



L

a fabbrica  
di cioccolato

Lavoro  
svolto dagli alunni  
di classe

# Cioccolatando



Il **C**reatore della **C**ioccolata era  
**C**omparso tra i **C**ancelli ancora  
**C**hiosi della **C**ioccolateria

Che Curiosa Comparsa !!!.

Un Cappello a Cilindro era

Calato sul Capo.

Calzava un Completo

Composto da Calzoni Color

Capperi e un Corsetto Color

Ciliegia da Cui Cadevano due

Corte Code Corredato da una

Canna Color Cioccolato.

Una Corta e Crespa "barba" lo

Caratterizzava





W

illy Wonka la  
fabbrica vuole

riaprire

ed un concorso si decide a  
bandire.

Chi il biglietto d'oro troverà

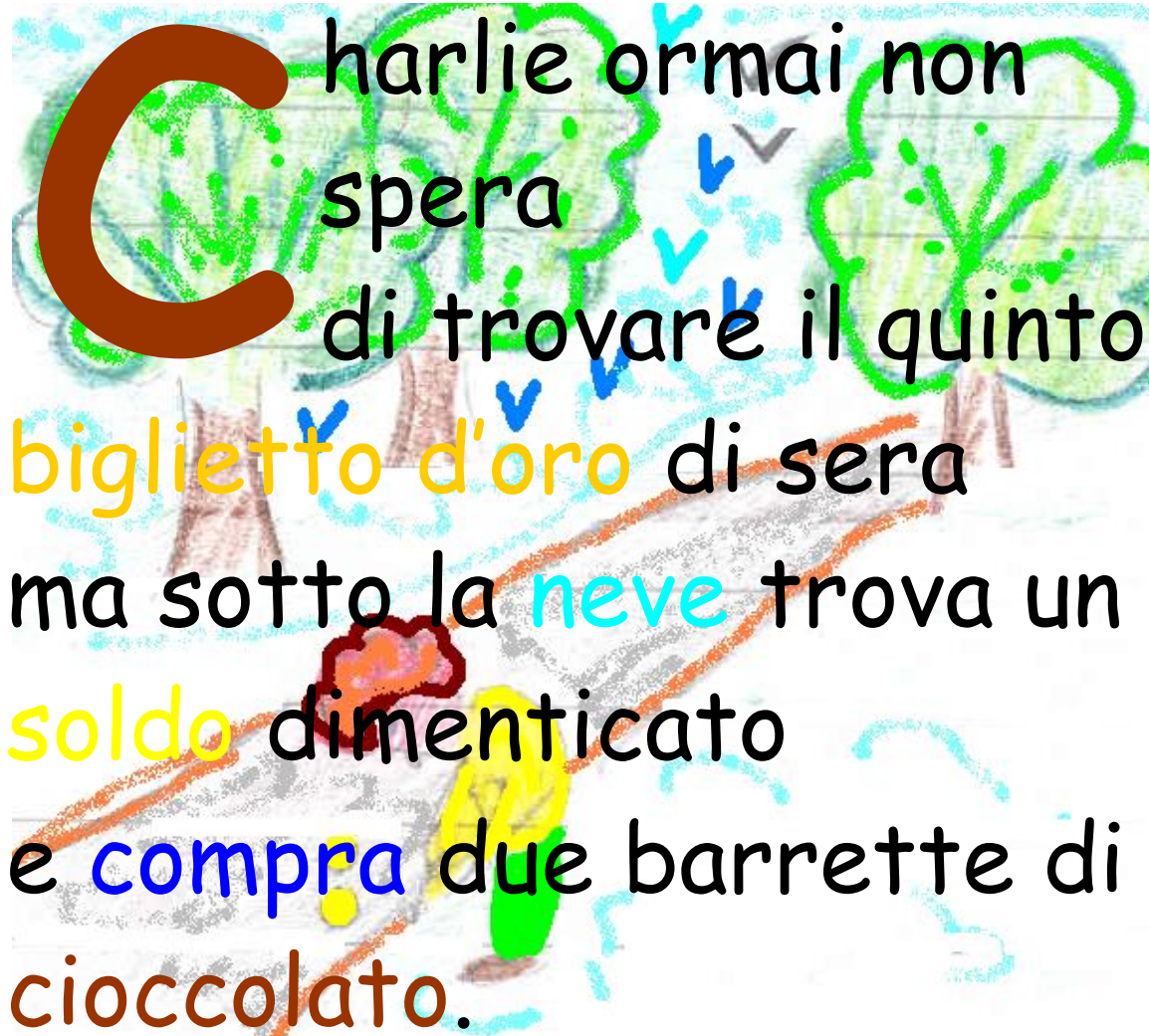
la fabbrica visiterà

e se bene si comporterà

la cioccolata mai più gli

mancherà..

