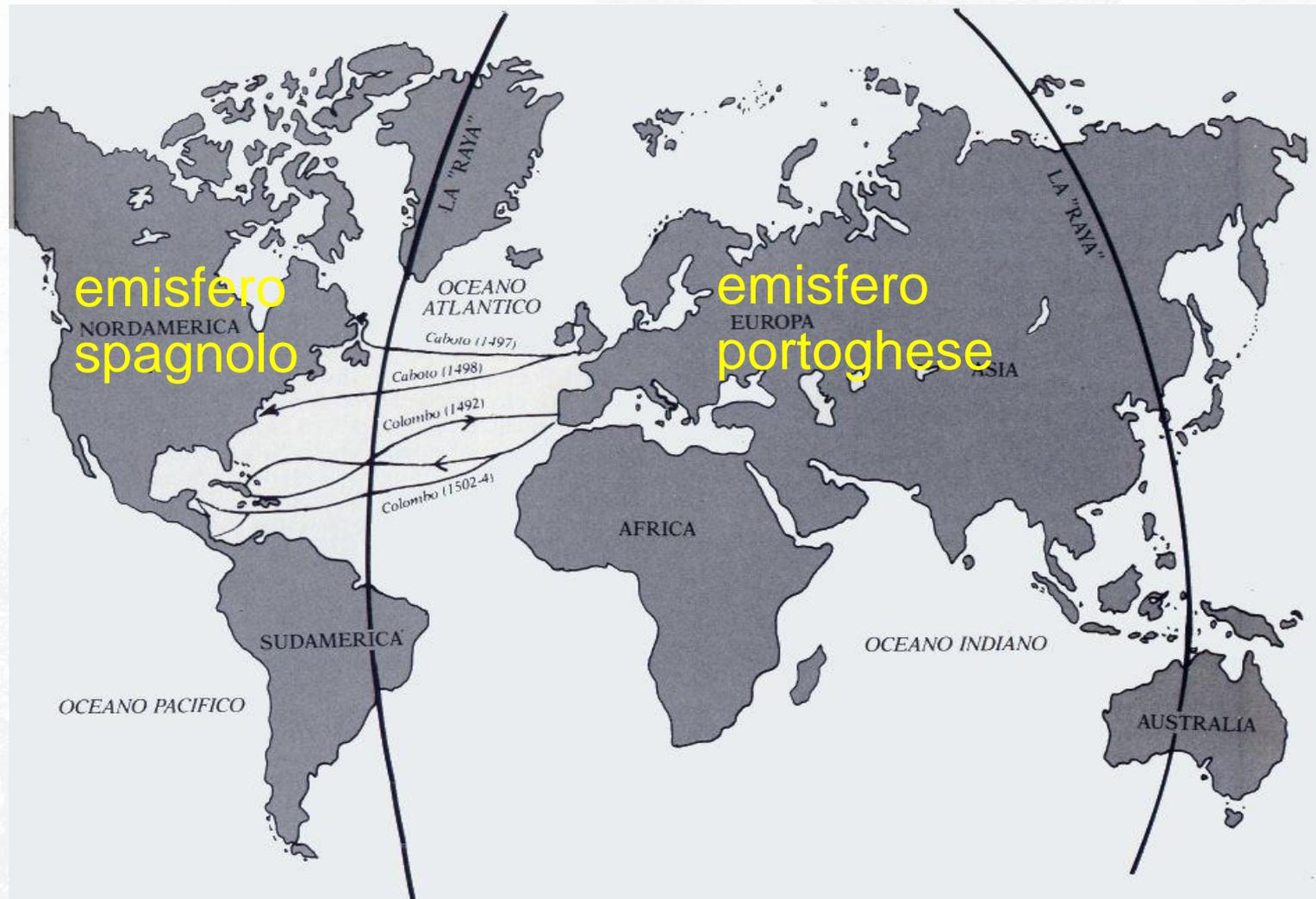
Enrico di Aviz



Gli abitanti hanno carnagione chiara, sono civili e di bell'aspetto. L'oro si trova in abbondanza, anche se il paese è chiuso al commercio con l'estero. Il palazzo reale è molto grande e il tetto è coperto d'oro. Le camere sono rivestite in oro spesso due dita, così come le finestre, le mura, le sale e ogni cosa. Sull'isola si trovano molte perle (rosse, tonde e grandi con un valore superiore alle perle bianche) e molte pietre preziose. La ricchezza dell'isola è enorme.

Marco Polo, il Milione.

Trattato di Tordesillas Castiglia, 7 giugno 1494



Il viaggio di Colombo si rivela però un fallimento commerciale

1. Il nuovo continente non è l'Asia.
2. Non porta al contatto con grandi civiltà, ma con un mondo di foreste, popoli selvaggi, malattie.
3. Non porta nuovi prodotti commerciabili (spezie, sete, vasellame, pietre preziose).
4. Non si ostacolano i portoghesi.
5. Unica consolazione è la presenza di oro.
6. ... e di gnocca, un tipo particolare di spezia non particolarmente rara e nemmeno troppo costosa.

Ma gli spagnoli non si perdono d'animo e decidono di sfruttare le nuove terre puntando su tre settori:

1. **MINIERE** utilizzo (sfruttamento) di mano d'opera locale
2. **ALLEVAMENTO** sconosciuto in quei luoghi
3. **AGRICOLTURA** nuovi prodotti:
pomodoro, mais, patata, fagioli, peperoni, tabacco, cacao, gomma, canna da zucchero, ...

SCAMBIO COLOMBIANO



Rosso PORPORA e Rosso COCCINIGLIA



Tiziano Vecellio
Pieve di Cadore 1490 Venezia 1576





Uno degli aspetti più devastanti dello scambio colombiano fu quello epidemiologico. Questo, in combinazione con la situazione di “violenza strutturale” determinata dalle guerre e dallo sfruttamento degli indigeni, ebbe conseguenze demografiche disastrose. Si ritiene che tra il XVI e il XVII secolo la popolazione indigena delle americhe si sia almeno dimezzata.

MALATTIE INFETTIVE	
dal NUOVO MONDO all'EUROPA	dall'EUROPA al NUOVO MONDO
Sifilide	Peste bubbonica
	Varicella
	Colera
	Influenza
	Lebbra
	Malaria
	Morbillo
	Scarlattina
	Vaiolo
	Febbre tifoide
	Tifo
	Febbre gialla



Ma, al di là degli effetti violenti dell'incontro, la "scoperta" dell'America ebbe conseguenze enormi su entrambe le sponde dell'Oceano, mutando in modo sostanziale abitudini e stili di vita tanto dell'oriente che dell'occidente.

In questo processo, attivo in ambito economico, tecnologico, religioso ecc, ebbe una parte rilevante lo scambio di elementi vegetali e animali che mutarono per sempre le abitudini alimentari degli americani e, in misura minore, quelle degli abitanti del Vecchio Mondo.



Gli effetti nel Vecchio Mondo

Dopo la scoperta delle Americhe il mondo non fu più lo stesso, anche solo a livello alimentare. Sebbene oggi i cibi di origine americana abbiano un ruolo fondamentale nell'alimentazione mondiale, la loro adozione non fu affatto rapida. Essi infatti, escludendo eccezioni come il cacao, il peperoncino e la vaniglia, erano considerati alimenti poveri e le popolazioni contadine europee non accettarono rapidamente di mutare abitudini alimentari e tecniche agricole vecchie di migliaia di anni.

Solo l'altissima produttività di alcune piante americane ne favorì l'adozione per far fronte a crisi o carestie. Ci vollero almeno due secoli perché i prodotti americani entrassero a far parte della dieta europea in modo massiccio, comunque sempre "tradotti" nella cultura alimentare locale.

