
Cos'è il cioccolato “bean to bar”?

Lun 04/11/2024 - 09:23

“Dalla fava alla tavoletta”: questa è la traduzione letterale dell’espressione inglese “bean to bar”, che sta a indicare che il produttore di cioccolato esegue personalmente tutte le fasi di lavorazione, dalla fermentazione ed essiccazione delle fave di cacao alla tavoletta di cioccolato finita.

La filosofia “bean to bar” è emersa come movimento in opposizione alla produzione industriale di cioccolato. Il concetto corrispondente prevede l'utilizzo delle migliori fave di cacao provenienti da fornitori accuratamente selezionati e da regioni geografiche specifiche per produrre cioccolato di alta qualità con metodi artigianali o almeno in parte, il tutto nel rispetto di aspetti sociali ed ecologici. “Per i produttori è quindi importante lavorare con i fornitori di fave di cacao (agricoltori o piccole cooperative) su un piano di parità, garantire retribuzioni e prezzi equi in tutte le fasi, sostenere una coltivazione il più possibile rispettosa dell’ambiente e, a seconda della varietà di cacao e della regione di coltivazione, produrre cioccolato dal gusto unico”: così spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti, gli obiettivi del concetto “bean to bar”.

La produzione di cioccolato inizia con la consegna delle fave di cacao pregiate. Da ogni sacco di cacao viene prelevata una piccola quantità di fave per verificarne le dimensioni, il colore, il contenuto di umidità e l'integrità esterna. Le fave di cacao vengono poi pulite e tostate, il che conferisce loro un profumo intenso. Successivamente si spezzettano le fave tostate in tocchetti più piccoli, con un getto d'aria si rimuovono i gusci di cacao più leggeri e le restanti punte di cacao vengono sottoposte a una prima macinazione. Durante questo processo il burro di cacao si scioglie per attrito e calore e l'intera massa si liquefa. A questa massa di cacao grezza vengono poi aggiunti altri ingredienti, come lo zucchero e il latte in polvere. Poiché è ancora a grana grossa, la massa di cioccolato viene spianata e successivamente mescolata e riscaldata per diverse ore in un'impastatrice detta “conca”. Il concaggio rende il cioccolato liscio e gli conferisce un sapore più armonioso. Prima di essere modellato in tavolette o altre forme, il cioccolato viene temperato, cioè riscaldato e raffreddato in un modo ben specifico affinché, quando si raffredda, mantenga la sua lucentezza, il suo mordente e la sua struttura stabile.

Il cioccolato “bean to bar” è solitamente prodotto a mano da piccole aziende e in piccoli lotti. In inglese, per indicare questo tipo di cioccolato si usa anche il termine “craft chocolate”.

I produttori di cioccolato industriale iniziano il loro processo produttivo partendo, invece, dallo stadio di produzione della massa di cacao grezza. Vengono così a mancare tutti i passaggi a monte, come la tostatura, la frantumazione, la sbucciatura e la macinazione. Inoltre, le fasi di produzione industriale sono completamente automatizzate. Si producono così grandi quantità di cioccolato dal sapore sempre invariato, in tempi brevi e a costi contenuti.