

Cioccolato che passione!

Viene da molto lontano, pare abbia addirittura origini divine, ha percorso un lungo viaggio dal Messico fino all'Europa, ma, una volta scoperto, ha conquistato tutti e oggi è diventato un prodotto *cult* da autentici intenditori

di Carla Garbato



Cioccolato che passione!

La storia del cioccolato ha inizio 4000 anni prima di Cristo, in America Centro-meridionale, dove l'albero del cacao cresceva spontaneamente lungo i bacini dell'Orinoco e del Rio delle Amazzoni.

Gli indios di quelle regioni ne apprezzavano le proprietà energetiche, gli Incas e i Toltechi ne facevano grande uso, ma furono i Maya che per primi ne intrapresero la coltivazione in modo sistematico all'inizio del 1600. Dalle piantagioni dello Yucatan svilupparono un fiorente commercio, usando i semi di cacao anche come moneta negli scambi fra le tribù: con 4 fave di cacao si poteva comperare una zucca, con 10 un coniglio e con 12 una notte d'amore.

Questa antica popolazione attribuiva al cacao un valore soprattutto mistico e religioso: dopo essere stato tostato, macinato, mescolato a spezie e peperoncino, diluito e montato fino a diventare spumoso, veniva servito come *xocolati*, una bevanda amara e disgu-

stosa che ha poco a che vedere con quella che apprezziamo oggi; gli Aztechi e i Maya la consumavano per combattere la fatica e stimolare le forze fisiche e mentali fino ad arrivare alla trascendenza.

L'antica leggenda del "Serpente Piumato"

Come per tutte le piante di elevato significato sociale e simbolico, anche il cacao vanta origine divina.

All'alba dei tempi, una principessa, lasciata a guardia delle ricchezze dello sposo, un grande guerriero partito a difendere i confini dell'impero, viene assalita dai nemici che, invano, tentano di costringerla a rivelare l'ubicazione del tesoro. Per vendetta viene uccisa e, dal sangue versato, nasce la pianta del cacao, il cui frutto nasconde un tesoro di semi, "...amari come le sofferenze dell'amore, forti come la virtù, lievemente arrossati come il sangue".

Con questi frutti, il marito Topiltzin Quetzalcoatl ("Serpente Piumato") vuole riconosce-

re ed esaltare la fedeltà, pagata con la morte, dell'amatissima moglie: la stessa fedeltà che, nell'immenso impero azteco, lega i sudditi al loro imperatore.

Il povero Quetzalcoatl, impazzito per la terribile perdita, fugge verso il mare, e si allontana scomparendo misteriosamente su una zattera di serpenti aggrovigliati; prima di abbandonare il mondo, tuttavia, promette che avrebbe fatto ritorno per riprendersi il suo regno, nell'anno posto sotto il segno del Ceacatl. Il seme dell'albero di cacao fu chiamato, in suo onore, dapprima *cacahualt* e poi *chocolatl*, anticipatore della parola con cui oggi è conosciuto e apprezzato in più di trecento lingue del mondo.

Colombo e Cortéz lo portano in Europa

La data ufficiale della "scoperta del cacao" è il 30 luglio 1502: gli Aztechi, andati incontro a Cristoforo Colombo, durante il suo quarto e ultimo viaggio alla ricerca dell'oro, gli offrono tessuti, cuoio lavorato e "mandorle" di cacao, la loro moneta. L'esploratore, sbarcato sull'isola di Guanaja, al largo dell'Honduras, assaggia anche una tazza di *xocolati*, ma non apprezza il sapore intenso e amaro di questa bevanda, tanto che i semi che riporta in Spagna rimangono a lungo inutilizzati.

