Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

**Centro Tutela Consumatori Utenti**

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

# Cos’è esattamente il cacao nobile?

Lun 19/11/2018 - 13:51

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

Sul mercato sono presenti due tipi di cacao: quello nobile detto anche aromatico o fine e quello di consumo. Benché il tipico aroma del cacao sia presente in entrambi, il cacao nobile raggiunge un prezzo fino a dieci volte superiore rispetto a quello di consumo. Il cacao nobile è solo lievemente amaro e si distingue per le sue molteplici sfumature aromatiche, con note di frutta, fiori o noci. Inoltre, le piante di cacao nobile sono sensibili a malattie e parassiti e non forniscono rese molto grandi. Le varietà più note sono il Criollo e il Trinitario. Svolge un ruolo rilevante anche il luogo in cui è coltivato il cacao, poiché sia le caratteristiche del terreno sia le condizioni climatiche ne influenzano il gusto. L’Accordo Internazionale sul Cacao indica con esattezza quali sono i paesi che possono essere riconosciuti come produttori di cacao nobile: essi appartengono prevalentemente all’America Latina, come per esempio Ecuador e Perù, e solo in piccola parte all’Asia. Della produzione annua mondiale di cacao nel suo insieme, quella del cacao nobile rappresenta soltanto circa il 5%.

Il 95% del cacao prodotto in tutto il mondo è costituito da cacao di consumo della varietà Forastero. La pianta del Forastero è più robusta e garantisce una resa maggiore. Rispetto al cacao nobile, però, ha un aroma meno rotondo ed è più acido e amaro.