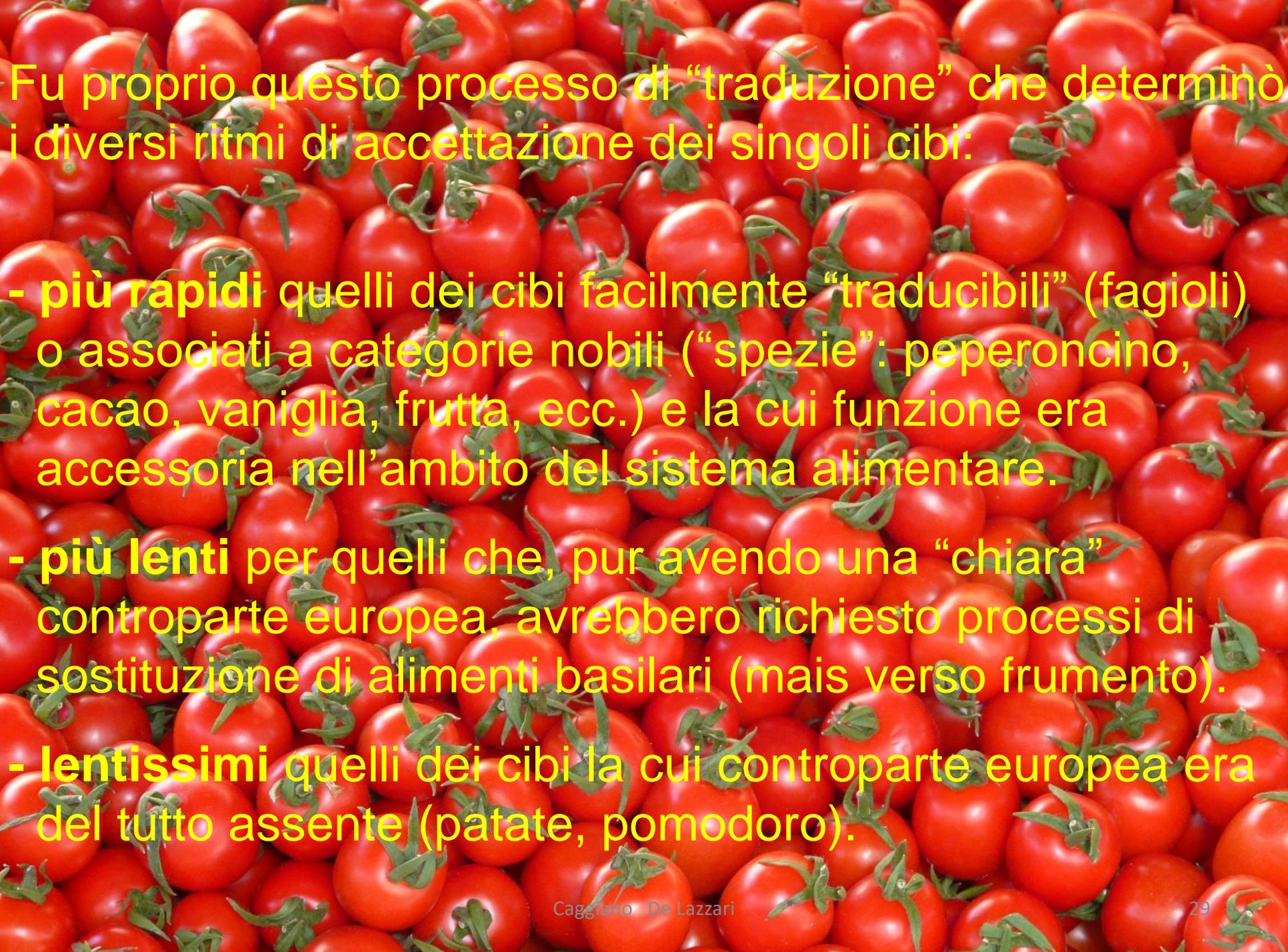
Oggi nel mondo circa un terzo delle colture alimentari per uomini e animali è di origine americana e il 90% di questo terzo è OGM per la gioia di Riccardo Iacona che cerca di convincerci che questi OGM ci fanno tanto bene

L'adozione dei diversi cibi americani nelle diete europee avvenne con tempi molto vari, in buona misura dipendenti dalla “percezione” che gli Europei ebbero dei singoli cibi.

I cibi americani, infatti, rappresentavano una novità radicale, un'alterità alimentare che poté essere compresa solo mediante un processo di “traduzione”, non solo linguistica, che ne permettesse l'inclusione nei sistemi alimentari europei.

Nonostante alcuni europei avessero descritto in dettaglio le tecniche indigene di preparazione, l'introduzione degli alimenti nei sistemi alimentare europei avvenne principalmente seguendo i principi del suddetto processo di traduzione: gli alimenti vennero utilizzati allo stesso modo dei loro “affini” europei, senza adottare cioè tecniche di coltivazione, conservazione e preparazione di origine americana

Possiamo quindi dire che i cibi americani sono stati introdotti nei sistemi alimentari europei come “cibi nudi”, cioè privi del carico culturale che ne caratterizzava l'uso nelle Americhe.



Fu proprio questo processo di “traduzione” che determinò i diversi ritmi di accettazione dei singoli cibi:

- **più rapidi** quelli dei cibi facilmente “traducibili” (fagioli) o associati a categorie nobili (“spezie”: peperoncino, cacao, vaniglia, frutta, ecc.) e la cui funzione era accessoria nell’ambito del sistema alimentare.
- **più lenti** per quelli che, pur avendo una “chiara” controparte europea, avrebbero richiesto processi di sostituzione di alimenti basilari (mais verso frumento).
- **lentissimi** quelli dei cibi la cui controparte europea era del tutto assente (patate, pomodoro).

Nel corso del tempo, grazie soprattutto alla loro produttività, i cibi americani riuscirono quindi a mutare i sistemi alimentari europei, ma non i corrispondenti modelli alimentari.



Ma questo non durò molto

Nuovi prodotti importati dal Nuovo Mondo



La pace



Gli strumenti per esportarla



Le conseguenze del loro impiego



Pare quindi che Venezia abbia molto da dire e da dare in termini di cultura, commercio e finanza, ... Allora: che ci facciamo ancora in Italia?



Da Venerdì **20 Settembre** a Mercoledì **16 Ottobre**

1996

il Vostro Medico andrà in Messico

alla ricerca della Civiltà **MAIA**

se trova una **MAIALONA** non torna più

ARRANGIATEVI



A woman is lying on her back in a pool of dark chocolate. She is looking upwards with her eyes closed, and her hands are resting on her chest. The chocolate is splashing around her, creating a rich, brown background. The lighting is soft, highlighting the texture of the chocolate and the contours of her body.

dott.ssa Anna Paola De Lazzari

“So che Dio è un uomo. Se fosse una donna avrebbe creato lo sperma al gusto di cioccolato.”

Carrie Snow

Nuove Spezie dal Nuovo Mondo



- Annatto
- Cacao
- Caffè
- Fava Tonka
- Matè
- Peperoncino
- Pepe rosa
- Pimento
- Vaniglia
-

Senza la conoscenza del Nuovo Mondo non ci sarebbero stati molti progressi nel Vecchio Continente, grazie a essa sono cambiate radicalmente le nostre abitudini e le nostre vite si sono arricchite di un'immensa mole di conoscenze in campo alimentare, farmacologico e medico.

La farmacopea del Nuovo Mondo



1/3 di tutte le sostanze vegetali, contenute nella nostra attuale farmacopea è originaria del continente americano.

Alcune piante ...

- *Strycnos toxifera*
- *Erythroxylum coca*
- *Serenoa repens*
- *Phytolacca americana*
- *Uraroga ipecacuanha*
- *Dioscorea villosa*
- *Marsdenia condurango*
- *Turnera afrodisiaca*
- *Paullinia cupana*
- *Ananas comosus*
- *Agave americana*
- *Vaccinium macrocarpon*
- *Lophophora williamsii*
- *Oenotera biennis*
- *Nicotiana tabacum*
- *Chincona pubescens.*
- *Uncaria tomentosa*
- *Lepidium Meyeni*
- *Echinacea purpurea*.....



