

**Varianti** Dal maestro Castagna dolcezza senza glutine. Perugina a New York con Eataly

# Cru e tavolette a misura di gourmet

Nascono da Venchi la versione da cucina e quella da aperitivo

**I**l cioccolato di una volta: bianco, al latte, fondente. Tavolette alimentari di consumo per grandi e piccini. Pezzo dopo pezzo, fino alle briciole. Praline e stagnole colorate, a chiudere i pranzi delle feste. Da qualche tempo, siamo agli estremi. Il cibo degli dei che diventa filosofia gastronomica: la provenienza, il cru, il fondente a percentuale. Molto alta, è da veri intenditori. Il maestro cioccolatiere Guido Castagna, 38 anni, dal suo Atelier di Giaveno (Torino) produce un salutare cioccolato (senza glutine, senza latte e derivati), dall'inizio del ciclo produttivo: «Dalla fava di cacao al prodotto finito — spiega —. A prova di colesterolo. Per il ripieno uso soltanto burro di cacao, zucchero, nocciola». Il cioccolato antico esprime la miglior performance a Modica. Qui, la storia e la lavorazione (a freddo) vanno avanti, immutabili, dal 1600. Da quando l'arte degli Atzechi fu importata in Sicilia, via Spagna. «Di inarrivabile sapore, che sfiora l'assoluto», disse Leonardo Sciascia a proposito della prelibatezza modicana, arricchita di spezie.

Ma il bello viene ora, momento di autentico boom per il cioccolato («Gratificante, consolatorio nelle durezze della crisi», dicono. E chis-

sà se è vero), allorché le tendenze s'intrecciano. Una tira l'altra. «Come il vino e l'olio, anche il cioccolato ha assunto caratteristiche gourmet — nota Gigi Padovani, *food writer* —. Oltre al sapore, si cercano le origini del cacao (Venezuela, Ecuador, Guatemala...), gli aromi, il colore. Alcuni artigiani hanno aperto con successo la nuova strada. Risultato? L'industria si adegua, curando e diversificando la produzione. Con l'obiettivo di innalzare sempre di più la qualità». Prova ne è che un tipo pirotecnico e vincente come Oscar Farinetti ha stretto un accordo con Perugina, per aprire ad Eataly-New York, l'ormai mitico *food store* di Manhattan, una Scuola del Cioccolato. Con l'effetto di rilanciare nel mondo Usa il gusto italiano, facendo conoscere la realtà che sta dietro ai Baci (lo stabilimento di San Sisto, Perugia, ne sforna 1.500 al minuto), tanto per citare il prodotto leader che festeggia nel 2012 i 90 anni di età: icona della nostra storia dolciaria, abbina al piacere del cioccolato i messaggi d'amore. Da Perugia al Piemonte, dal Bacio al Gianduotto. Caffarel vanta l'invenzione di quello autentico, torinese. Dal 1865. Quaranta milioni di pezzi ogni anno: base di cacao e nocciola

piemontese Igp. Ma c'è anche la nota meneghina: Zaini, l'unica fabbrica di cioccolato a Milano, fondata nel 1913 e quindi alla soglia dei cent'anni. Per rendere omaggio alla città, di recente Zaini ha creato una linea di scatole dove sono raffigurati i monumenti storici e contemporanei del capoluogo lombardo.

C'è di più: l'irresistibile appeal del cioccolato stimola nuove idee, ricette e riti di consumo. Venchi, il cui cioccolato ha ottenuto la certificazione Kosher (Gianduiotti Coccolight e la barretta Prendivoglia), propone Chococaviar per palati sopraffini, il cioccolato da cucina (burro di cacao al posto del burro vaccino e, in alcune ricette, olio d'oliva), infine quello da aperitivo: trattasi di un cioccolato bianco, poco burroso, impastato con tre varietà di frutta secca (mandorle, pistacchi e nocciola), salate con un particolare sciropo. Da abbinare a cocktail dry o anche a un calice di Satén Franciacorta. Da prima del pasto al dopo caffè. Se non basta il cioccolatino, ecco il Nero creato dalla distilleria Bottega: fondente, crema e grappa. Un sorso nel bicchierino oppure una piccola colata sul gelato.

**Marisa Fumagalli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

”

**Guido Castagna**  
Nella camicia  
fondente: ripieno di  
nocciola, zucchero,  
burro di cacao. Il tutto,  
senza colesterolo

## Consumatori esigenti

Gli intenditori oltre a sapore, aromi e colore, cercano le origini del cacao (Venezuela, Ecuador, Guatemala)