*Chi il biglietto d'oro troverà  
la fabbrica di cioccolato visiterà  
Willy Wonka*



Charlie ormai non  
spera  
di trovare il quinto  
biglietto d'oro di sera  
ma sotto la neve trova un  
soldo dimenticato  
e compra due barrette di  
cioccolato.

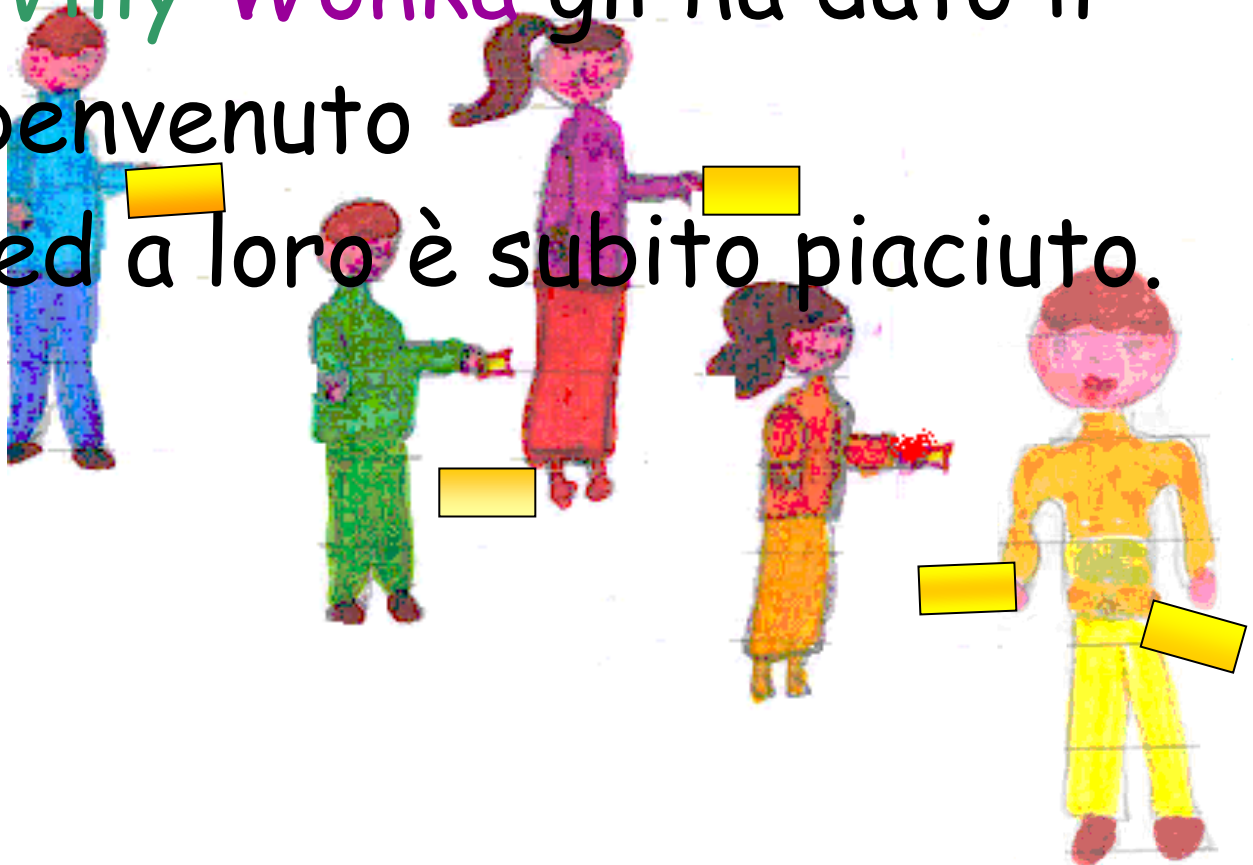
In tre bocconi l'ha mangiato  
ed ecco fuori è spuntato.