ANNATTO

NOME: *Bixa orellana* della famiglia delle Bixaceae, originario di Messico, Argentina, Brasile ma diffusosi poi anche in Oriente e Africa

DROGA: semi, foglie, radici e fiori

PRINCIPI ATTIVI: coloranti (bissina, norbissina e cisbixina), carotenoidi, vitamine (A, B, C, E), triterpeni, flavonoidi, ammine, tannini, alcaloidi, sesquiterpeni

PROPRIETA': diuretiche, antinfiammatorie, cicatrizzanti, afrodisiache, antimalariche, digestive, depurative, espettoranti, cardiotoniche, epatoprotettive, antidiarroiche, antimalariche, antibatteriche, analgesiche, antielmintiche, tintorie, rituali religiose

USI TERAPEUTICI: Utile per la regolarità del transito intestinale e per il metabolismo dei carboidrati, fotoaging, abbronzatura, infezioni antibiotico-resistenti, diabete, disturbi gastrointestinali ed epatici

UTILIZZO: come colorante (**E160b**) in formaggi, burro, bibite, tessuti, condimento in piatti come riso, pollo, in cosmesi (rossetti)

AVVERTENZA: potrebbe dare allergie, sconsigliato nei bambini

C A C A O



NOME: *Theobroma cacao* della famiglia delle Sterculiaceae (classificazione APG *Malvaceae*), originaria dell'America Meridionale

DROGA: semi contenuti nelle bacche (cabossidi) fermentati e torrefatti.

PRINCIPI ATTIVI: proteine 20%, triptofano, endorfine, **alcaloidi:** teofilline teobromina, caffeina, polifenoli, **bioflavonoidi (flavanoidi)**, tannini, sali minerali (ferro, magnesio, potassio, fluoro, calcio), vit. B,D,E, O.E., grassi 45%, glucidi 20%.

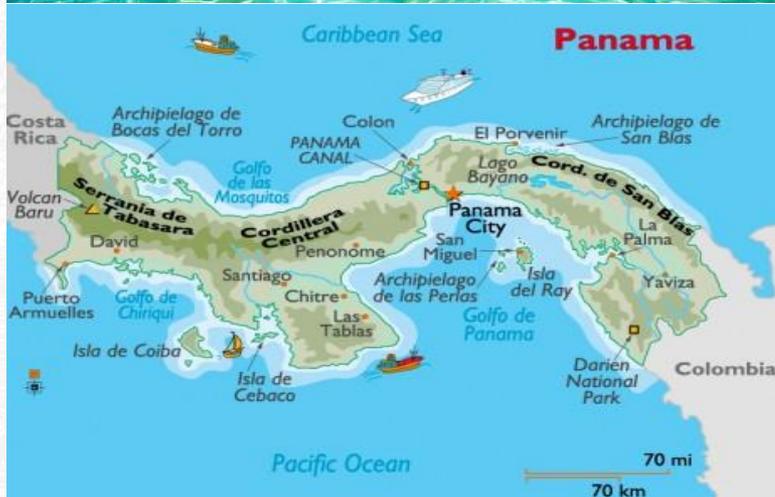
PROPRIETA': emollienti (burro), tonico-stimolanti, antiaterosclerotiche, antiossidanti (ORAC 80933), anticolesterolemiche, antidegenerative, ipotensive, fluidificanti sanguigne, antiinfiammatorie, vasodilatatrici (anti-infartuali, anti-ictus), anti-aging, anti-insulino-resistenza, antirughe, diuretiche, spasmolitiche bronchiali, afrodisiache.

USI TERAPEUTICI: ipercolesterolemie (alti livelli di LDL e bassi di HDL), demenza, diabete tipo 2, ictus, insulino-resistenza, malattie cardiovascolari, Alzheimer, perdita di memoria, pre-eclampsia, ipertensione, invecchiamento cutaneo, stanchezza fisica e mentale.

UTILIZZO: dolci, salse, liquori, medicinali (pomate e supposte, capsule antiasmatiche (Respicur), cosmetici (saponi, rossetti)

AVVERTENZA: in soggetti sensibili può dare eccitazione nervosa, evitare di sera. I benefici del cacao vengono vanificati dall'associazione con il latte.

Arcipelago di San Blas



non solo calorie
ma anche salute

Storia del cacao



KAKAVA (Olmечи 1500-400 a.C.)

KAKAW UHNAL, CHACAU HAA (Maya 750 a.C. - 1450 d.C.)

CACA HUAT (Aztechi 1300-1500 d.C.)

L'arrivo del cacao in Europa



Diego Rivera 1866-1957

I semi di cacao
arrivarono in
Europa verso
il 1528 portati
dallo spagnolo
Hernàn Cortès

Il cioccolato in Sicilia



...Altro richiamo per restare alla gola è quello del cioccolato di Modica e quello di Alicante (e non so se di altri paesi spagnoli): un cioccolato fondente di due tipi alla vaniglia o alla cannella, da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza: di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto- sia pure il più celebrato ne sia l'adulterazione, la corruzione..."
Leonardo Sciascia (*La Contea di Modica*)

Il cioccolato di Modica o cioccolato modicano si ottiene da una particolare lavorazione "a freddo" del cioccolato che esclude la fase del concaggio.

Il cioccolato in Italia

RAGIONAMENTI DI FRANCESCO CARLETTI FIORENTINO

SOPRA LE COSE DA LUI VEDUTE
NE' SUOI VIAGGI

Si dell' Indie Occidentali , e Orientali
Come d' altri Paefi .

ALL' ILLUSTRISS. SIG. MARCHESE

COSIMO DA CASTIGLIONE
GENTILUOMO DELLA CAMERA
DEL SERENISSIMO
GRANDUCA DI TOSCANA.



IN FIRENZE NEL GARBO,
Nella Stamperia di Giuseppe Manni 1701.

Per il Carlieri all' Insegna di S. Luigi.
Con Licenza de' Superiori .



Francesco di Antonio Carletti

Viaggiatore (Firenze 1573 circa - ivi 1636).

«la corte di Spagna fu la prima in Europa a ricevere tal'uso. E veramente in Ispagna vi si manipola il Cioccolatte di tutta perfezione; ma alla perfezione Spagnuola è stato a' nostri tempi nella **Corte di Toscana** aggiunto un non sol che di più squisita gentilezza, per la novità degl'Ingredienti Europei, essendosi trovati il modo d'introdurvi le scorze fresche de'Cedrati, e de' Limoncelli, e l'odore gentilissimo del gelsomino, che mescolato con la cannella, con le Vainiglie, con Ambra e con Muschio fa un sentire stupendo a coloro che del **Cioccolatte** si dilettono. Del resto in nostra lingua l'uso ha introdotte le voci Cioccolatte, Cioccolate, Cioccolata, e Cioccolato derivante dal nome Indiano. Uno de' primi, che portassero in Europa le notizie del Cioccolatte fu Francesco di Antonio Carletti Fiorentino...»

Francesco Redi
Medico, letterato (Arezzo 1626, 1697.)

Venezia e il cioccolato



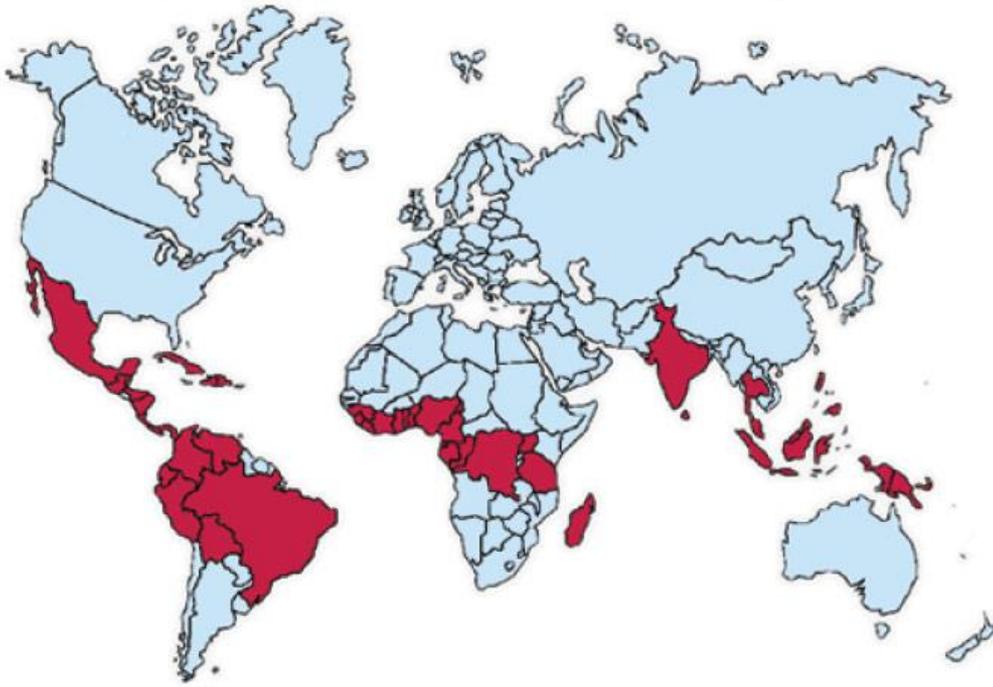
Pietro Longhi
La cioccolata del mattino Ca' Rezzonico, Venezia

