

# Science Christmas Lecture

## La Chimica del Cioccolato

**Prof. Luisa De Cola**

*Università degli Studi di Milano  
e Istituto di Ricerche  
Farmacologiche Mario Negri,  
IRCCS Milano.*

*email: [luisa.decola@unimi.it](mailto:luisa.decola@unimi.it)*

### Abstract

**Il cioccolato è uno dei prodotti alimentari amati da tutti, ovunque, indipendentemente dall'età. Ma quale composto lo rende così attraente? Quale ingrediente ci fa apprezzarlo così tanto?**

Questa lezione fornisce informazioni sulla storia del cioccolato, su come il cacao è arrivato in Europa e sui processi che trasformano le fave nella tavoletta di cioccolato che mangiamo. La chimica delle molecole contenute nel cioccolato è affascinante e alcune di esse saranno presentate. Le leggende false e vere sul cioccolato... Viene anche presentato il modo specifico in cui dovresti mangiare il cioccolato. C'è un modo speciale, come per il vino, per apprezzare il sapore, l'odore e lo scioglimento del cioccolato. La risposta a tutte queste domande e ad altre riguardanti questo prodotto desiderato, saranno date nella presentazione.

Buon divertimento!

**13 Dicembre 2024, ore 14:30**

**Aula Gismondi**

**Macroarea di Scienze MM.FF.NN.  
Università di Roma "Tor Vergata"**

La partecipazione è **libera**.

Tutti gli studenti ed il personale docente e non-docente sono invitati a partecipare.

**Science Christmas Lectures** sono presentazioni della Macroarea di Scienze a carattere scientifico-divulgativo per giovani e meno giovani su una tematica di rilievo.

