

22 luglio 2015

UN LIEVITO TUTTOFARE PER VINO, BIRRA E CACAO



Il cacao, prima di essere utilizzato in pasticceria, necessita di una fermentazione. I semi di cacao, prima di andare a produrre il prezioso cioccolato, vengono ricoperti da una pasta su cui si insediano batteri e lieviti naturalmente presenti nell'ambiente, dando luogo a una fermentazione. Si tratta, però, di una fermentazione incontrollata, poiché i microrganismi sono quelli naturali e il processo può diventare facilmente instabile, producendo risultati significativamente diversi anche per lotti uguali di cacao. In ragione della progressiva riduzione dei raccolti, causa cambiamenti climatico, e dell'aumento del consumo di cioccolato nel mondo, sprecare o declassare semi di cacao a causa di fermentazioni malriuscite rappresenta uno spreco insopportabile. Così un team di ricercatori belgi hanno cercato una soluzione che si è rivelata molto più vicina di quanto loro stessi si aspettassero. Dopo numerosi tentativi di controllare la fermentazione con i microrganismi autoctoni i ricercatori hanno concentrato la loro attenzione di lieviti già ben conosciuti dall'uomo e utilizzati nell'industria alimentare. Gli studiosi hanno così scoperto che *Saccharomyces cerevisiae*, già utilizzato nella produzione di birra, vino e pane, si adatta anche alla fermentazione dei semi di cacao. I ricercatori belgi non si sono accontentati di questo risultato. Hanno infatti provato a incrociare i ceppi che sembravano fornire risultati migliori, ottenendo così ibridi che possono essere più facilmente utilizzati da personale non specializzato, direttamente nelle aziende agricole. Il risultato più sorprendente, tuttavia, è che l'utilizzo di questi ibridi conferisce anche caratteristiche organolettiche superiori tanto che il panel di consumatori utilizzato per il test ha preferito il cioccolato prodotto a partire dai semi di cacao fermentati con gli ibridi piuttosto che quello ottenuto con metodi tradizionali.

Da *Teatro Naturale*, 16/07/2015