Nella Venezia del Settecento vennero aperte le prime “botteghe del caffè” che erano anche “botteghe della cioccolata” e facevano a gara per modificare la ricetta della bevanda arricchendola di piccoli accorgimenti che ne esaltavano il gusto e nel 1760 la Gazzetta Veneta documenta l’ormai enorme diffusione del prodotto. Fino a tutto il XVIII secolo il cioccolato venne considerato la panacea di tutti i mali e gli si attribuirono virtù miracolose. A Venezia si prepara calda in tazza, con una specie di semipreparato solido chiamato **capoè**, composto di cacao, zucchero, vaniglia e amido di mais.

Cronologia del cioccolato

- 1000 A.C.**: PROBABILE INIZIO DELLA COLTIVAZIONE DELLE PIANTE DEL CACAO PRESSO I MAYA, NELLA PENISOLA DELLO YUCATAN.
- 1500** PRESSO IL POPOLO DEGLI AZTECHI VIENE DIVINIZZATO QUETZALCOATL COME IL DIO DEL CIOCCOLATO.
- 1502** CRISTOFORO COLOMBO ARRIVA ALL'ISOLA DI GUANAJA DOVE RICEVE IN DONO LE CABOSSIDI DEL CACAO.
- 1580** ARRIVANO REGOLARMENTE IN SPAGNA LE CABOSSIDI E NASCONO I CIOCCOLATIERI REGIONALI: ANCHE LE FIANDRE, SOTTO LA DOMINANZA SPAGNOLA, FANNO CONOSCENZA DEL CIOCCOLATO.
- 1615** LUIGI XIII SPOSA ANNA D'AUSTRIA: LA REGINA INTRODUCE IL CIOCCOLATO ALLA CORTE FRANCESE.
- 1657** VIENE INAUGURATO A LONDRA IL PRIMO LABORATORIO ARTIGIANALE DELLA GRAN BRETAGNA.
- 1750** LA SVIZZERA SCOPRE IL CIOCCOLATO GRAZIE AGLI ARTIGIANI ITALIANI CHE FREQUENTANO I SUOI MERCATI
- 1815** NASCE NEI PAESI BASSI LA VAN HOUTEN.
- 1825** VAN HOUTEN INVENTA LA TECNICA PER SGRASSARE IL CACAO E TRE ANNI DOPO DEPOSITA IL BREVETTO DEL PRIMO CIOCCOLATO IN POLVERE.
- 1861** IL CIOCCOLATAIO ITALIANO CAFFAREL INVENTA IL GIANDUIA.
- 1870** JEAN NEUHAUS CREA IN BELGIO UNA SOCIETÀ CHE PRENDERÀ IL NOME, IN SEGUITO, DI COTE D'OR.
- 1879** LO SVIZZERO RODOLPHE LINDT METTE A PUNTO IL CIOCCOLATO PER COPERTURA E LA RICETTA DEL CIOCCOLATO FONDENTE. (CONCAGGIO)
- 1912** IL CIOCCOLATIERE BELGA NEUHAUS INVENTA LA FAMOSA PRALINA "FARCITURA AVVOLTA DI CIOCCOLATO".
- 1920** L'AMERICANO FRANK MARS INVENTA LA CELEBRE BARRETTA.
- 1994** DIBATTITO SULLA QUALITÀ DEL CIOCCOLATO EUROPEO. ALCUNI PAESI, SPINTI DAI LORO GRUPPI INDUSTRIALI, CHIEDONO DI POTER RIMPIAZZARE IL 5% DEL BURRO DI CACAO CON OLI GRASSI E VEGETALI. GLI ARTIGIANI CIOCCOLATIERI DI TUTTA EUROPA SI OPPONGONO
- 1995** SYLVIE DOUCE CREA IL SALONE DEL CIOCCOLATO CHE SI TIENE OGNI ANNO IN OTTOBRE A PARIGI. MUORE KLAUS JACOBS MAGNATE DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÉ CONOSCIUTO PER IL MARCHIO TOBLERONE

Produzione del cacao



PAESE	Valore (1,000 \$ Int'l*)	Produzione (Tonnellate metriche)
1 Costa d'Avorio	1.024,339	1.330,000
2 Ghana	566,852	736,000
3 Indonesia	469,810	610,000
4 Nigeria	281,886	366,000
5 Brasile	164,644	213,774
6 Camerun	138,632	180,000
7 Ecuador	105,652	137,178
8 Colombia	42,589	55,298
9 Messico	37,281	48,405
10 Papua Nuova Guinea	32,733	42,500
11 Malesia	25,742	33,423
12 Rep. Dominicana	24,646	32,000
13 Perù	21,950	28,500
14 Venezuela	13,093	17,000
15 Sierra Leone	8,472	11,000
16 Togo	6,547	8,500
17 Argentina	6,161	8,000
18 Filippine	4,352	5,650
19 Rep. del Congo	4,336	5,630
20 Isole Salomone	3,851	5,000

varietà di cacao



Cacao criollo - *Theobroma cacao cacao* definito anche cacao nobile, il seme dei Maya. Semi bianchi profumati, poco amari, originario del Messico, ora diffuso in Venezuela ed Ecuador, resa scarsa, rappresenta il **10%** della produzione mondiale , qualità eccellente, molto pregiato.

Cacao forastero - *Theobroma cacao sphaerocarpum* o cacao di consumo, semi violetti dal gusto forte ed amaro, rappresenta l' **80%** del cioccolato raccolto al mondo, coltivato per lo più in Africa occidentale, Brasile, Sud-est asiatico, di scarsa qualità.

Cacao trinitario - (ibrido dei primi due), originario della bassa Amazzonia (Trinidad), rappresenta il **10%** della produzione mondiale, ha caratteristiche intermedie tra i due.

Attualmente Motamayor e coll. 2008 distinguono 10 varietà: Marañon, Curaray, Criollo, Iquitos, Nanay, Contamana, Amelonado, Purús, Nacional e Guiana.

Lavorazione del cacao



Raccolta
Fermentazione
Essiccazione
Pulizia
Trasporto
Tostatura (120-180°C o 70°raw)
Decorticazione
Macinatura (*massa di cacao*)
Spremitura (*burro e polvere di cacao*)
Miscelazione
Raffinazione
Concaggio (80°C)
Temperaggio
Modellaggio
Confezionamento
Conservazione (13-18°C
umidità max 60%)

L'amaro del cacao: le multinazionali



Dolcezza, infanzia, energia = CIOCCOLATO

Profitto, sfruttamento, sottosviluppo, deforestazione = CACAO

IL Cacao non produce ricchezza nei paesi che lo producono

Americane: Hershey, Mars, Philip Morris

Europee: Nestlè (Svizzera), Cadbury-Schweppes (Uk), Ferrero (Italia)



Origine del cioccolato

La massa di Cacao è il *cioccolato puro* al 100% senza aggiunta di zucchero, latte, è composta da burro di cacao e polvere di cacao, ottenuta dalla macinazione.

