

## Ci siamo fatti spiegare come nasce un uovo di Pasqua a partire dalle fave di cacao. Il video

Tipologia: Article

Topic: Corporate

# Ci siamo fatti spiegare come nasce un uovo di Pasqua a partire dalle fave di cacao. Il video

Regalare uova per Pasqua è un'usanza molto antica, ma è dal 1700 che sono diventate di cioccolato. Così siamo andati a vedere come si fanno nella fabbrica Amedei in Toscana. Dalla fava di cacao all'uovo di cioccolato: tutto il processo produttivo spiegato bene

L'usanza di scambiarsi uova decorate a Pasqua è una tradizione molto antica che risale almeno all'epoca medievale. La gente comune le preparava bollite, avvolte in foglie e fiori per farle colorare, mentre tra i nobili l'abitudine era quella di farsele fabbricare in argento, platino e oro. La scelta dell'uovo non è casuale; infatti, questo alimento ha sempre avuto un profondo valore simbolico per diverse culture: rappresenta la rinascita. Pare che addirittura i persiani con l'arrivo della primavera, usavano regalarsi delle uova come simbolo di nuova vita. Per non parlare della resurrezione cristiana. **Se a Pasqua si regalano uova di cioccolato il merito però è di Re Sole** che all'inizio del XVIII Secolo fece realizzare il primo uovo di crema al cacao dal suo cioccolatiere di corte. Ma quindi, arrivando ai nostri giorni: come si realizzano le uova di Pasqua? Siamo stati in una fabbrica nella Chocolate Valley in Toscana a vedere tutto il processo: **dalla fava di cacao all'uovo di cioccolato**



**Amedei** è una fabbrica di cioccolato nata nel 1990 in Toscana, a Pontedera in provincia di Pisa, con l'obiettivo di creare cioccolato italiano d'eccellenza *bean to bar*, ovvero dalla fava alla tavoletta. O all'uovo in questo caso. Qui infatti, oltre a tavolette, praline e creme spalmabili (per un totale di 150 prodotti diversi), **vengono realizzate circa 30.000 uova di Pasqua artigianali all'anno** - secondo i dati del 2023, quest'anno è previsto un aumento della produzione del 20%. La collezione di Pasqua include **6 tipi di uova grandi** (400-500 g), tra cui cioccolato fondente, al latte, bigusto (metà al latte e metà fondente), fondente con i frutti rossi, al latte con le nocciole e bianco con i pistacchi. A cui si aggiungono **4 uova piccole** (da 80g) e gli *Ovetti*, praline a forma di uova ripiene (fondente, bianco e al latte).



Il processo di produzione del cioccolato: raccolta e fermentazione delle cabosse

Per le uova, così come per tutti i prodotti di Amedei, la lavorazione parte direttamente nelle piantagioni del Centro America e Africa, dove le cabosse – i frutti dell’albero del cacao – vengono raccolte e aperte. All’interno troviamo fino a un massimo di 30-40 semi di cacao chiari e immaturi che vengono separati dalla polpa e fatti **fermentare ed essiccare al sole per circa 2-3 settimane**: è in questa fase che si sviluppano i precursori degli aromi. Poi vengono spediti in Toscana, dove vengono sottoposti a **cut test per analizzare la qualità delle partite** e selezionare il cacao per la **tostatura ad aria**.



Un passaggio che avviene in maniera delicata, a fuoco indiretto, per preservare l’aroma naturale. Le fave di cacao assumono finalmente il tipico colore bruno e l’aroma più intenso, e vengono inserite nella macchina “sgranacacao” per **separare i semi dalle bucce** e ottenere così la granello di cacao. Questa viene poi frantumata per ricavare la massa di cacao, poi miscelata con zucchero di canna. Segue la fase di **raffinazione** che serve a ridurre ulteriormente la grandezza dei granuli del cioccolato, in modo che risulti più fluido.

