

UN MUSEO AL MESE

Il Museo del Cioccolato Antica Norba

L'Azienda "Antica Norba" è nata nel 1956 come produttore di pane. Nel 1977, la seconda generazione, ha dato vita alla sezione "Cioccolato". Nel 1995 è stato inaugurato il 1° "Museo del Cioccolato" italiano.

Naturalmente, trattandosi del ghiotto "cibo degli Dei", tutti, indistintamente, ne sono attratti anche se la vocazione del museo è per lo più orientata alla didattica per i bambini che arrivano attraverso le gite scolastiche.

Attualmente sono circa 20.000 i visitatori che ogni anno arrivano a ridosso della "Fonte del Cioccolato" per una dolce degustazione.

Le visite per i bambini della scuola e per i gruppi sono guidate. Oltre a spiegare i valori nutrizionali del cioccolato, vengono dati ragguagli riguardo la lettura e l'interpretazione delle etichette, sulle normative europee che regolamentano la produzione e la vendita del cioccolato.

A questo punto, in una piccola sala video, i visitatori sono invitati a vedere un filmato che racconta tutte le fasi della raccolta, fermentazione, essiccazione e selezione del caco. In una seconda parte, il video mostra le fasi della lavorazione vera e propria del Cioccolato: dalla "torrefazione" dei semi alla "spremitura", dalla "raffinazione" al "concaggio", dal "temperaggio" al "modellaggio".

Dopo aver appreso tutte le nozioni più importanti che riguardano "il cibo degli dei", i visitatori vengono condotti di fronte alla "Fonte del Cioccolato" per la gioia di grandi e piccini: a tutti viene offerta una degustazione di caldo cioccolato prima di entrare nel museo vero e proprio.

Il percorso si snoda tra ambientazioni Maya, anche con reperti originali con notizie e curiosità su quelle culture che ritenevano preziosissimo il seme di cacao tanto da utilizzarlo come moneta (con 100 semi si comprava uno schiavo). Già al tempo dei Maya erano riconosciute le qualità del cioccolato in particolare quelle afrodisiache tanto che, secondo la leggenda, Montezuma ne assumeva 50 tazze al giorno per sostenere le fatiche dell'alcova. Il percorso segue con notizie e curiosità sui Conquistadores che, dopo Cristoforo Colombo, per primi portarono il cacao in Europa dove si diffuse rapidamente





la nuova bevanda (dopo averla arricchita di zucchero). Non mancano informazioni sulla coltura del Cacao con foto, oggetti e veri frutti del cacao (cabosse). Le varie fasi che seguono la raccolta fino alla spedizione sono rappresentate con foto e ambientazioni. Si prosegue tra attrezzature antiche, vecchie stampe e pubblicità del primo novecento con moltissime curiosità che attraggono l'attenzione dei visitatori. Alcuni dei reperti esposti sono vere e proprie rarità come, ad esempio, una "cassa" della fine dell'ottocento. Tutto il materiale è stato ricercato in tutta Europa cercando vecchie fabbriche dismesse, visitando mercatini dell'antiquariato come quello delle pulci di Parigi o rovistando tra gli antiquari di Budapest. Nonostante la grande mole di oggetti rinvenuti, per la passione dei responsabili del museo, la ricerca continua costantemente tanto che gli spazi non sono più sufficienti e tutta la struttura è in continuo divenire.

All'interno del Museo, spiccano alcune collezioni:

- * Collezione di Antiche Cioccolatiere: sono presenti Cioccolatiere di tutte le fogge e materiali (anche molto preziosi) con alcune curiosità;
- * Collezione di Bilance Antiche: ci sono bilance di tutte le epoche, alcune molto particolari (una di esse è appartenuta a re Edoardo VII e il suo stemma reale è inciso sul piatto di ceramica);
- * Collezione di stampi antichi: stampi per cioccolatini in nichel e argento in uso nel primo novecento. Difficilmente possono essere ammirati 150 stampi di questo tipo tutti insieme;
- * Antico laboratorio chimico.

In omaggio a Joseph Fry, scopritore del Cioccolato solido, è stato ricostruito un antico laboratorio con strumenti originali, del tutto simile a quello rappresentato nelle stampe che raffigurano lo studioso.