Mi comprerò una  
barretta  
di cioccolato!!



**I**l gran giorno è arrivato  
ed ogni bambino ai  
cancelli si è presentato  
e il biglietto d'oro ha  
consegnato.

Willy Wonka gli ha dato il  
benvenuto  
ed a loro è subito piaciuto.



Violetta Beauregarde la  
terza vincitrice  
è una famosa  
masticatrice  
mastica gomma giorno e  
notte  
senza concedersi mai soste  
e quando la vuole posare  
dietro all'orecchio la va ad  
appiccicare.



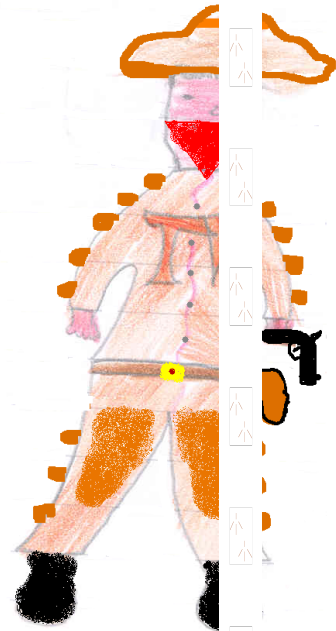
I quarto biglietto l'ha  
trovato  
un bambino un po'  
scatenato

Mike Tv viene chiamato  
perchè della televisione è un  
invasato.

Guarda TV tutto il giorr  
e poi spara tutt'intorno

.

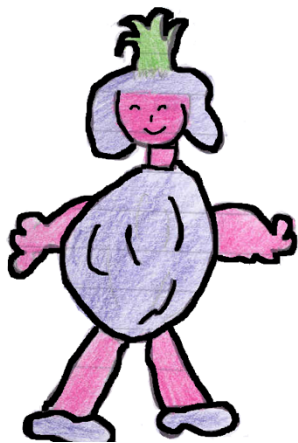
Biglietto  
d'oro n.4



Augustus Gloop  
questa volta hai fatto flop!!  
Nella cioccolata sei cascato  
e dentro al tubo risucchiato.

Magro magro sei diventato.

A casa te ne sei andato  
e la lezione hai imparato.



Violetta birbetta  
maledetta la  
striscetta!!

Come il tuo nome sei  
diventata

in un pallone ti sei  
trasformata.

Volando e rotolando  
a casa te ne stai andando...

Veruca Veruca  
al fin sei caduta nella buca!!  
Travolta da fiumi di schifezza  
finirai nella mondezza.

A casa tutta sporca tornerai  
E un bel bagno farai



Ch  
sci  
fo!!

Mike Tivù, Mike  
Tivù  
ora sei schiavo

della tivù!

Dentro allo schermo sei  
entrato

e ne sei stato  
intrappolato.

Solo una macchina ti  
salverà

se mal funzionerà

in uno spillo ti

trasformerà.

Charlie alla fine ti sei ben comportato  
e un premio ti sei meritato.

Il direttore della fabbrica sei diventato  
e la vecchia casa hai lasciato.

Nella fabbrica ti sei fermato  
e il cioccolato hai mangiato.



## Cioccolata

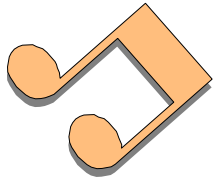
**L**a **cioccolata** è quando  
la prendi in **mano**  
nella sua carta tutta  
**colorata**.



**L**a **cioccolata** è quando  
Tolta la carta  
La trovi nella sua **pelle**  
argentata

**L**a **cioccolata** è quando  
Tolto l' **argento**  
**Tocchi** la sua durezza **profumata**

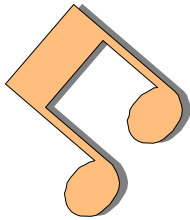




**L**a **cioccolata** è quando  
Ne stacchi un **pezzo**  
E la **mano** ti resta un po'  
**macchiata**



**L**a **cioccolata** è **quando**  
La metti in bocca  
E ci **affondi** i **denti** da pirata



**L**a **cioccolata** è quando  
**Sulla** tua **lingua**  
Si **scioglie** sapor di **cioccolata**



# Chocolate



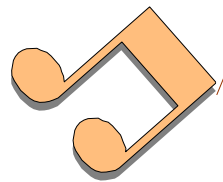
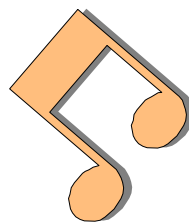
**C**hocolate here  
chocolate **there**  
Chocolate chocolate  
**Everywhere!**