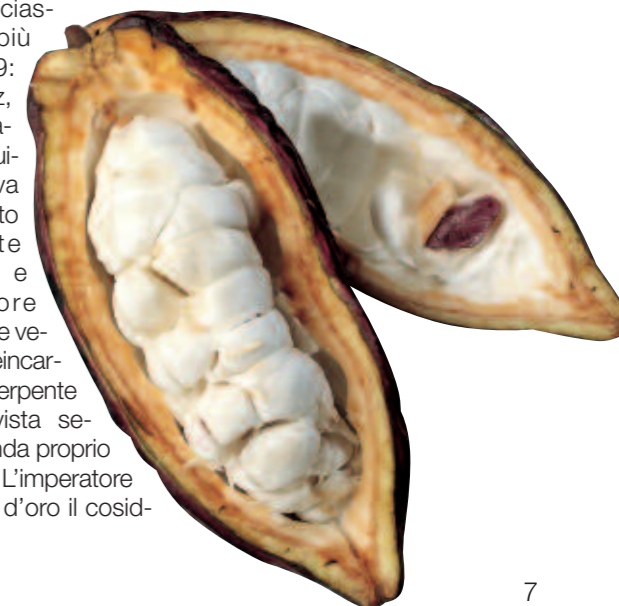
La vera conoscenza della pianta si ha diciassette anni più tardi, nel 1519: Hernán Cortéz, giunto dalla Spagna per conquistare la Nuova Terra, è accolto pacificamente dagli indigeni e dall'imperatore Montezuma, che vedono in lui la reincarnazione del "Serpente Piumato", prevista secondo la leggenda proprio in quell'anno. L'imperatore versa in coppe d'oro il cosid-

detto "cibo degli dei", una bevanda a base di cacao, farina di mais, spezie e peperoncino. Cortéz comprende subito il valore economico del cacao e lo porta con sé in Spagna. Nel suo primo rapporto a Carlo V, Cortéz a proposito del cacao scrive: "Esso è un frutto che assomiglia alle mandorle, che gli indigeni vendono già macinate. Essi le tengono in grande pregio tantoché queste fave servono da moneta su tutto il loro territorio; con esse si acquista ogni cosa nei mercati e altrove".

Gli spagnoli non tardano a intuire che il frutto del cacao ha molteplici prerogative degne di attenzione: le fave hanno un valore intrinseco e un valore di mercato determinato dagli scambi commerciali, che consente un finanziamento parziale dell'impresa coloniale spagnola in America Centrale e nelle province meridionali. E proprio la funzione di mezzo di scambio dei semi di cacao ha stimolato le relazioni e il commercio in tutta l'America Centrale, originando un grande sviluppo e addirittura una straordinaria diffusione dell'aritmetica.

Fave di cacao, vere e proprie monete

Dai racconti dei personaggi al seguito di Cortéz, pare che l'albero del cacao fosse ritenuto simbolo di fortuna, sia perché i suoi frutti erano delle vere e proprie monete, sia





perché da essi si estraeva un succo che dava forza e vigore, e veniva consumato dopo i pasti per le sue proprietà nutritive. Erano diverse le tradizioni legate a questa pianta e ai suoi frutti, che spesso sono associati ai simboli degli dei: delle vere e proprie cerimonie avevano luogo in occasione della raccolta, preceduta da tredici giorni di castità per i giovani. Nella mitologia mesoamericana, i simboli del sangue e del cacao si compenetrano e rivelano risvolti truculenti nel coinvolgimento per le vittime destinate ai sacrifici all'onnipotente dio Quetzalcoatl, che con questa bevanda vengono nutrite la notte precedente il rituale fatale.

Dai monasteri una bevanda dolce e gustosa

Lo sbarco in Europa delle fave dell'albero miracoloso eccita la fantasia delle corti europee, quella di Madrid per prima, che in realtà tratteneva solo pochi chili di questi frutti per l'uso dell'aristocrazia e adoperava tutto il carico importato come merce preziosa di scambio per i traffici con il Nuovo Mondo.

Fu Carlo V a ordinare ai religiosi dei monasteri, grandi esperti di miscele e infusi, di migliorare il sapore della cioccolata e di conservarne gelosamente la ricetta: per almeno cent'anni le fave di cacao vengono tostate e macinate nel segreto dei chiostrini. Al riparo da sguardi indiscreti i Gesuiti elaborano una loro creazione che prevede di sostituire il pepe e il peperoncino con lo zucchero mescolato a piccole quantità di anice, cannella, acqua di rose e fiori d'arancio, mandorle e noccioline tritate, per renderne il sapore meno amaro e pungente, creando una bevanda dolce e gustosa: tutto questo per farne un alimento più gradito al gusto europeo, ma anche per liberare la cioccolata dall'alone di demonizzazione con cui era arrivata dal Messico. Così i padri stessi avreb-

bero potuto nutrirsi, soprattutto nei lunghi periodi di digiuno, senza temere di cadere nel peccato.

