



CIOCCOLATA A SQUAJO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo: Toscana

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Cioccolata a squajo è una gustosa bevanda, dolce e densa, a base di cacao in polvere e latte da servire rigorosamente calda, la cui preparazione a Toscana era tradizionalmente legata a eventi religiosi o a celebrazioni famigliari particolari, tra cui matrimoni e comunioni, da parte di famiglie che in passato non potevano permettersi il lusso di organizzare un costoso banchetto.

METODICHE DI LAVORAZIONE La preparazione della Cioccolata a squajo avviene rispettando attentamente la sequenza delle fasi di lavorazione. Gli ingredienti vengono assemblati e miscelati in apposite buste per uso alimentare, pronte per essere utilizzate. Le dosi per un litro di latte sono le seguenti: 1 etto di cacao in polvere, 3 etti di zucchero, 15-20 grammi di fecola di patate. Il latte, intero o parzialmente scremato, miscelato con il preparato di cioccolato in polvere, con lo zucchero e la fecola di patate viene riscaldato in una pentola a bagnomaria e portato fino a ebollizione. Il tempo massimo di cottura è di 10 minuti, durante i quali l'insieme deve essere mescolato con-

tinuamente. Il prodotto ottenuto viene quindi trasferito dal bollitore in un altro contenitore di acciaio inox, dotato di rubinetto, pronto per essere servito. La somministrazione della Cioccolata a squajo avviene di norma in abbinamento con panini dolci, utilizzando esclusivamente stoviglie a perdere.

CENNI STORICI Il termine 'cioccolata' è di origine incerta, secondo la tesi più accreditata deriverebbe da "cacahualt", composta da "cacahu" (cacao) e "alt" (acqua), a significare 'semi di cacao macinati ad acqua'. Presso i popoli precolombiani questa bevanda era considerata un alimento d'élite, consumato eccezionalmente dalle popolazioni indigene in occasioni celebrative, come i matrimoni. Presso i Maya, civiltà a cui si deve la sua scoperta, la cioccolata doveva essere gustata calda, in contrapposizione all'usanza Azteca che al contrario ne prevedeva il consumo come bevanda da degustare fredda. Poter bere una tazza di cioccolata era simbolo di ricchezza e ospitalità, oltre che uno dei piaceri della vita. A Toscana è tuttora viva l'antica tradizione di gustare la Cioccolata a squajo in particolari occasioni, come i matrimoni. Naturalmente oggi è solo una delle bevande consumate nelle grandi occasioni celebrative, mentre in passato, le famiglie di ceto popolare festeggiavano il proprio matrimonio semplicemente bevendo la 'Cioccolata a squajo', una tazza di cioccolata calda liquida dal sapore unico che esalta la bontà del cioccolato.

Pietro e Maria Vincenti, dal 1947 ristoratori Toscanesi e oggi tuttora attivi nel centro storico del paese con il proprio locale "Al Gallo" possono essere considerati i custodi di tale tradizione e coloro che si sono distinti per diffonderla sul proprio territorio e oltre. Qui la 'Cioccolata a Squajo' si prepara ancora con i classici ingredienti, oggi con maggiore attenzione alla qualità della materia prima impiegata: latte, cacao, zucchero e fecola di patate di prima qualità. A Toscana, l'associazione di volontariato Solidalia Onlus ha recuperato da alcuni anni tale tradizione con la relativa e ormai famosa ricetta per riproporre ogni anno, nel primo week-end di ottobre, la Sagra della 'Cioccolata a Squajo', facendola divenire un appuntamento annuale dedicato alla solidarietà, ma nello stesso tempo ricercato e prelibato.