**W**hite chocolate  
Light  
chocolate

**Dark** chocolate  
Black chocolate

**C**reamy chocolate  
**Sweet** chocolate  
Bitter chocolate  
**Melting** chocolate



Chocolate  
ice-cream



Chocolate bar

Marshmallows Taste  
smell

Feel

Eat

Crunch

Suck

Lick



# Come si fa il cioccolato



Il **cioccolato** viene dalla pianta del cacao che cresce in Sud **America** e Sud **Africa**.

I **semi di cacao** crescono in grossi **baccelli**, che vengono raccolti una volta maturi.

Ogni **baccello** contiene circa 40 semi. I semi vengono coperti per 6 giorni con foglie di **banana** umide, che danno un gusto piacevole.

Vengono poi fatti seccare al sole, messi in sacchi e spediti in tutto il **mondo**.

Nelle **fabbriche** i semi vengono puliti e tostati e la parte interna viene rimossa e macinata, fino a produrre una **pasta**.

Il **burro** di cacao viene **spremuta** dalla pasta.

La pasta di cacao, il **burro** di cacao, lo **zucchero** e il grasso diventano **cioccolato liquido** che diventa duro e prende la forma degli **stampi**.

# CIOCCOLATO E...STORIA

La leggenda della piante del cacao.



Ai tempi in cui nel Messico dominava Quetzacoatl, il dio fondatore della stirpe precolombiana, una bella principessa azteca, lasciata di guardia al tesoro del suo sposo mentre questi era in guerra, venne assalita dai nemici ,che volevano costringerla a rivelare dove

fosse il tesoro. La principessa preferì morire piuttosto che rivelare il segreto. Dal suo sangue nacque una pianta con i semi amari come le sue sofferenze, forti come la sua virtù e rossi come il suo sangue.

Fu poi il dio Quetzacoatl a farne dono, agli uomini, per ricordare il sacrificio della principessa.

Da dove deriva il nome "cioccolato"

Gli Aztechi chiamavano il cacao "xocolatl", parola che secondo il missionario inglese del Seicento, Thomas Gage, sarebbe composto dalla parola "atle" che nell'antica lingua messicana vuol dire acqua e da "xoc" cioè il rumore che fa la bevanda mentre viene sbattuta dentro i recipienti perché faccia la schiuma.

I Maya  
Furono i Maya i primi a scoprire la bontà dei semi di cacao 600 anni prima di



Cristo. Questa popolazione preparava una bevanda mescolando la polvere dei semi tostati di cacao, acqua e spezie. Ma l'importanza di questa pianta fu tale che diventò "l'albero della moneta": Un esploratore del Centro America scoprì che con 4 semi di cacao si poteva comperare un zucca, con 10 un coniglio. Dato che i semi di cacao rappresentavano un valore, venivano offerti come dono durante le cerimonie, per esempio quando un bambino passava alla vita adulta o durante le cerimonie religiose.

## Cioccolato amaro

Nei paesi dove cresce la pianta del *cacao* vi è povertà e sfruttamento.

I "*campesinos*" lavorano duramente nei campi per far crescere la pianta del *cacao* ma sono sottopagati dalle grandi industrie dolciarie del mondo.

In alcuni casi vengono usati come manodopera anche i bambini!!

"Per un anno il campesino sulla terra zappo', e il raccolto una mattina al mercato portò.

Cotone banane *cacao* e caffè,  
dopo un anno di lavoro quanto pensi gli hanno dato ?

3 solo 3, di pesos solo 3  
dopo un anno di lavoro, di pesos solo 3

Panama, stivali, faccia bianca e lavata  
parla inglese chi ha comprato il caffè.