Per ottenere la **polvere di cacao** *si estrae la parte grassa* dei semi, ovvero il burro, dalla pasta di cioccolato attraverso la spremitura; quello che resta viene macinato fino a formare la preziosa polvere.

Cioccolato fondente: si ottiene aggiungendo alla *pasta di cioccolato* *altro burro di cacao*, in pratica, il procedimento inverso a quello che si utilizza per ottenere la polvere.

Cioccolato al latte: si ottiene aggiungendo al cioccolato fondente una percentuale di *latte e zucchero*.

Cioccolato bianco: è composto esclusivamente da *burro di cacao, latte e zucchero*.

Cioccolato: il nettare degli Dei



TCHOCOLAT è formato da due parole *tchoco* e *latl* che significano suono e acqua. Era una bevanda preparata infatti con acqua e un frullino rumoroso ed era considerata presso gli aztechi bevanda sacra agli Dei,

Il cioccolato è definito dalla Direttiva 2000/36 CE come alimento ottenuto da **cacao e zuccheri, contenente almeno il 35% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato**. In aggiunta alle percentuali minime di burro di cacao e di sostanza secca totale di cacao è ammesso un quantitativo massimo del 5% del peso del prodotto finito di sostanze grasse equivalenti al burro di cacao (CBE, cocoa butter equivalenti).

Il 5% di grassi (CBE) presenti nel cioccolato sono: burro di illipè, olio di palma, grasso e stearina di shorea robusta, burro di Karitè, burro di cocum, nocciolo di mango, olio di cocco, lecitina di soia, grasso di rivestimento non laurico CBR

caratteristiche di un buon cioccolato



- Biologico
- Equo e solidale (Fairtrade)
- Puro
- Crudo
- Amaro
- Fondente (oltre 60%)...



Molte delle proprietà benefiche del cioccolato sono distrutte dalla cottura, dalla tostatura, dai processi a cui viene sottoposto e dalla raffinazione. Per esempio, alcuni studi hanno evidenziato che il latte in realtà blocca l'assorbimento degli antiossidanti presenti nel cioccolato. E il latte è presente nella maggior parte del cioccolato in vendita nei supermercati

Impariamo a leggere le etichette

Authentic Bagna Cocoa

VANINI
NEL CUORE DEL CACAO

fondente 62%
con scorze di arancia e anacardi

dark chocolate 62%
with orange zest and cashew

100 g e

VANINI
dark chocolate 62% with orange zest and cashew

cioccolato fondente 62%
con scorze di arancia e anacardi
dark chocolate 62%
with orange zest and cashew

Scopri le storie del cacao in **Realtà Aumentata**
Discover the cocoa stories in **Augmented Reality**

BEAN TO BAR
Made in Italy

SUSTAINABLE TRADE

SINGLE ORIGIN COCOA

FAIRLY TRADED COCOA BEANS

GMO FREE

Prodotto e confezionato da: / Produced and packed by: / Fabricado y empaquetado por: / Hergeizelt und verpackt von: / ICAM S.p.A. - Lecco - nello stabilimento di / in the factory of / Via Gale Plinio 57, Orsenigo (CO)

ICAM
CHOCOLATE BY NATURE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - NUTRITION INFORMATION / INFORMACION NUTRICIONAL - NÄHRWERTDEKLARATION

Valori medi per/Per / Valores promedio per/ Durchschnittliche Nährwerte pro	100 g
Energia/Energy/Valor energético/Energie	2290 kJ 551 kcal
Grassi/Fat/Grasa Total/Fett di cui acidi grassi saturi/of which saturates/ de las cuales ácidos grasos saturados/ davon gesättigte Fettsäuren	37 g 21 g
Carboidrati/Carbohydrate/Hidratos de carbono/Kohlenhydrate di cui zuccheri/of which sugars/ de los cuales azúcares/ davon Zucker	43 g 36 g
Fibre/Fibre/Fibra alimentaria/Ballaststoffe	8,9 g
Proteine/Protein/Proteínas/Eiweiß	7,0 g
Sale/Salt/Sal/Salz	0,05 g

CIOCOLATO FONDENTE (cacao: 62% minimo) con **GRANELLA DI ANACARDI CARAMELLATI E SCORZA D'ARANCIA**, INGREDIENTI: Pasta di cacao (preparata in Italia con il cacao proveniente dal Perù), Burro di cacao, Granella di anacardi caramellati (7%) (anacardi, zucchero), Scorza d'arancia candita (7%) (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, destrosio, succo di limone concentrato), Pasta di nocciolo, Emulsionante: Lecitina di soia, (Mio d'anacardi (0,1%), Estratto di Vaniglia. Può contenere proteine del latte, mandorle e pistacchi. **DARK CHOCOLATE** (cocoa: 62% minimum) WITH **CHIPPED CARAMELISED CASHEW NUTS AND CANDIED ORANGE PEEL**. INGREDIENTS: Cocoa mass, produced in Italy using Peruvian cocoa beans, Sugar, Cocoa butter, Chopped caramelised cashew nuts (7%) (cashew nuts, sugar), Candied orange peel (7%) (orange peel, glucose-fructose syrup, sugar, destrosio, concentrated lemon juice, stabilising agent: dimethyl soy lecithin, Orange oil (0,1%), Vanilla extract. May contain milk protein, almonds and pistachios nuts. **CHOCOLATE AMARGO** (cacao: 62% minimo) con **ANACARDIOS GRANULADOS CARAMELLADOS Y PIEL DE NARANJA CONFITADA**. INGREDIENTES: Pasta de cacao (producida en Italia con cacao de Perú), Azúcar, Mantequilla de cacao, Anacardios granulados caramellados (7%) (anacardos, azúcar), Piel de naranja confitada (7%) (piel de naranja, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar, destrosio, zumo de limón concentrado), Pasta de avellanas, Emulsionante: Lecitina de soja, Aceite de naranja (0,1%), Extracto de Vanillina. Puede contener proteínas de la leche, almendras y pistachos. Sin gluten. **ZÄNTBITTERSCHOKOLADE** (Kakao: 62% mindestens) KÖRNINGEN VON KARAMELISIERTEN CASHEWNÜSSEN UND KANDIERTE ORANGENSCHALE. ZUTATEN: Kakao Masse (hergestellt in Italien mit Kakao aus Peru), Zucker, Kakaobutter, Körnung von karameilisierten Cashewnüssen (7%) (Cashewnüsse, Zucker, kandierte Orangenschale (7%) (Orangenschale, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Destrosio, konzentrierter Zitrusensaft), Haselnusspaste, Emulgator: Sojalecithin, Orangennöl (0,1%), Vanilleextrakt. Kann Spuren von Milchprotein, Mandeln und Pistazien enthalten. Glutenfrei.

Da consumarsi preferibilmente entro 12 / Best before: / Consumar preferentemente antes del / Mindestens haltbar bis:

PER UN CORRETTO SMALTAMENTO DEI MATERIALI

ALUMI	INCARTO INTERNO	DOVE VA	BACCILLA ALLUMINIO
PAPET	ASTUCCIO CARTONCINO	DOVE VA	BACCILLA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Conservare in un luogo fresco e asciutto / Store in a cool and dry place / Conservar en lugar fresco y seco / Kühl und trocken lagern

02-09-25
L4062 1626

FSC
MIX
Persepolis
FSC® C012484

8 006070 075704

- Bean to Bar
- Single Origin Cocoa
- Fairly Traded
- GMO Free
- ICAM
- Halal
- Lactose Free
- Veganok
- Gluten free

Anche il cioccolato fondente nasconde delle insidie



Un'indagine eseguita dalla rivista per consumatori tedesca Öko-Test, e da Consumer Report (2022-2023) rivela che quasi la metà del cioccolato fondente analizzato contiene contaminanti pericolosi, come metalli pesanti (arsenico, cadmio, piombo), pesticidi e oli minerali, sollevando preoccupazioni sulla salute e sull'etica della produzione.

