

Cookies, la storia degli iconici biscotti all'americana

scritto da Redazione | 31/08/2023



Chi è appassionato di dolci li ha mangiati sicuramente almeno una volta nella vita ma qual è la storia dei famosi biscotti americani che siamo stati abituati a vedere anche nei film e nelle sit-com?

Quando si parla di biscotti all'americana è normale che il pensiero vada ai cookies, i **frollini con tanto burro** e **pezzettoni di cioccolato** che hanno un fascino unico e un sapore appagante.

Proviamo a ripercorrerne la storia, tenendo conto che questi [biscotti americani](#) ormai sono diffusi praticamente in tutto il mondo e facilmente acquistabili presso qualsiasi supermercato.

Nel 2008, il **New York Times** scrisse di aver individuato e scoperto la vera ricetta dei **cookies** ma in realtà le varianti nella preparazione sono tante. Ci sono, infatti, varie scuole di pensiero in merito all'uso di un tipo di cioccolato piuttosto che un altro, sulle dimensioni che devono avere i biscotti, sulla loro massa e persino sul diametro.

Le origini dei cookies americani: come sono nati

Per ricostruire la storia dei cookies, che insieme agli [Oreo](#) sono i biscotti americani più famosi nel mondo, bisogna tornare agli anni Trenta, nel Massachusetts. Qui, tale **Mrs Ruth Wakefield** era solita cucinare quotidianamente dei gustosissimi biscotti al burro e cioccolato da servire agli avventori del “**Toll House Inn**”, un locale che si trovava tra Boston e New Bedford.

In un’occasione venne a mancare il **Baker’s chocolate**, un cioccolato particolarmente amaro e facilmente solubile che rappresentava l’ingrediente indispensabile per la preparazione dei suoi biscotti al burro. Per ovviare a tale imprevisto, Ruth lo sostituì con una barretta di **cioccolato semidolce**, opportunamente sminuzzata e inserita nell’impasto, convinta che i pezzetti si sarebbero sciolti in fase di cottura. Non andò così e i biscotti estratti dal forno avevano i pezzettini di cioccolato ancora integri. Nonostante ciò, furono serviti nel locale e riscosero un successo straordinario.



Dal forno di Ruth ai giornali americani

Da quel momento, si fece un gran parlare di questi biscotti con i pezzettini di cioccolato e la ricetta dei cookies creati da Ruth finì addirittura sul **Giornale di Boston**. Da lì partì un **tam-tam clamoroso** e se ne parlò anche in radio, all’interno del programma “**Cibi famosi da luoghi famosi**”, diretto da Betty Crocker.

Moltissime massaie americane iniziarono a replicare i cookies entro le mura domestiche, utilizzando il “**Nestlé Semi-Sweet Chocolate Bar**”, le cui vendite salirono a livelli vertiginosi.

Nel 1939, l'imprenditore **Andrew Nestlé** avviò anche la produzione delle "**chips**", le mitiche **gocce di cioccolato** già pronte per essere versate nell'impasto dei biscotti. **Nestlé**, in cambio di una fornitura a vita concessa a Ruth, ottenne l'autorizzazione a stampare la ricetta dei biscotti cookie sulla parte posteriore delle confezioni di gocce di cioccolato che aveva lanciato in commercio e l'operazione decretò la fortuna economica dell'azienda.