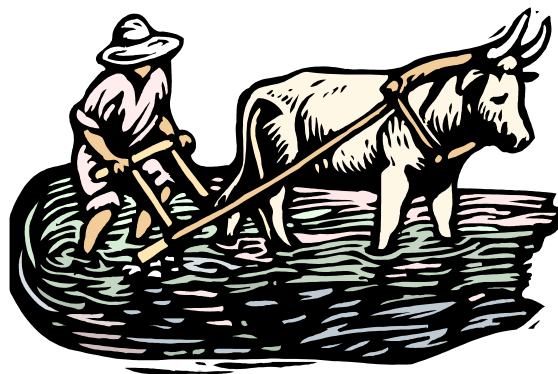
Cotone banane *cacao* e caffè,  
per un'ora di lavoro quanto pensi gli hanno dato  
?

3000 pesos, mille per tre,  
un'ora di lavoro e mille pesos per tre  
Cotone banane *cacao* e caffè,  
per cambiare continente impiegano un mese."

### Il commercio equo e Solidale

In tutta Europa, e anche in Italia, si sta  
diffondendo una nuova forma di commercio di  
molti prodotti del sud del mondo.

I "campesinos" ora possono vivere  
dignitosamente perché vengono pagati  
giustamente per la loro manodopera.



## Commercio equo-solidale

Ma in questo pianeta la giusta convenienza è rendere la gente più felice con coscienza.

*Una parte del mondo da anni è rapinata da gente che di questo non vuol sapere niente da gente che pensa che ha molta più importanza l'andamento delle borse e non quello della mente.*

Ma per fortuna in ogni cosa della vita, puoi cercare un'altra via d'uscita.

*"Un altro campesino per un anno ha zappato, s'è alzato presto e non è andato al mercato."*

*Qualcun altro senza panama ha incontrato,  
qualcuno che se paga quel che ha lavorato  
e sa che un' ora ha lo stesso valore  
se sei un contadino o un illustre scrittore."*

Ha incontrato le botteghe del mondo  
che pagano il lavoro al suo prezzo giusto e  
tondo.



Fuori dalla legge di un mercato brutale,  
per uno scambio più **equo e solidale**.

## Il gianduiotto



L'invenzione della pasta gianduia è tipicamente italiana, e spetta ai cioccolatieri torinesi. Nel 1806, a causa del blocco napoleonico, era quasi impossibile rifornirsi di cacao, che fra le altre cose, aveva un costo altissimo; allora pensarono di mescolarlo con le molto più economiche ed ottime nocciole piemontesi. Ridotte in polvere venivano impastate al cacao dando origine ad un cioccolato con poco

cacao ma gustosissimo.

A farla diventare una vera e propria specialità fu la ditta *Caffarel-Procher*, che nel 1865 inventò un nuovo cioccolatino dalla caratteristica forma a "spicchio". Il suo primo nome fu "*givu*", che in dialetto torinese significa bocconcino. Riguardo l'attuale nome esistono due versioni: la prima, durante il carnevale del 1866, un attore vestito da Gianduia (maschera tipica torinese) ebbe l'idea di regalare tanti "*givu*" ai bambini; la seconda semplicemente dal nome della maschera torinese.

## Il cremino Fiat



Molti si saranno chiesti se per Fiat si intende la celebre fabbrica automobilistica e, se sì, quale nesso c'è con il

cioccolato. Ecco svelato il dilemma.