Ma perché il cioccolato fondente contiene concentrazioni così elevate di metalli pesanti? Il problema risiede nella materia prima del cioccolato, ovvero il cacao e nella filiera produttiva. Più alta è la concentrazione di cacao nel prodotto finale, più elevati saranno i livelli di cadmio, piombo e altri metalli.

nutella

Per la tua merenda vegana,
pane e...



Composizione approssimativa del contenuto



Ollo di palma
Latte scremato
in polvere
Cacao magro
Nocciole
Zucchero

© Verbraucherzentrale Hamburg e.V., Juni 2015

Il 20 aprile 1964 la crema di nocciole cambia formula, densità e nome. Nasce ufficialmente la Nutella. Tale prodotto accresce il successo dell'industria dolciaria Ferrero al di fuori dei confini nazionali, giungendo prima in Europa e poi in tutto il mondo.

Cioccolismo



Il cioccolismo indica una dipendenza da cioccolato, simile ad una droga, come per l'alcoolismo e il tabagismo lo sono l'alcol e il tabacco

Cioccoterapia



MASCHERA VISO AL CIOCCOLATO

1/3 tazza di cacao

3 cucchiaini di panna

2 cucchiaini di ricotta

1/4 di tazza di miele

3 cucchiaini di farina d'avena in polvere

Applicare per 10 minuti

MASSAGGIO AL CIOCCOLATO

Sfrutta le proprietà riducenti dei polifenoli del cacao.

Consiste in massaggi anticellulite con olio caldo al gianduia seguiti da bendaggi di ambrosia e impacchi alla mousse fondente.

I principi attivi di maggior interesse sono riconducibili alla frazione lipidica del burro di cacao, sali minerali, polifenoli, teobromina e caffeina



Burro di cacao



La sua composizione può essere così riassunta:

- Acidi grassi: Acido palmitico (24,4%-26,2%)
- Acido stearico (34,4%-35,4%)
- Acido oleico (37,7%-38,1%)
- Acido linoleico (2,1%)

Nonostante ciò non contiene **colesterolo**. L'elevato contenuto lipidico della mandorla racchiusa nei suoi semi, conferisce a questa sostanza proprietà protettive ed emollienti.

MATE'



NOME: *ilex paraguariensis*, un albero della famiglia delle Acquifoliaceae del sud America

DROGA: foglie essiccate e torrefatte

PRINCIPI ATTIVI: **alcaloidi** (caffeina, teobromina, teofillina), **vitamine** (A,B,C,E), **minerali** (Ca, Magnesio, Ferro, Selenio, Potassio, Zinco, Manganese), **antiossidanti** (flavonoidi, saponine, chetoni carotene), **aminoacidi**



PROPRIETA': diuretiche, antiossidanti, toniche, anabolizzanti, stomaciche, ipocolesterolemizzanti, lipolitiche, sazianti, acceleranti il metabolismo, stimolanti SN, aromatizzanti, cardioprotettive

USI TERAPEUTICI: obesità, ipercolesterolemia, astenia, edemi, scarsa concentrazione, stress, ipotensione

USI ALIMENTARI: droga simile al caffè usata nella medicina popolare sudamericana (per una azione tonica e stimolante o dimagrante, almeno 3 grammi al dì)

AVVERTENZE: può essere eccitante evitare di sera, nei bambini e in gravidanza, in forti dosi può avere azione purgativa, può interferire con numerosi farmaci per il contenuto di caffeina..

PEPPERONCINO



NOME: *Capsicum annuum* della famiglia delle Solanaceae, ne esistono circa 3000 specie, originario dalle Americhe

DROGA: bacca con i semi (tanto più piccola tanto più piccante)

PRINCIPI ATTIVI: **capsaicina** (alcaloide), flavonoidi, carotenoidi, vit. A, B1, B2, C, E, PP, sali minerali (potassio, magnesio), lecitina

PROPRIETA': antiarteriosclerotiche, stimolanti, toniche, antiinfiammatorie, antibatteriche, antidolorifiche, antiemetiche, digestive, rubefacenti, afrodisiache, preventive tumorali

USI TERAPEUTICI: artrite, neuropatie, nevralgie post-erpetiche, neuropatia diabetica, cervicoalgie, cefalea, obesità, riduzione appetito, cardiopatie, ictus, aritmie, esiti di infarto, prevenzione dei tumori (prostata, mammella), prevenzione malattia peptica, dispepsia, psoriasi, diabete tipo 2

USI ALIMENTARI: condimenti, salse, sughi, preparazioni sottovetro, miscele di spezie

AVVERTENZA: non maneggiare con le mani perché può essere molto irritante, la capsaicina è volatile e può dare irritazione alla pelle, agli occhi e ai bronchi, può inoltre dare allergia nei soggetti sensibili

Varietà di peperoncino

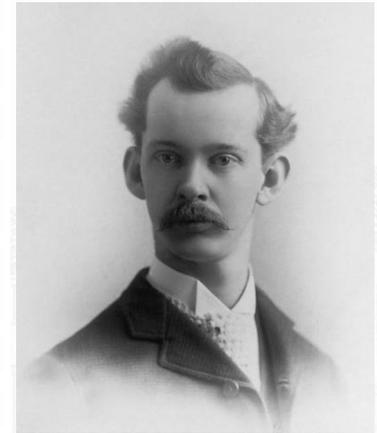


1. **Capsicum annum**
2. **Capsicum bacatum**
3. **Capsicum chinense**
4. **Capsicum frutescens**
5. **Capsicum pubescens**

Esistono 3000 varietà di peperoncini e in genere quanto più piccolo e rosso è il peperoncino tanto più è piccante. La parte più piccante del peperoncino è contenuta nei semi e nelle membrane interne.

Scala Scoville

15.000.000 - 16.000.000	Capsaicina pura
8.800.000 - 9.100.000	Nordiidrocapsaicina
6.000.000 - 8.600.000	Omodiidrocapsaicina, Omocapsaicina
2.500.000 - 5.300.000	Spray al peperoncino della polizia Americana
2.000.000 - 2.200.000	Carolina Reaper Hp22b
1.067.286 - 2.000.231	Trinidad Scorpion Moruga, Trinidad Scorpion Butch Taylor, Naga Viper, Infinity Chili, Spray al peperoncino comune
855.000 - 1.041.427	Bhut Jolokia
876.000 - 970.000	Naga Dorset, Naga Morich
350.000 - 855.000	Habanero Red Savina, Indian Tezpur
100.000 - 350.000	Habanero, Scotch Bonnet, Bird's Eye, Jamaican Hot
50.000 - 100.000	Chiltepin, Thai Red, Rocoto
30.000 - 50.000	Aji Red, Cayenna, Tabasco
15.000 - 30.000	Chile de Arbol, Manzano, Calabrese
5.000 - 15.000	Serrano, Jalapeno
2.500 - 5.000	Chipotle, Poblano
1.500 - 2.500	Cascabel, Numex Big Jim
1.000 - 1.500	Ancho, Pasilla, Anaheim
100 - 1.000	Mexican Bell, Cherry, New Mexico Pepper, Anaheim
0 - 100	Peperone Dolce, Friggitelto

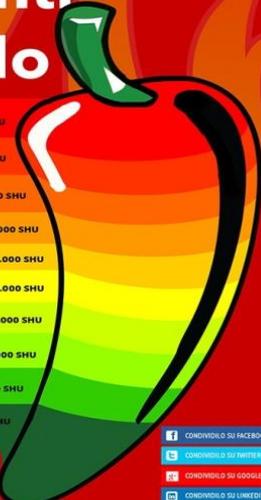


Wilbur Lincoln
Scoville
1865 - 1942

Scala di
Scoville (unità
di misura in
Scoville della
piccantezza)

Pepper X

**DIRETTAMENTE DAL
FUOCO
DELL'INFERNO**
**I 10 Peperoncini
più piccanti
del mondo**



Carolina Reaper	2.200.000 SHU
Trinidad Moruga	2.000.000 SHU
Naga Morich	1.000.000 SHU
Bhut Jolokia	970.000 SHU
Habanero Red Savina	855.000 SHU
Habanero	350.000 SHU
Scotch Bonnet	200.000 SHU
Rocoto	75.000 SHU
Cayenna	50.000 SHU
Calabrese	30.000 SHU

orodelsalento.com

SHU - Scoville Heat Units, è l'unità di misura della piccantezza di un peperoncino, frutto del genere Capsicum, il quale contiene capsaicinoidi di cui la capsaicina, un composto chimico che stimola i recettori del caldo situati sotto la lingua dando la sensazione di bruciore.

