Il Cioccolatte Osmazomico

Di Achille Maria Giachino

Nelle nostre ricerche di farmaci o alimenti curiosi e particolari ci siamo imbattuti questa volta nel “**Cioccolatte osmazomico**”, ottenuto dalla miscela del comune cioccolato con l’”osmazone”, una sostanza pura ricavata dalle carni rosse, brevettata dal chimico francese Guillame Francois Rouelle nel XVIII secolo e utilizzata in seguito anche da altri chimici con il nome di “aroma animale”.

Un estratto di carne “tonico, saporoso e ristorante”.

Secondo la pubblicità dell’epoca questa particolare miscela vegeto-animale rendeva il prodotto particolarmente gustoso (sic) e nutriente, adatto soprattutto alle persone debilitate, alle partorienti, ai convalescenti, ai deboli di stomaco, a coloro che erano affetti da malattie croniche o in età avanzata, ma poteva essere assunto anche da persone sanissime alle quali conferiva molto più vigore rispetto al cioccolato comune.

Era inoltre consigliato a coloro che viaggiavano e che conducevano una intensa attività fisica qualora avessero avuto bisogno di una sostanza energetica di pronto utilizzo.

Oltre che in tavoletta, era possibile assumere il “cioccolatte” anche sotto forma di bevanda corroborante: era sufficiente scioglierne un po’ in una adeguata quantità d’acqua, portarlo a bollitura e frullarlo.

L’energy drink del secolo era servito! …

Prodotto dalla sola ditta Filippo Ongaro di Venezia che lo commercializzava nelle principali città del nord Italia (a Torino lo si poteva trovare nel negozio del sig. Giuseppe Franchi in piazza Carignano) era un alimento di qualità così elevata che ricevette, con decreto imperiale di Francesco I, un riconoscimento ufficiale e una medaglia.

Achille Maria Giachino

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 10/04/2025

Salvato in PDF in data: 21/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/storia-e-tradizione/il-cioccolatte-osmazomico/10/04/2025/