Un vero affare per la corte spagnola

Per quasi tutto il 1500, la scoperta di Cortéz rimane un grande "affare" della corte spagnola, che riesce a mantenere il segreto della produzione del cacao, pur diffondendola in diversi Paesi. Nel 1600 viene pubblicato in Messico il primo trattato scritto esclusivamente sul cacao: *Libro en el cual se trata del chocolate*.

Nel XVI secolo la cioccolata, infuso costoso preparato con rari ingredienti di importazione, diventa una bevanda calda e più liquida. Si diffonde l'usanza di servirla da un bricco simile a quello impiegato per l'altra bevanda esotica di recente importazione, il caffè, ma la cioccolatiera è provvista di una bacchetta per agitare il cioccolato, inserita in un foro sul coperchio; mentre le tazze sono molto più alte di quelle per il caffè. Si importano sempre maggiori quantità di cacao grezzo, non solo dal Messico ma anche dalle nuove piantagioni delle Indie Occidentali e della costa africana: la coltivazione del cacao si diffonde in tutti i Paesi dell'impero spagnolo, dal Venezuela alle Filippine, e per un intero secolo rimane suo proficuo monopolio.

Il cioccolato, invenzione dei Francesi

La nuova moda della cioccolata si espande rapidamente in altre nazioni europee, ma il cacao rimane ovviamente un prodotto per pochi: se ne parla in termini entusiastici e stravaganti, e come nel caso di altre mode passeggere esaltate dall'entusiasmo del momento, la cioccolata diventa una panacea universale e dona a chi la beve vigore fisico e coraggio illimitati. La Francia è il primo Paese europeo, dopo la Spagna, a cedere all'improvviso fascino

della nuova bevanda: nel 1615 l'Infanta di Spagna va sposa all'ancora fanciullo Luigi XIII: fra i numerosi doni, porta con sé un cofanetto del leggendario cacao e il rito della preparazione della bevanda officiata dalla sua damigella. Diluito con il latte, e non più con l'acqua, la bevanda al cioccolato prende il nome di *ciocolatte*, divenendo assai gradita nell'ambiente di corte, tanto da distinguersi per il vero e proprio cerimoniale che ne caratterizza la preparazione: il cardinale Mazzarino, per esempio, si fa sempre preparare la prelibata bevanda da un aiutante cameriere moro. Si racconta anche di una dama di corte che, avendo dato alla luce un bambino scuro di pelle, attribuisce la responsabilità dello strano accaduto al suo smodato consumo di cioccolato...

Mentre in Francia e in Spagna il cioccolato rimane un genere accessibile solo alle classi più abbienti, altri Paesi europei, dove la ricchezza è più legata ai commerci, danno poi grande impulso al mercato del cacao e al suo consumo: l'Olanda per prima, dove Amsterdam diviene il primo porto non spagnolo per il suo commercio. Da qui il cacao passa in Germania, verso il 1646, grazie a uno studioso di Norimberga, che ne era rimasto deliziato durante il suo soggiorno napoletano. I tedeschi lo adottano di buon grado, ma il governo tassa il prodotto in modo tale che ben pochi possano permetterselo. Nel 1657 anche gli inglesi scoprono il cioccolato, e a Londra le bevande al cacao vengono vendute in locali pubblici specializzati: i *chocolate-drinking houses*. Dalla Francia, i semi di cacao sono introdotti in Piemonte, terra che dà i natali a molti artigiani che fanno diventare Torino, a partire da fine '600, la capitale italiana della cioccolata. La prima licenza italiana per aprire una bottega di cioccolata risale al 1678, quando Giò

Battista Ari ottiene l'autorizzazione e il brevetto di Casa Savoia a esercitare l'arte del cioccolatiere. In questo stesso periodo compaiono le prime fabbriche di cioccolato, che subentrano ai monasteri e ai conventi. È proprio nei laboratori degli artigiani torinesi che imparano l'arte degli svizzeri, scesi a fare i garzoni di bottega, i nomi dei quali oggi sono facilmente identificabili nelle marche di alcuni tra i più noti cioccolati.

