

Per deixar fondre al paladar

La xocolata és un dels aliments que més passions desperta. Els catalans en consumim uns 3,2 quilos cada any, i a Alemanya, Bèlgica, els EUA, el Japó i Suïssa en consumeixen entre 8 i 13 quilos. Tant si és negra com amb llet, en pols o desfeta, agrada a gent de totes les edats.

Probablement tothom sap que és feta de sucre i de pols i mantega de cacau. Però ja no és tan freqüent, per exemple, saber que conté teobromina (literalment, “el menjar dels déus”), una substància emparentada amb la cafeïna del cafè i la teofil·lina del te que li confereix propietats euforitzants, de relaxació, d’excitació i de plaer... És originària d’Amèrica, i Cristòfor Colom ja en va tastar en el seu primer viatge. Allà, els aste-

ques l’empraven de moneda per comprar i vendre mercaderies, i la preniien escumejant en copes d’or, especialment abans de fer l’amor i de fer la guerra...

La xocolata té una història fascinant i un gust deliciós, que hom pot aromatitzar amb canyella, vainilla, aigua de roses, claus, pebre, etcètera, però també és nutrició, economia, enginyeria, física, química i màrqueting. I amb ella es poden fer nombrosos experiments científics.

De tot això en parla *Ciència i xocolata*, un llibre escrit per vuit



CIÈNCIA I XOCOLATA
Diversos autors

Editorial:
Publicacions UB
(Barcelona, 2013)
Pàgines: 144
Preu: 18 euros

especialistes en aquests camps que ofereix al lector una visió molt completa del món de la xocolata, en un to amè, endolcit amb curiositats i anècdotes llameneres. És un dels aliments més apreciats a casa nostra, i no n’hi ha per a menys; segons una llegenda asteca, va ser el déu Quetzalcóatl –la serp emplomallada– qui va decidir compartir aquest privilegi diví amb els humans, una generositat que va fer que els altres déus, enfadats, el desterressin. Potser per això costa tant compartir una bona tassa de xocolata. *