



Il dito nel piatto

Cioccolato che passione! Tutti i gusti per le Feste

15 DICEMBRE 2016 | di Marisa Fumagalli



Fondente, al latte, bianco, nero. Tavoletta, pralina, gianduiotto, crema (leggi Nutella). Una volta si andava per le spicce. Conoscenza, varietà, grado di concentrazione del cacao erano concetti per iniziati. La voglia di cioccolato (fino alla dipendenza) percorreva vie semplici. La tavoletta che doveva durare un po' spariva quadretto dopo quadretto. E il cioccolato "svizzero" era considerato il massimo. Comunque sia, evviva il cioccolato. Ora siamo diventati tutti più istruiti in materia (e tu di che fondente sei? 70, 80, 90 per cento?), quindi consapevoli nelle scelte. Per le Feste di Natale e fine anno, come succede per il panettone, l'offerta "cioccolatosa" s'impenna. E spesso, i due prodotti – panettone e cioccolato – si contaminano. Idem per la frutta secca. Senza pretendere di esaurire il ventaglio di proposte, proviamo qui a dare alcune indicazioni dedicate a coloro che amano (variamente) il cioccolato. Per andare sul sicuro, viriamo verso il "Gambero Rosso" che, in occasione del suo trentennale, ha distribuito vari premi. Alla voce "Cioccolato", svetta Guido Gobino la cui Cioccolateria Artigiana a Torino va avanti da 50 anni. I prodotti super by Gobino segnalati? Il Gianduiotto maximo +39, il Cremino al sale e all'olio extravergine, i Chicchi di caffè indiano ricoperti di cioccolato extrabitter. Altri premi ad Amedei (Pontedera/Pisa) e alla Dolceria Bonajuto di Modica (il caratteristico "cioccolato modicano" è lavorato a freddo). Si diceva del connubio panettone e cioccolato. Due idee: il Knamettone del famoso pasticciere a Milano (e anche in tv) Ernst Knam: creato in edizione limitata, quest'anno è "Total White", ovvero ricoperto di cioccolato bianco all'esterno. Dentro, yuzu, lime, aloe. Il Nero Sublime di Fiasconaro (Sicilia), oltre alla black copertura propone in abbinamento un vasetto di crema al

cioccolato e una tavoletta modicana. Per restare nella città del cioccolato, ecco la prima cioccolateria a Modica – “Donna Elvira” – che ha deciso di intraprendere la formula del “Bean to Bar”. Sperimenta cioè la trasformazione delle fave di cacao, selezionando direttamente la materia prima. Da qui, la produzione di una serie di barrette monovarietalì (Venezuela, Perù, Nicaragua, Papua Nuova Guinea, Ecuador...). Ancora Sicilia del Sud Est, ma in temporanea trasferta a Milano, presso lo storico Palazzo Giureconsulti (piazza Mercanti). Qui, in vendita fino al 23 dicembre la confezione natalizia (con le foto di Giuseppe Leone) “Far Sud”. Tra le leccornie by Pasticceria Di Pasquale di Ragusa, c’è la mitica Torta Savoia (in versione mignon) a base di cioccolato Domori e nocciole piemontesi. In abbinamento, il vino da dessert “Rusciano” di Valle dell’Acate. Che dire, poi, delle proposte di BAUM, centrale di importazione di prodotti equo solidali? (Certificati Fairtrade). Due proposte irresistibili: Blocco di Natale fondente con nocciole (500 grammi) e 1/2 metro di cioccolato al latte. (Dalla cooperativa Conacado della Repubblica Dominicana). A proposito di solidarietà, la Caffarel aderisce alla maratona di Telethon con una dolce carovana itinerante. Da non perdere i gianduiotti, la cui produzione cominciò nel 1865. Il cioccolato e la frutta secca, esotica o classica, si accoppiano deliziosamente nelle scatole Prima e Qubi (edizione limitata) di Noberasco. Per gli intenditori senza compromessi, ecco la confezione -regalo Criollo Domori. Contiene fave di cacao, gianduiotti, tavolette fondenti Criollo 80, 90, 100%..... e altro. Ma la novità assoluta (e la più cara al mondo) è il To’ak Chocolate, ovvero il cioccolato invecchiato. E’ prodotto con cacao National, uno dei più antichi e rari. Diciotto mesi a riposo in vari contenitori (compresa una barrique di Cognac), produzione limitata di 200 barrette vintage da 50 grammi; 345 dollari, cadauna. Acquistabile in pochissimi punti vendita (fra cui Harrod’s a Londra), reperibile on line: toakchocolate.com/shop/products Nella confezione, anche un libro di 116 pagine con la storia e i modi per degustarlo.