Nasce l'industria del cioccolato

Nel 1732 in Francia, Dubuisson inventa la tavola orizzontale riscaldata con il carbone a legna, che permette all'operaio addetto alla frantumazione del cacao di lavorare in piedi in modo più efficiente. Nel 1778 sempre in Francia, nasce la prima macchina raffinatrice della pasta di cacao a funzionamento idraulico.

Ai primi del 1800, in Inghilterra, vengono utilizzate le macchine a vapore per macinare i semi di cacao: inizia così la produzione industriale. In Olanda, Van Houten inventa una macchina per estrarre il burro di cacao: la bevanda comincia a diventare più fluida e quindi più gradevole. Alla fine del 1800 lo svizzero Daniel Peter aggiunge al cioccolato del latte condensato, ottenendo un cioccolato al latte di consistenza solida. Sempre alla fine del 1800, un altro svizzero, Rudolph Lindt, sviluppa un metodo nuovo e originale per raffinare il cioccolato, il risultato è un prodotto finito estremamente fine: il cioccolato fondente.

Le varie fasi della lavorazione del cacao
"I lavoratori delle piantagioni recavano il vischio del cacao molle attaccato alla pianta dei piedi, come una spessa scor-



Archivio Caffarel

Cioccolato che passione!

za [...] Ma tutti, lavoratori, jancunos, colonnelli, avvocati, medici, commercianti ed esploratori, avevano il vischio del cacao attaccato all'anima, nel profondo del cuore..." (Jorge Amado).

È il cambiamento di colori dei frutti ad indicare il grado di maturazione per la raccolta. La prima fase è quella della fermentazione: le cabosse vengono aperte e i semi separati dai gusci insieme con la polpa. In seguito sono accumulati e coperti da foglie di banana per dare avvio alla fermentazione: si sviluppano, infatti, lieviti e batteri che, attraverso reazioni chimico-fisiche, fanno acquistare alle fave il caratteristico colore marrone. La seconda fase è quella dell'essiccazione, in cui il cumulo fermentato viene lavato per separare le fave dalla polpa e permetterne l'essiccamento al sole; durante questo processo le fave perdono l'acqua e le proprietà amare, sviluppando l'aroma caratteristico.

Successivamente si passa alla selezione e alla pulizia: le fave essiccate vengono scelte e pulite da eventuali impurità per ottenere i chicchi di cacao.

Le fave selezionate passano alla tostatura venendo sottoposte a un trattamento a raggi infrarossi alla temperatura di 150 °C, per facilitare la separazione della buccia dal seme. L'interno delle fave viene poi frantumato a una temperatura di 80 °C per ottenere la pasta di cacao, da cui si ricava il burro e la polvere di cacao. La combinazione di questi tre elementi in quantità diversa permette la produzione dei più svariati tipi di cioccolato.

Il cioccolato si ottiene con il procedimento del *conçaggio*, attraverso il quale gli ingredienti si mescolano e si riscaldano a una temperatura di 80-85 °C, al fine di rendere più morbido il prodotto ed eliminare i restanti residui acidi. L'ultima fase della lavorazione è il *temperaggio*, in cui il

raffreddamento del prodotto e la cristallizzazione dei grassi permette alla tavoletta di resistere al calore e ottenere una certa lucentezza.

Le diverse tipologie del cioccolato

Oggi, secondo la normativa vigente, si definisce cioccolato un prodotto costituito da granelli di cacao, cacao magro e cacao in polvere, saccarosio e burro di cacao. La parte secca complessiva derivante dal cacao deve essere almeno il 35%, il cacao magro almeno il 14% e il burro di cacao almeno il 18%.

In commercio ne esiste una varietà notevole, differente per gusto e forma, a seconda della qualità e della tostatura dei semi di cacao, del procedimento di lavorazione adottato e del gusto del Paese nel quale il cioccolato viene prodotto. I maggiori produttori mondiali di semi di cacao sono i Paesi del continente africano, con in testa la Costa

d'Avorio, il Ghana, la Nigeria e il Camerun, da cui derivano le migliori qualità; seguono i Paesi asiatici, con l'Indonesia, la Papua Nuova Guinea e la Malesia, e infine quelli dell'America Latina, primi fra tutti il Brasile e l'Ecuador.

