

Museo del Cioccolato di Norma



Norma sorge sulle pendici dei Monti Lepini e racchiude piccoli tesori tutti da scoprire, a cominciare dall'antico insediamento su cui è sorta, fino al **castello di Sermoneta** e alle Rovine di Ninfa.

Da circa un decennio il piccolo centro in provincia di Latina ha però un'attrazione in più: **un museo che svela ai propri visitatori i segreti del cioccolato.**

Sorto grazie all'iniziativa di una fabbrica di cioccolato che ne ospita le sale espositive all'interno della propria struttura, il Museo del cioccolato di Norma ha l'intento di **informare i visitatori sulle origini, la scelta e la corretta degustazione del "cibo degli dei"** e dei

prodotti che ne derivano.

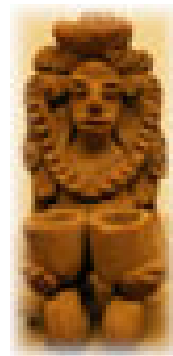
Il Museo del cioccolato di Norma presenta il mondo del cioccolato dalle origini ai giorni nostri. Dagli aspetti prettamente storici e dai suoi singoli componenti ai primi impianti di produzione fino alle varietà odierne, passa in rassegna tutti gli aspetti di un prodotto intramontabile. Accanto ai suoi **pregi didattici**, il Museo contribuisce a consolidare la tradizione del cioccolato, rinomato per l'eccellenza della sua qualità.



Grazie all'utilizzo di **pannelli illustrativi, materiali didattici e antichi macchinari** i visitatori possono ripercorrere la storia del cioccolato, in un viaggio che parte dalla civiltà dei Maya fino a Cristoforo Colombo che lo ha fatto conoscere all'Europa, dove è rimasto a lungo bevanda esclusiva delle Corti Imperiali.

Visiteranno un'antica fabbrica di Cioccolato completamente ricostruita con macchinari originali.

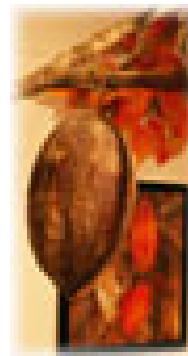
Solo alla fine del XIX secolo il cacao ha conosciuto finalmente la giusta diffusione anche tra gli strati più larghi della popolazione.



Un'altra parte del percorso illustra i **metodi di coltura della pianta del cacao** - Theobroma cacao - passando attraverso le fasi di raccolta, fermentazione, essiccazione, tostatura e lavorazione dei preziosi semi, che vengono spiegate con dovizia di particolari e l'uso di golose ambientazioni a tema.

Si passa poi a prender visione di **antiche stampe pubblicitarie e vecchie confezioni di prodotti a base di cacao**, di cioccolatini e tortine a testimonianza della secolare passione per il cioccolato che ha unito gli uomini sotto ogni latitudine. Si tratta di materiale pubblicitario e di oggetti reperiti dopo lunghe ricerche in tutta Europa, specie nei mercatini dell'antiquariato delle maggiori città.

Chiude il percorso la "Bottega" del Museo, dove è possibile acquistare i prodotti confezionati dalla ditta "Antica Norma", che offre comunque a tutti i visitatori la **degustazione gratuita** del proprio cioccolato. Dalla tradizionale tavoletta alle confezioni più pregiate, si possono acquistare deliziose specialità nelle forme più diverse da assaporare in dolce compagnia o da donare. I prezzi decisamente vantaggiosi consentono di prolungare il piacere di un'affascinante visita.



La storia

La parola 'cacao' risale già all'epoca degli Olmechi, circa 1000 a.C. Si sa tuttavia con certezza che i primi ad apprezzare tutti i pregi del cioccolato furono i Maya nel 600 d.C., seguiti dagli Aztechi. Il cacao giunse in Europa nel 1502 grazie a Cristoforo Colombo e si diffuse rapidamente dapprima in Italia e poi in Francia. A

*Attività e relax immersi
nella natura*



partire dalla metà del Settecento, nel corso della Rivoluzione industriale, il cioccolato divenne progressivamente un prodotto di massa.



Le Origini

La pianta del cacao (*theobroma cacao*) appartiene alle sterculiacee e , a causa delle particolari esigenze climatiche, cresce unicamente in pochi paesi tropicali caratterizzati da una grande umidità: Brasile, Camerun, Costa d'Avorio, Ghana, Malesia e Nigeria. Alta da 4 a 15 m si presenta con foglie e frutti simili a mandorle che contengono numerosi semi, da cui si ricava la polvere e il burro di cacao.

La Produzione

I visitatori hanno modo di osservare le varie fasi di lavorazione del cioccolato: dalla liquefazione del cacao fino alla sua intavolazione e all'imballaggio. Immersi in un delizioso profumo di cacao, se ne apprende la lavorazione grazie alle esaurienti spiegazioni che corredano le fotografie dei modernissimi macchinari responsabili dei trattamenti fondamentali per la produzione del cioccolato.

Info

Antica Norba Museum

tel. 0773.354548 [e-mail](#) e sito web: [Museo del cioccolato](#)

Orari d'apertura: Il Museo del Cioccolato di Norma è aperto da settembre a maggio, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 19.00. Nei giorni festivi è possibile prenotare una visita per gruppi di almeno 20 persone.

Tariffe: € . 2 per adulto, € . 1 per bambino.

