

CHOCOLATE: Doce couraça de sensível fantasia (Lic. Briceida Sanches)

O chocolate, esse doce delicioso proveniente do cacau, em qualquer de suas apresentações, sempre é uma tentação para os freqüentadores que visitam as padarias e confeitarias, pelo seu grato cheiro e excelente sabor e variada presença. Os confeitadores em seu esforço de dar melhor forma e gosto as suas obras de farinha combinadas com inimagináveis apresentações desse grande e mágico doce, o utilizam como elemento decorativo em forma de couraça que guarda delicadamente em seu interior uma lista de inumeráveis sobremesas.

É curioso ver como o chocolate tem inspirado a tantos padeiros do mundo. Na Venezuela, por exemplo, cada região nos mostra um nuance diferente e em mil formas de demonstrações: Charlotte, Profiteroles, entre outras. E como, pelo "cada cabeça é um mundo" segundo esse antigo refrão, as mãos dos maestros das farinhas, cada dia lhe agregam mais imaginação e assim, o chocolate ganha cada vez mais espaço.

O chocolate recebe seu nome na Venezuela, na época da conquista quando os espanhóis tiveram contato com os primeiros habitantes venezuelanos: os aborígenes, a quem os conquistadores perguntaram entusiasmados como se chamava essa fruta tão saborosa, e eles em sua língua responderam "Chocolt lait" querendo dizer "não entendo". E, foi entendido o vocabulário por toda Europa e toda América, conhecendo logo como o tradicional CHOCOLATE.

O cacau também tem sua origem na língua indígena, especificamente na Maya fazem mais de 2.500 anos, e provém de cac-cau, - cac que quer dizer vermelho, e cau que expressa as idéias de força e fogo, e realmente o cacau com seu alto valor calórico produz forças que devem queimar em fogo das vontades. Cabe, destacar que a Venezuela é o primeiro país produtor e exportador desse produto e um dos melhores consumidores do mesmo.

Cacau e chocolate, correm para a mão sempre que o cliente se aproxima de uma das tantas vitrines que compõem a decoração de qualquer padaria do mundo, o primeiro que se deseja ver é o delicioso pastel cobertos com capas de chocolate que igualmente chama a atenção de adultos e crianças por igual. O chocolate não só é fonte de calorias, mas também fonte de minerais. Em sua composição química estão o ferro, o fósforo, magnésio e antioxidantes que contribuem para evitar a oxidação do colesterol.

O chocolate, benefício para o coração

Segundo estudos realizados pela Universidade de Harvard nos Estados Unidos, o chocolate assim como o vinho, são benéficos para o coração já que contém fenóis antioxidantes que protegem o organismo de enfermidades cardiovasculares. Estas substâncias combatem os radicais livres e atrasam o processo de envelhecimento celular, porém, não se deve abusar de sua ingestão.

Também se atribuem propriedades antidepressivas. Os especialistas assinalam que as pessoas que precisam de afeto, buscam um aliado nesse rico alimento e é que realmente em toda padaria, loja, adega ou supermercado o chocolate se converte em artigo de primeira necessidade. E em padarias e confeitarias se vende chocolate como, "pão quente". Por outro lado o chocolate é usado como agente de socialização, os doces com chocolate e o próprio chocolate e / ou bombons são mediadores para oferecer desculpas entre os amigos e mais ainda para selar compromissos de amor entre semelhantes.

Tradução do artigo "*Chocolate: dulce coraza de sensible fantasia*"

Revista FEVIPAN – nº 15 – junho de 2004 – p. 46-47

Tradução por:

Paulo Sciamarelli

Equipe Técnica do I.D.P.C.