Quanto più elevate sono le percentuali di cacao, tanto migliore è la qualità del prodotto finale.

Oltre al cioccolato classico se ne distinguono altri tipi particolari, i cui nomi hanno una precisa relazione con le percentuali degli ingredienti.

Cioccolato fondente:

contiene solo pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, vaniglia e, a volte, lecitina (un emulsionante) in quantitativi variabili. La percentuale di cacao deve essere almeno del 45% e il burro di cacao il 28%. I migliori risultati in cucina si ottengono quando si impiega del cioccolato con un contenuto di cacao del 50%. Oltre che per essere gustato

in tavolette, è utilizzato per torte e dessert al cucchiaino.

Cioccolato extra fondente:

si distingue dal cioccolato fondente perché contiene una percentuale di cacao che può superare addirittura il 70% del peso. Di altissima qualità, questo cioccolato è particolarmente adatto per essere consumato in tavolette.

Cioccolato al latte:

si ottiene con l'aggiunta di latte in polvere. Più precisamente la sostanza secca derivante dal latte deve essere almeno del 14%, il saccarosio aggiunto non più del 55%, il cacao non meno del 25% del peso. Il cioccolato al latte è caratterizzato da un sapore più dolce e cremoso rispetto al fondente, ma non può sostituirlo nella preparazione di ricette da forno, in quanto il suo contenuto di cacao è inferiore e per questo si consuma soprattutto in tavolette. Quando si fonde occorre prestare particolare at-

tenzione, perché è molto sensibile al calore.

Cioccolato amaro:

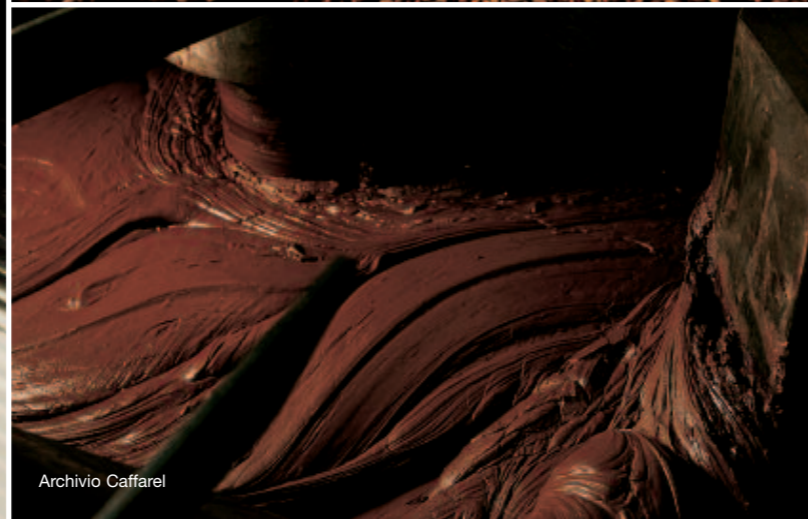
dopo l'estrazione della maggior parte del burro di cacao, il cacao residuo viene tostato e ridotto in polvere. Noto anche come cioccolato dei "pasticcieri", il cioccolato amaro si ottiene dalla miscela della pasta di cacao con burro di cacao. Non contiene zucchero né altri aromi, e il suo sapore è amaro e intenso.

Cioccolato bianco:

non contiene cacao e alcun genere di coloranti, per cui sotto l'aspetto tecnico non potrebbe essere definito "cioccolato". Si ottiene miscelando solo burro di cacao per il 20% del peso, latte o derivati per almeno il 14%, e il saccarosio per non più del 55%. Il cioccolato bianco, più grasso del fondente, è largamente utilizzato per glassare torte e preparare mousse, salse e dolci vari. Co-



Archivio Caffarel



Archivio Caffarel

Come si riconosce un buon cioccolato

Aspetto: un cioccolato di qualità deve possedere una buona quantità di burro di cacao; in questo caso, la superficie risulta uniforme, liscia e brillante.

Colore: deve essere marrone più o meno intenso, mai nero, a seconda della percentuale di cacao presente.