L' SHU indica la quantità di capsaicina contenuta in ogni peperoncino, il temibile peperoncino calabrese si aggira attorno ai **30 000 SHU**.

fonte: wikipedia

CONDIVIDI SU FACEBOOK
CONDIVIDI SU TWITTER
CONDIVIDI SU GOOGLE+
CONDIVIDI SU LINKEDIN



Il Pepper X è un peperoncino di intensità di 2 693 000 unità Scoville, valore che lo rende il peperoncino più piccante al mondo.

Tabasco



Ingredienti:

- Peperoncini Tabasco 640 gr
- Sale grosso 20 gr
- Aceto di vino bianco 20 cl



Ricetta di olio al peperoncino



Ingredienti: 2 litri d'olio d'oliva extra vergine di prima spremitura
300 gr di peperoncini rossi, fatti essiccare al sole per alcuni giorni senza arrivare però alla completa disidratazione.

Preparazione: tagliare i peperoncini a piccoli pezzi e metterli nell'olio di oliva dentro un recipiente a chiusura ermetica. Lasciare macerare per 45 giorni, poi aprire e filtrare l'olio.

PIMENTO



NOME: *Pimenta dioica* della famiglia delle Myrtaceae, chiamato anche *pepe garofanato* o *allspice* o *pepe della Giamaica*

DROGA: bacche essiccate, foglie

PRINCIPI ATTIVI: olio essenziale: eugenolo, metileugenolo, cineolo, acido ellagico, quercetina, (oltre 25 Fenoli), potassio, manganese, calcio, magnesio, vit. B, vit. C, vit. A.

PROPRIETA': antibatteriche, antivirali, antimicotiche, anestetiche, stomachiche, carminative, aromatizzanti, antiossidanti potenti, conservanti, vasodilatatrici cerebrali

USI TERAPEUTICI: raffreddore, gastralgie, alterazioni del ciclo mestruale, indigestione, dispepsia, piede d'atleta, artrite reumatoide (olio e.), neoplasie, malattie cardiovascolari, Alzheimer, menopausa, osteoporosi,

Utilizzo: droga, tintura, olio essenziale, salse (Jerk), marinature, liquori (Benedictine, Chartreuse, Pimento dram), bevande, chewing gum, Ketchup, paté, tajine marocchini, kibbeh, recado rojo, dessert, nel cioccolato, componente del mix quatre épices

AVVERTENZA: in soggetti ipersensibili può dare allergie



Jerk Giamaicano



- 1/2 tazza di bacche di pepe della Giamaica ("allspice") in polvere
- 1/2 tazza di zucchero di canna integrale
- 6 spicchi d'aglio
- 5 peperoncini della specie "scotch bonnet" o "habanero" (ma in assenza va bene anche qualsiasi peperoncino molto forte)
- 1 cucchiaino da minestra di timo in polvere
- 2 mazzetti di cipolline verdi
- 1 cucchiaino da caffè di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere
- 2 cucchiaini da minestra di salsa di soia
- 2 cucchiaini da minestra di olio di semi
- 2 cucchiaini da minestra di rum ambrato giamaicano
- sale e pepe

VANIGLIA



NOME: *Vanilla planifolia*, è una liana della famiglia delle Orchideaceae originaria del Messico, ma molto diffusa in Madagascar, India, Indonesia

DROGA: baccello

PRINCIPI ATTIVI: vaniglina o vanillina

PROPRIETA': antitumorali, antisettiche, digestive, rilassanti, afrodisiache

USI TERAPEUTICI: in cosmetica, cancro (del colon-retto), anemia falciforme

USI ALIMENTARI: molto usata nei dolci e nei gelati, ma anche in cucina, (in alcuni piatti a base di riso o di pesce); si può utilizzare in polvere, in estratto o preferibilmente in baccello

AVVERTENZE: con molta probabilità in molti dei dessert, dei gelati e delle bibite che consumiamo, c'è la vaniglia: una delle spezie più costose e più impiegate. E' chiaro che le circa 40 tonnellate prodotte all'anno non possono coprirne il consumo. È possibile che la maggior parte degli estratti di vaniglia impiegati in pasticceria e cosmetica, **siano di origine chimica**. Quindi, diversamente alla droga naturale che protegge dal cancro, potrebbe favorirlo.

Tipi di vaniglia

VANIGLIA D'INDIA



VANIGLIA DEL MADAGASCAR



VANIGLIA DELLA NUOVA GUINEA



VANIGLIA DI THAITI



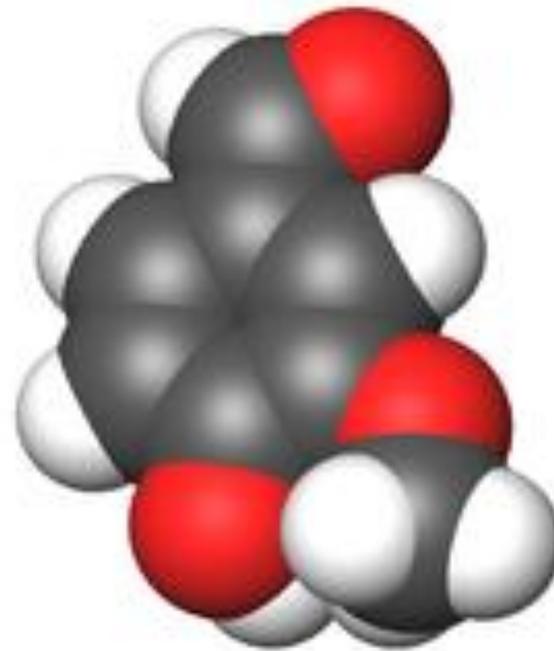
Estratto di vaniglia:

- due baccelli di vaniglia spezzati in due
- mezza tazza di Vodka.

Mettere in un contenitore ermetico, lasciare riposare in luogo fresco lontano dalla luce per 6 settimane scuotendo ogni giorno.



Vanillina



4-idrossi-3-me3tossibenzaldeide

PEPEROSA



NOME: famiglia Anacardiaceae, genere: *Schinus molle*

DROGA: frutti, foglie, resina essudante dal tronco

PRINCIPI ATTIVI: olio essenziale (timolo, carvacrolo, fellandrene), gommoresina, leptina, piperina, tannini



PROPRIETA': antiseptiche, emostatiche, astringenti, toniche, balsamiche, stomachiche, aromatiche, diuretiche, espettoranti, antidepressive, insetticide

USI TERAPEUTICI: dispepsia, ferite, depressione, ritenzione idrica, odontalgie, reumatismi, dismenorrea

UTILIZZO: droga, tintura, olio essenziale, salse (Miscela Creola), liquore pulque

AVVERTENZA: alcune varietà, soprattutto quelle che crescono selvatiche in Florida, contengono sostanze allergeniche (fenoli) per cui sconsigliato per chi ha infiammazioni della mucosa gastrica

Miscela Creola



La miscela creola è un tipico condimento di spezie che comprende:
pepe bianco, pepe nero, pepe verde, pepe rosa e pimento.