LA FABBRICA ANTICA

Alla fine del percorso è stata ricostruita un'intera fabbrica antica con macchinari originali del primo novecento che rappresentano tutto il processo produttivo dal seme al cioccolato finale. Particolarmente interessante è un imponente tostino per semi di cacao del primo novecento alimentato "a legna". Anche qui è possibile ammirare attrezzature ormai in disuso di particolare interesse storico. E' stato anche realizzato un vecchio ufficio con attrezzature d'epoca (telefoni, macchine da scrivere, ecc).

MANIFESTAZIONI

La più importante manifestazione/evento che si tiene presso il museo è la Festa del "Choco Day" che cade ogni anno nella Domenica più vicina al 12 ottobre. In quell'occasione, oltre ad intrattenimenti per bambini e ad un "dolce mercatino", vengono effettuate dai nostri maestri cioccolatieri dimo-



strazioni di lavorazioni antiche del cioccolato. Tecniche che il visitatore può facilmente riprodurre a casa. Tra musica, canti e balli è possibile degustare tanti tipi di cioccolato e, all'ora di pranzo, utilizzare gli stands gastronomici con piatti tipici locali. Nelle ultime due edizioni sono stati circa 10000 i visitatori che hanno piacevolmente trascorso una dolce giornata "al cioccolato".

IL CIOCCOLATO SALUTISTICO

Da qualche anno, il Museo è impegnato nella ricerca di cioccolati salutistici. In occasione dell'ultimo "Choco day" è stato organizzato presso il Museo un convegno sul tema "Cioccolato e Benessere". Sono intervenuti, come

relatori, docenti dell'Università la Sapienza di Roma, nutrizionisti ed esperti diabetologi. Naturalmente erano presenti tutte le autorità comunali e provinciali oltre al mondo imprenditoriale e bancario. Questa ricerca comincia a dare i propri frutti con prodotti innovativi e particolarmente interessanti per chi, attento alla salute, non vuole rinunciare al piacere di degustare un buon cioccolato.

Ad oggi è già in commercio il Cioccolato con Glucomannano. Si stanno completando i seguenti prodotti:

- * Cioccolato con Probiotici e Prebiotici;
- * Cioccolato con Polifenoli e

Antiossidanti;

- * Cioccolato con dolcificanti naturali alternativi per diabetici e/o sportivi;
- * Crema di Cioccolato con Olio extravergine di oliva (soprattutto per anziani)

INFORMAZIONI

"Museo del Cioccolato"
"Antica Norba"
Via Capo dell'Acqua, 1
04010 - NORMA (LT)
Tel 0773 354548
Fax 0773 353997
www.museodelcioccolato.com
info@museodelcioccolato.com

PET THERAPY PSICOMOTORIA

di Spartia Piccinno



Spartia Piccinno in questo volume introduce la storia di una terapia della quale spesso viene trascurata l'importanza basilare: la pet-therapy.

Fissa l'obiettivo sull'importanza della pet-therapy, in quanto, secondo il parere dell'autrice il bambino, in questa relazione, avrà l'occasione di vivere un'esperienza unica, che resterà indelebile nel suo panorama accrescitivo della coscienza e dell'immaginario. Capirà che ogni fase della vita esige un modo diverso di dare e di ricevere amore".

Il termine pet-therapy comprende un insieme di interventi di tipo educativo e terapeutico di vario genere, aventi come elemento comune l'impiego funzionale di un animale da compagnia. Si va dalle Attività Assistite con Animali volte al miglioramento della qualità della vita del paziente attraverso un'azione genericamente rieducativa, alle Terapie assistite con Animali, guidate da un progetto di intervento terapeutico maggiormente strutturato, fino alla educazione Assistita con Animali, specificamente finalizzata al miglioramento delle facoltà cognitive nei bambini e negli adolescenti. Di recente è stata elaborata la Terapie Psicomotoria Assistita con Animali la cui specificità risiede, appunto, nell'aspetto psicomotorio, più precisamente sul fatto di lavorare prioritariamente sulla sfera motoria per il recupero della sfera cognitiva, facendo ripercorrere all'assistito in maniera corretta le tappe di quel cammino evolutivo che per varie ragioni è stato invece compiuto all'insegna di carenze e/o malfunzionamenti. La sua applicazione è risultata efficace in ambiti sia psichiatrici, sia neurologici, sia genericamente geriatrici: dalle nevrosi ossessive alle psicosi, dalle depressioni alle afasie, dall'autismo all'iperattività, dall'Alzheimer al Parkinson. Questo libro ne illustra tutti gli aspetti, avvalendosi di un repertorio di casi clinici davvero esemplare, e offrendo al lettore un inquadramento oggettivo del ruolo dell'animale.