Odore: sono oltre quattrocento gli aromi sprigionati dal cacao, ma una buona materia prima ha un profumo inebriante e persistente, con un aroma deciso e, al tempo stesso, sottile e soave, mai aggressivo.

Temperatura: il buon cioccolato è freddo e si ammorbidisce e modella con il calore delle dita, senza essere appiccicoso.

Consistenza: un cioccolato di buona qualità si rompe lungo linee nette e precise, se si sbriciola significa che è troppo secco, se si spezza è troppo ceroso, se si piega è decisamente di qualità scadente.

Finezza: al palato il cioccolato di alta qualità è unto, ma non grasso, asciutto e vellutato. E non granuloso né sabbioso.

Sapore: gli aromi si liberano immediatamente e persistono, senza dare una sensazione di secchezza.

Aroma: gli esperti distinguono fra aromi primari, che possono essere più o meno intensi, e aromi secondari, che sono pressoché senza limiti.

Persistenza delle sensazioni aromatiche: può variare, ma la buona qualità possiede aromi che si mantengono a lungo.



Il gianduiotto

Il famoso cioccolatino torinese nacque quasi per necessità. Negli anni che seguirono le numerose battaglie del Risorgimento, il Paese viveva un periodo di forte recessione economica e il governo regio aveva imposto drastiche riduzioni nelle importazioni dei generi cosiddetti di lusso, tra i quali anche il cacao.

In tale situazione, comunque, i Caffarel non si persero d'animo e per ovviare all'inconveniente decisero di sperimentare una nuova ricetta, così pensarono bene di diminuire la percentuale di cacao a favore di un prodotto agricolo che le terre piemontesi elargivano generosamente: la nocciola. Non un frutto qualsiasi, ma la tipica nocciola del Piemonte "tonda e gentile", originaria della zona delle Langhe, le colline attorno a Cuneo. Ed è proprio la fragranza vellutata e il profumo intenso delle nocciole piemontesi a essere caratteristiche principali dell'aroma e della squisitezza del gianduiotto.

Nel 1865 cominciò la produzione dello speciale cioccolatino inizialmente denominato "givu", nome presto sostituito da quello, appunto, di "gianduiotto", che deriva da Giandua, la caratteristica maschera piemontese.

La tradizione del gianduiotto Caffarel si rinnova nel tempo: presto verrà lanciato un maxi gianduiotto del peso di 450 grammi, da gustare "al taglio" con ospiti e amici.



Archivio Caffarel

me il cioccolato al latte, anche quello bianco è molto sensibile al calore, pertanto occorre prestare particolare attenzione quando lo si fonde. Si consiglia di porre a bagnomaria il cioccolato bianco in una ciotola, mantenendo la temperatura dell'acqua intorno ai 90 °C.

La moda dei pregiati cru come per i vini

Anche per il cioccolato esistono delle qualità pregiate, dette "cru", che prendono il nome della piantagione di provenienza. Come i vini più rinomati, molti cioccolati cru sono millésimati; viene, cioè, indicato in etichetta l'anno in cui il cacao è stato raccolto e sono confezionati in tavolette numerate. Alcune varietà di cru sono: *Madagascar*, dall'aroma dolce e piacevolmente fruttato. *Ghana*, dal gusto amaro e particolarmente robusto. *Trinidad*, corposo e profumato, con aroma di castagne. *Ecuador*, fresco e delicato, con aroma di fiori bianchi, miele e agrumi. *Sao Tomè*, con aroma tostato di erbe e liquirizia. *Santo Domingo*, con aroma di liquirizia, frutti di bosco e una nota di olive. *Papuasias*, cacao soave con aroma di banane verdi. *Valle Rio Apurimac*, molto delicato, con note di fiori, caramello e crema di latte.

Protagonista nei libri e nel cinema

Gli anni Novanta del '900 segnano una tappa fondamentale nella storia del cioccolato, che diventa una vera moda: si assaggia, si parla dei suoi cru, si discute degli accostamenti, fino ad allora casuali, con il vino, il caffè, i liquori...: nel giro di pochi anni ci si è scoperti intenditori e innamorati del cioccolato, in particolare di quello amaro: una passione travolgente e collettiva.

