

Cioccolato

Una storia millenaria

Un piacere infinito

Percorso Storico

- Dagli Olmechi ai Conquistadores
- Diffusione e usi in Europa
- Diffusione globale
- Consumo attuale

Ciollo, Forastero, Trinitario

- Specie di pianta
- Ibridazioni
- Posizioni geografiche
- Cru

Dalla Cabossa alla tavoletta

- Lavorazione in piantagione
- Raccolta e separazione delle fave
- Fermentazioni, tostature, trasporti
- Macinatura
- Concaggio
- Temperaggio

Cioccolato e..

- Latte
- Lecitina
- Frutta secca
- Spezie

Proprietà organolettiche e salutistiche

Cioccolato e surrogati

- Lettura dell'etichetta
- Utilizzi diversi

Cioccolato in Cucina

- Uso
- Lavorazioni

Cioccolato e

- Autogrificazione
- Lusso
- Sensualità

Tecnica di degustazione

- Aspetto
- Tatto
- Olfatto
- Gusto