## Concaggio e temperaggio: due fasi fondamentali del processo

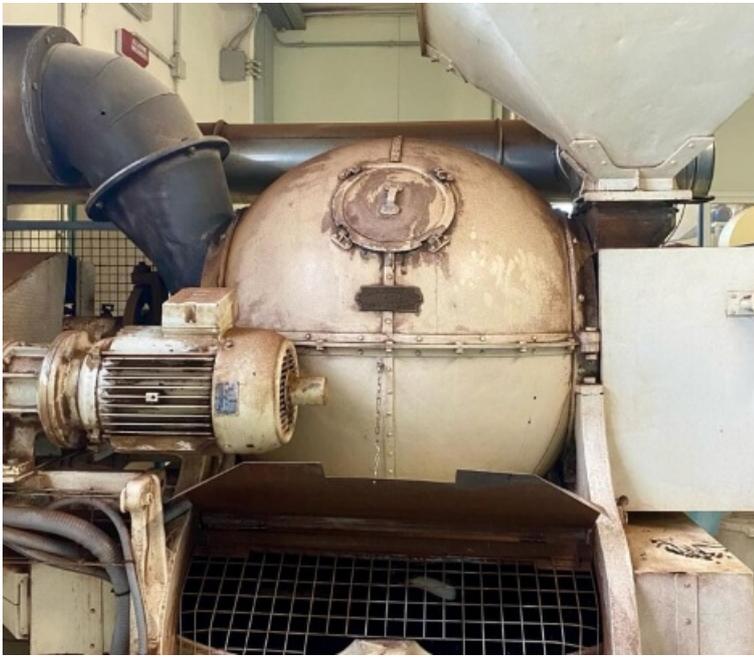
Una volta ottenuta la massa di cacao, viene mescolata fino a 72 ore (a seconda della ricetta) in apposite vasche, dette "conche". Un passaggio fondamentale che si chiama appunto **concaggio**, che serve a ottenere un cioccolato con una consistenza vellutata e omogenea. Inoltre, rende il sapore del prodotto finito equilibrato e amabile e fa sì che sprigioni suo miglior bouquet aromatico. È il momento del **temperaggio**: il burro di cacao viene fatto cristallizzare in modo corretto per avere un cioccolato che non sia troppo facile da spezzare, scioglievole al palato e lucido all'aspetto. A questo punto **il cioccolato è pronto per essere modellato nei vari stampi**, da solo o con altri ingredienti che arricchiscono le ricette (nocciole del Piemonte, pistacchi di Bronte, mandorle di Avola e frutti rossi essiccati), **tra cui quello per le uova di cioccolato.**



Come nascono le uova di cioccolato da Amedei: modellaggio e confezionamento

Per fare le uova di Pasqua **si inizia facendo colare in un pentolino il cioccolato temperato in una delle due coppe dello stampo**, poi si chiude e si procede con una prima distribuzione ruotandolo manualmente. *“A questo punto applichiamo lo stampo nella macchina comunemente chiamata “girauova”, che ha 10 braccia con un piatto magnetico dove si attaccano le uova. Sia il braccio che il piatto ruotano permettendo alle uova di distribuire il cioccolato in maniera uniforme all'interno dello stampo, avere pareti lisce all'interno e iniziare il raffreddamento”*, ci spiega il maestro cioccolatiere di Amedei **Luca Fiorentini**.

**Alcune fasi della produzione delle uova di cioccolato da Amedei**



Questo processo dura circa 10-15 minuti, dopodiché arriva il momento un po' più delicato: **valutare il punto di raffreddamento del cioccolato attraverso analisi visiva**, per poi mettere all'interno la sorpresa (nel caso di Amedei praline al cioccolato). Se sul fondo della coppa c'è ancora del cioccolato liquido è necessario rimetterlo in macchina. Allo stesso tempo *"è importante non levare l'uovo troppo tardi, altrimenti quando si va a toglierlo dallo stampo si potrebbero separare le due parti, o addirittura creparsi"*. Una volta inserita la sorpresa si richiude lo stampo in modo che le due metà si uniscano, si mette in cella di raffreddamento per 10-15 minuti in base alla tipologia di cioccolato. Questo procedimento avviene per tutte le varietà di cioccolato: può cambiare il tempo di raffreddamento – tendenzialmente al latte impiega di più – e la fase di chiusura a seconda dell'utilizzo frutta secca o disidratata all'interno del cioccolato. Infine, si passa alla fase di **confezionamento**: le uova vengono prima avvolte in un foglio di alluminio e poi inserite in un packaging di carta ottenuta dal riciclo degli scarti delle bucce del cacao provenienti dallo stabilimento.

di **Vivian Petrini** - 13/03/2024

---

Fonte: <https://www.cibotoday.it/storie/come-si-fa-uovo-pasqua-cioccolato.html>