Del cioccolato si scrive molto: il "cibo degli dei" racchiude meraviglie che tutti si dilungano a descrivere, dai quotidiani alle riviste specializzate; e non

mancano, oltre a manuali e ricettari, romanzi caldi e sensuali che trattano della dolce bevanda: perfino il Salone del Libro di Torino indice un concorso, "Cioccolato... che passione!", che premia il miglior racconto dedicato al cioccolato.

Già nel 1958 il cioccolato colpisce la fantasia di Jack Kerouac che, nei *Vagabondi del Dharma*, fa sognare al suo personaggio una tavoletta Hershey, mitica razione dei militari americani.

Un altro dei primi romanzi in cui fa capolino l'amata tavoletta è *Dolce come il cioccolato*, della messicana Laura Esquivel, da cui è stato poi tratto il film *Come l'acqua per il cioccolato*, storia di un amore impossibile, impregnato di sensualità, passione, erotismo e magia.

Il cacao è particolarmente apprezzato dallo scrittore spagnolo Montalbán, che nelle sue *Ricette Immorali* ne esalta le proprietà, in particolare quando è profumato con chiodi di garofano e spezie, e all'albero del cacao il brasiliano Jorge Amado ha dedicato un libro amaro, *Cacao*, in cui descrive con grande realismo le durissime condizioni dei lavoratori nelle piantagioni di cacao.

In realtà, in Europa, già a partire dal 1500, le proprietà del cacao erano state osannate da scrittori e musicisti, e immortalate dai pittori: della bevanda celestiale hanno scritto il Metastasio, Maupassant e de Sade, Dickens e Bernard Shaw, Goethe e D'Annunzio, Thomas Mann; Goldoni le dedica un dialogo nella commedia *La bottega del caffè*, e Manzoni la fa bere alla monaca di Monza ne *I promessi sposi*, mentre Stendhal le affida il ruolo di antidoto al veleno ne *La Certosa di Parma*.

E non dimentichiamo che la cioccolata è anche stata messa in musica, sempre con successo, ne *La serva padrona* di Pergolesi, nel *Don Giovanni* di Mozart e ancora nel *Capriccio* di Richard Strauss.

Fonte d'ispirazione per molti

registri, nel mondo della cellulosa la cioccolata è diventata di volta in volta il simbolo della tentazione, dell'eros, della passione: da *Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato*, a *Fragole e cioccolato*, a *Chocolat*, tratto dal romanzo di Joanne Harris e interpretato dalla splendida Juliette Binoche, dove una cioccolataia dallo spirito libero e ribelle, grazie al suo modo di fare e soprattutto alle sue prelibatezze di cioccolato, riesce nell'ardua impresa di restituire alle donne del paese il piacere di vivere; in *Grazie per la cioccolata* di Claude Chabrol una pericolosa Isabelle Huppert fa della cioccolata un strano strumento di morte. L'icona della nudità ricoperta di fondente, lo *Sweet movie* del regista Makavejev, rappresenta un rapporto fisico con il cioccolato che si rifà al sottogenere del surreale e dello humour nero.

Molto più casto, seppur con la medesima icona, *Volere volare* di Maurizio Nichetti.

In *Buon compleanno Mister Grape* di L. Hallström, con Johnny Depp e Juliette Lewis, la corpulenta mamma sprofonda nei cioccolatini i tanti chili della sua tristezza. Evelyn, in *Pomodori verdi fritti* di J. Avnet, sgranocchia barrette di cioccolato tutto il giorno e, piangendo confessa alla signora Tredgegood la sua infelicità: "Non faccio altro che mangiare, nascondo la cioccolata dappertutto...". E se Evelyn usa il cioccolato come consolazione, Idgy e Ruth, sempre nella stessa pellicola, lo spalmano in faccia all'antipatico poliziotto razzista.

E che dire del tenero e spaventato E.T., l'extraterrestre dell'omonimo film di Spielberg, che arriva al garage di Elliot seguendo una pista di cioccolatini...?

In *Forrest Gump* di R. Zemeckis, Tom Hanks scandisce la frase ormai iconica: "La mia mamma diceva sempre che la vita è come una scatola di cioccolatini: non sai mai quello che ti capita...".