Nel 1911 la fabbrica di automobili

Fiat indice un concorso fra tutti i

cioccolatieri italiani per l'invenzione

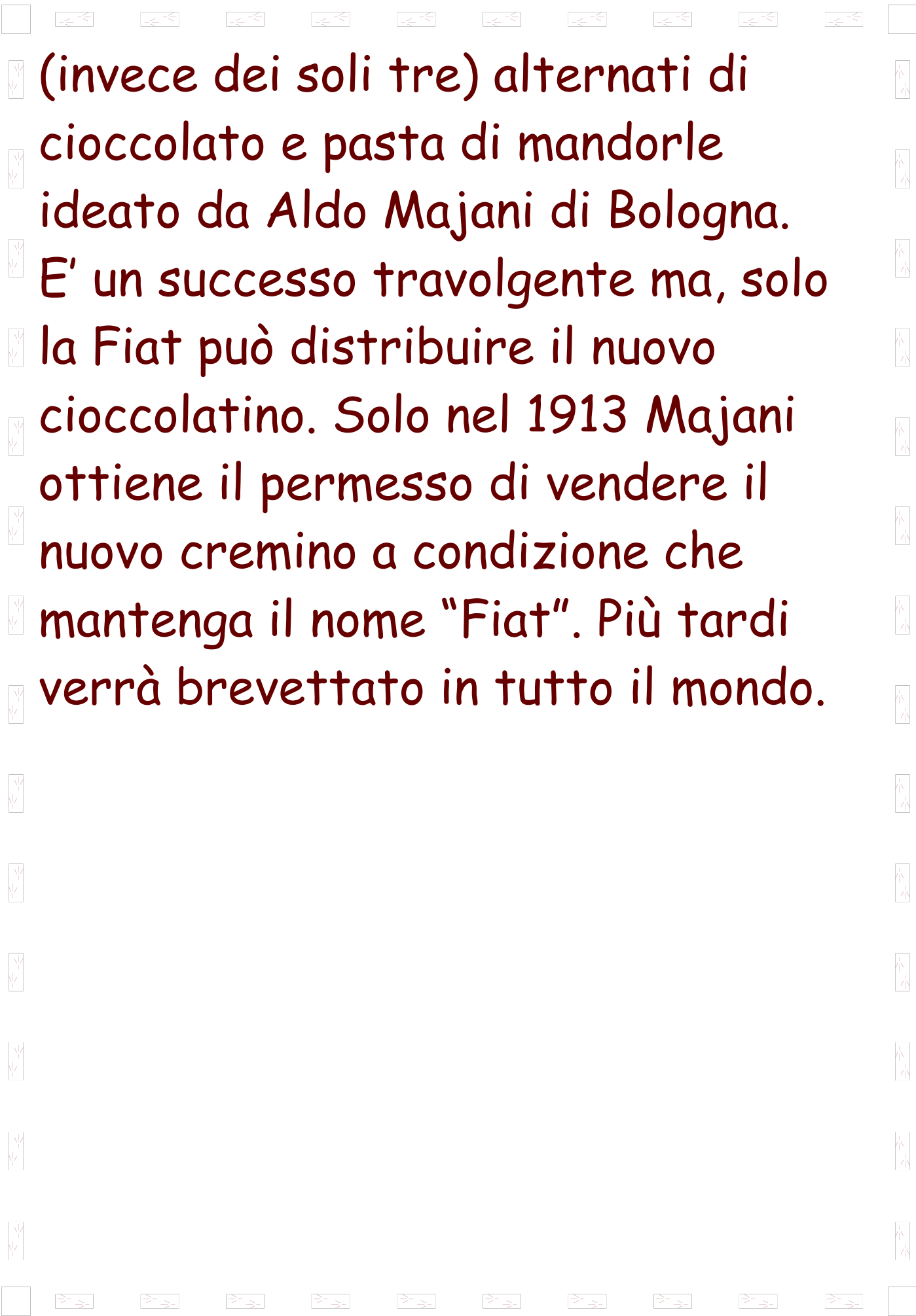
di un nuovo cioccolatino, da riservare

in esclusiva alla Fiat che intende

usarlo a scopi pubblicitari.

Vince il concorso un cremino a

forma di cubo, con quattro strati



(invece dei soli tre) alternati di cioccolato e pasta di mandorle ideato da Aldo Majani di Bologna. E' un successo travolgente ma, solo la Fiat può distribuire il nuovo cioccolatino. Solo nel 1913 Majani ottiene il permesso di vendere il nuovo cremino a condizione che mantenga il nome "Fiat". Più tardi verrà brevettato in tutto il mondo.



## I Baci di Cherasco

La storia di questo cioccolatino è ben più antica rispetto agli omonimi della Perugina. Nacquero nel 1881 ad opera di Marco Barbero. Mentre il resto della famiglia emigrò in Argentina, Marco decise di andare a Torino, abbandonando l'attività di sarto, ed andò a fare il garzone nel negozio di un pasticciere.

Dopo pochi anni ritornò a Cherasco dove aprì un negozio ed iniziò una produzione di dolci tutti nuovi per forme e combinazioni di ingredienti.

Una di queste fu questo cioccolatino  
croccante con nocciole a pezzi ed  
intero, ognuno con un forma diversa  
dall'altro.

Ancora oggi questi cioccolatini sono  
fatti uno a uno , a mano , dalle nipoti  
di Marco Barbero.