FAVA TONKA



NOME: famiglia Fabaceae, genere *Dipterix odorata*, chiamata anche *Coumarona odorata*

DROGA: frutti

PRINCIPI ATTIVI: olio essenziale (timolo, carvacrolo, fellandrene), gommoresina, leptina, piperina, tannini, **cumarina** 10%, lipidi, fitosteroli,

PROPRIETA': aromatizzanti, antispasmodiche, anticoagulanti, bechiche, calmanti

USI TERAPEUTICI: tosse, ansia, trombosi

UTILIZZO: come aromatizzante al posto della vaniglia in creme, dessert, nei profumi

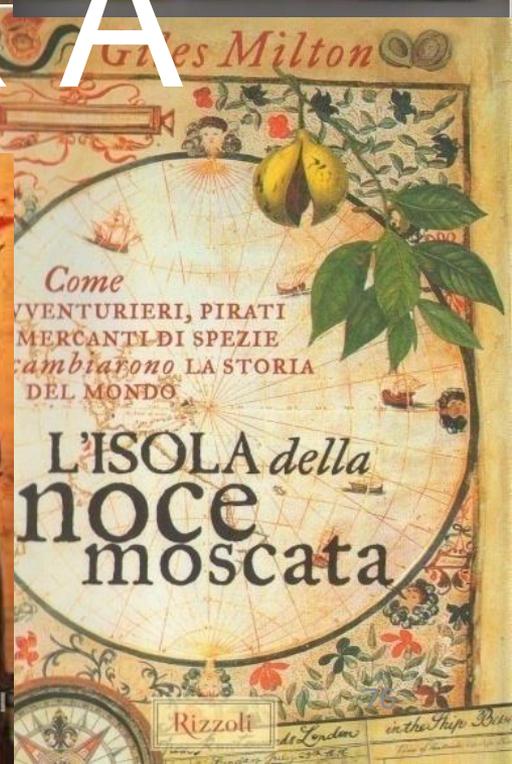
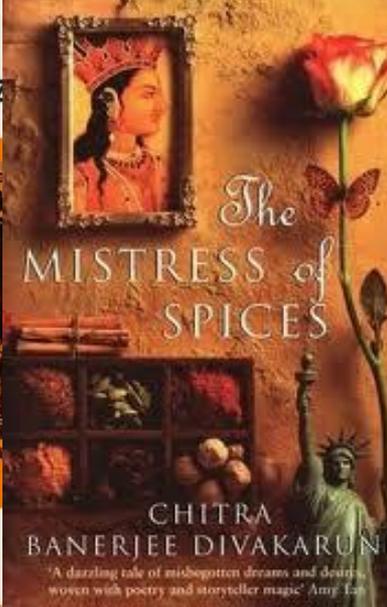
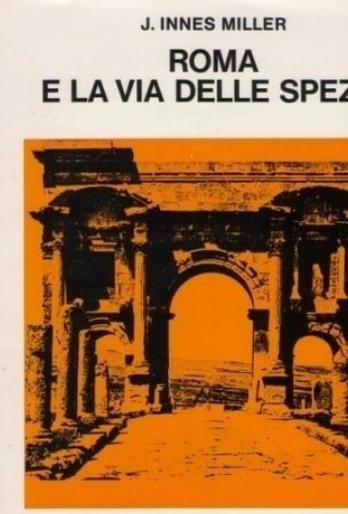
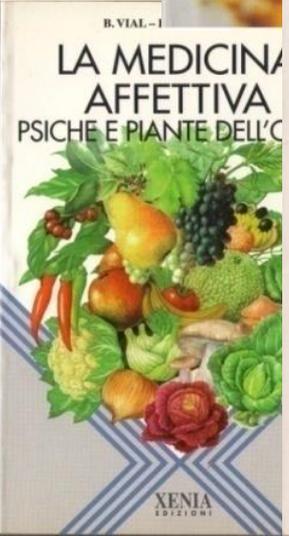
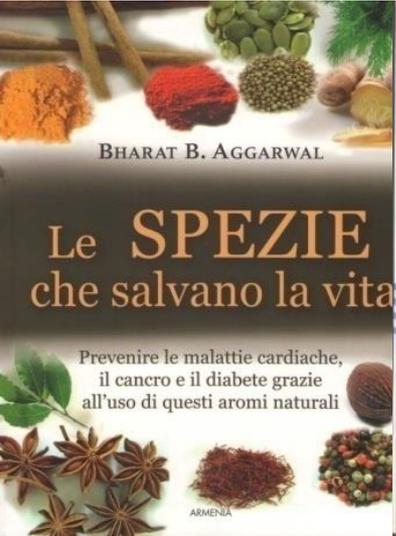
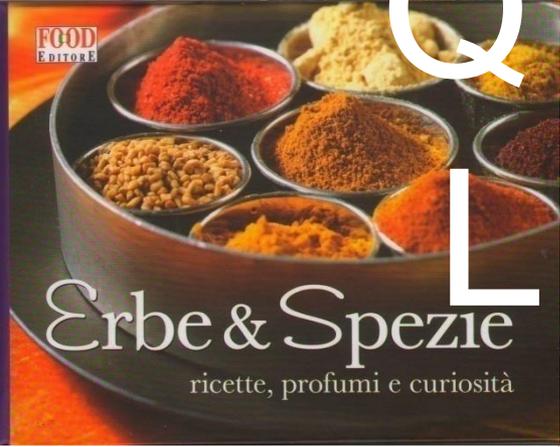
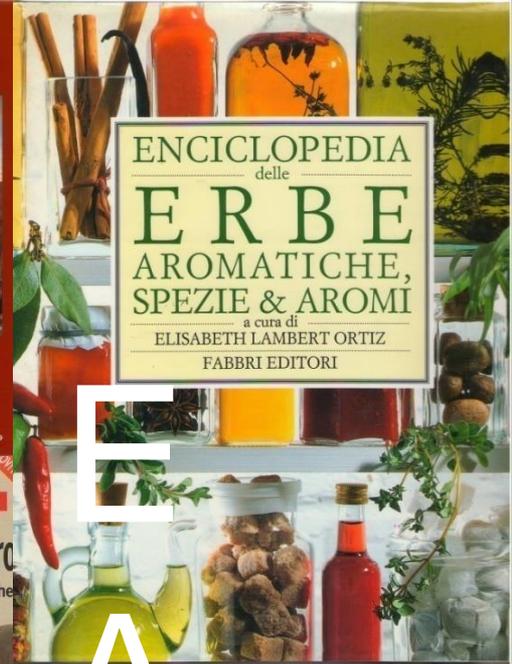
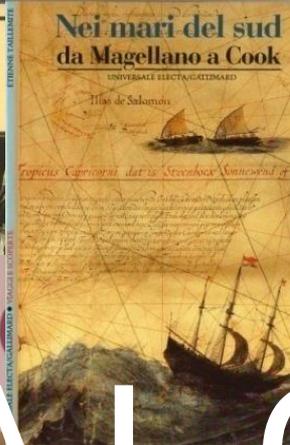
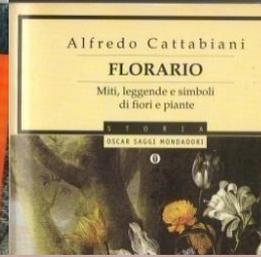
AVVERTENZA: in piccole dosi non è pericolosa (attività anticoagulante)





Toro Seduto 1831 1890

Quando avrete abbattuto
l'ultimo albero,
quando avrete pescato
l'ultimo pesce,
quando avrete inquinato
l'ultimo fiume,
allora vi accorgete che
il denaro
non si può mangiare.



QUALCHE LETTURA

domande e testimonianze





*“Guai a voi, che pagate la decima
della menta, dell’aneto e del cumino
e trascurate le prescrizioni più
gravi della legge:
la giustizia, la misericordia,
la fedeltà e*

*soprattutto il versamento
del 5 per 1000 a favore
dell’APS villa Bembo ...”*

(Matteo 23,23)

5 x 1000

90140920274

Questa presentazione può essere copiata e riprodotta in pubblico,
basta chiedere l'autorizzazione agli autori,
che saranno lieti di concederla.

www.villabembo.it info@villabembo.it



dott. ENNIO CAGGIANO

351.4471833

vighnaraja@tin.it

dott.ssa ANNA PAOLA DE LAZZARI

339.7450252

paola.delazzari@tin.it

GRAZIE DELLA PAZIENZA E DELL'ATTENZIONE

Le diapositive, private del commento degli autori, potrebbero non corrispondere al pensiero degli stessi.