

il più diffuso «forastero» e da bassa Amazzonia, Trinidad, Colombia e, ancora, dal Sudest asiatico, l'ibrido «trinitario». Pretendono invece di conoscere anche l'esposizione della piantagione, il metodo di coltivazione, perfino l'annata del raccolto. Proprio come per le bottiglie migliori. E anche le tecniche di pasticceria si fanno sempre più raffinate: in *L'Enciclopedia del cioccolato* (Bibliotheca culinaria, pp. 420, euro 52), realizzata sotto la direzione di Frédéric Bau, direttore creativo dell'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, ne vengono illustrate più di cento, con i segreti dei maestri, come Christophe Michalak del ristorante Plaza Athénée di Alain Ducasse, e Gilles Marchal della Maison du Chocolat, entrambi parigini.

«Per un buon cioccolato fondente la massa di cacao varia dal 55 all'85 per cento, le percentuali più alte vanno lasciate agli specialisti del settore» premette Eugenio Guarducci, appassionato della materia, fondatore della manifestazione Eurochocolate, a Perugia, nonché presidente e direttore artistico della torinese Cioccolato. «Il profumo e il gusto primari devono essere quelli del cacao, vale a dire equilibrio di acidità e amarezza, persistenza gradevole minima superiore ai sette minuti in un *blend* di vari tipi di cacao e di oltre dodici per una "monoprovenienza" o un cru. Ma non è detto che un buon prodotto debba avere un'altissima percentuale di cacao: esistono ottimi cioccolati al latte».

In effetti, oggi si assiste a un ritorno alla «morbidezza» del cioccolato al latte, dopo anni in cui è andato di moda quello «nero» a tutti i costi. Nel frattempo i nuovi cioccolatieri artigianali si confrontano con le materie prime del loro territorio: la carruba in Sicilia, il sale marino a Cervia, i pinoli a Pisa e così via.

In ogni caso, tra extrafondente, fondente, al latte, amaro, bianco, gianduia e praline, gli italiani di cioccolato ne consumano sempre di più. Secondo un'indagine condotta dall'ente di ricerca britannico Leatherhead, nel nostro Paese i con-

E TORINO DIVENTA LA CAPITALE DELLA DOLCEZZA

Per dieci giorni la patria del gianduiotto diventa la capitale mondiale del cioccolato. Con lo slogan «O ci vai o ci sei», dal 2 all'11 marzo Torino ospiterà Cioccolato (cioccola-to.it) e, dopo il successo della scorsa edizione (500 mila visitatori), gli organizzatori sperano nel bis. Tante le carte da giocare: incontri con i maestri cioccolatieri

della grande tradizione piemontese, laboratori gastronomici, corsi di cucina e pasticceria, iniziative ludiche e didattiche per i bambini, degustazioni (gratis

su prenotazione) nella grande area di Piazza Vittorio. Alcuni ristoranti e bar del centro daranno poi vita a iniziative a tema, come i Menù tutto cacao, gli aperitivi e gli abbinamenti *ad hoc*. Per la prima volta, inoltre, si svolgeranno in Italia gli International Chocolate Awards: dal 6 all'8 marzo i giudici internazionali si riuniranno a Torino per provare e valutare i diversi cioccolati italiani e il 9 marzo verranno resi noti i nomi dei vincitori che parteciperanno alla sfida mondiale a Londra, nel mese di ottobre. Ogni pomeriggio, infine, una delle *foodblogger* ospiti e protagoniste della tavola rotonda dell'8 marzo sul tema *Cioccolata e donna*, entrerà in azione insieme a un maestro cioccolatiere piemontese, per creare *live praline* e dolci. (e.c.)



MILESTONE

sumi negli ultimi quattro anni sono aumentati del 19 per cento. In media ogni italiano mangia circa quattro chili di cioccolato l'anno, più che in Spagna (quasi tre chili a testa), anche se molto meno che in Gran Bretagna (9,5 chili), Germania (8,7) e anche della media europea (7,5). Ma una montagna rispetto ai 90 grammi pro capite dei cinesi.

Secondo l'Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (Aidepi), che rappresenta oltre l'80 per cento del mercato nazionale, la produzione di cioccolato e di prodotti a base di cacao nel 2010 (ultimo dato disponibile) ammonta a 429.080 tonnellate (inclusi i semilavorati di cacao e la quota destinata all'export), per un valore di oltre quattro miliardi di euro, con una crescita del 4,4 per cento in volume e dell'8,9 per cento in valore rispetto all'anno precedente.

Però oggi ai consumatori che vogliono fare una buona scelta viene chiesto un maggiore sforzo d'attenzione. La legge vieta infatti di riportare sulle confezioni la dicitura «cioccolato puro», che le aziende italiane usavano fino a ieri per sottolineare l'utilizzo del solo burro di cacao e non di altri grassi vegetali. La nuova norma comunitaria, che ha attuato la sentenza della Corte di giustizia dell'Unione europea, viene contestata dagli industriali italiani, intanto però,

per sapere che cosa contiene davvero una tavoletta di cioccolato, bisogna leggere bene l'etichetta.

Ingredienti a parte, intorno al cioccolato fioriscono luoghi comuni e leggende metropolitane. Fa venire i brufoli e le carie dei denti, fa ingrassare e provoca allergie. Aumenta il colesterolo, eccita come il caffè, genera dipendenza come le sigarette. Cosa c'è di vero? «Il cacao è un toccasana per il cuore, la mente, i vasi sanguigni, fa bene alla pelle, è un antitumorale e rinforza le difese immunitarie» sostiene Sara Farnetti, nutrizionista e specialista in Medicina interna all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma. «Il problema è un altro: la voglia di cioccolato spesso nasconde il desiderio di assumere zuccheri. E gli zuccheri fanno aumentare la glicemia e l'insulina, l'ormone responsabile dell'ingrassamento, con il conseguente aumento della circolazione vita e il rischio di sviluppare il diabete. Quindi attenzione alle quantità: nei limiti di venti grammi al giorno gli effetti del cioccolato sono solo positivi. Una barretta da un etto deve durare cinque giorni». E la sensazione di benessere? «Il cioccolato è l'interruttore della risata perché contiene molte sostanze psico-attive come il triptofano, precursore della serotonina, che è, appunto, "l'ormone del buonumore"».

EMANUELE COEN

A SINISTRA E IN BASSO, DUE MOMENTI DELLA PASSATA EDIZIONE DI CIOCCOLATÒ, LA MANIFESTAZIONE DEDICATA AL CIOCCOLATO CHE SI APRE IL 2 MARZO A TORINO (FINO ALL'11)



I CONSIGLI DEL PASTICCIERE ENRICO CEEA DEL CAVOUR 1880 DI BERGAMO

PROFUMATO E MAI OPACO: COSÌ SI RICONOSCE LA QUALITÀ

«Sono molto goloso. Anzi, penso di essere dipendente dal cioccolato. Ogni momento di gioia o di sconforto è un buon motivo per mangiarlo». Confessa subito il proprio punto debole lo chef Enrico «Chicco» Cerea, che insieme al fratello Roberto «Bobo», anche lui chef, e al resto della famiglia, gestisce il Relais&Chateaux Da Vittorio a Brusaporto, nella campagna bergamasca. Il successo del locale, tra i sette ristoranti tre stelle Michelin in Italia, si spiega con i classici - i crudi di pesce, il gran fritto misto con frutta e verdura - ma anche con i dolci. Per i locali di famiglia, Da Vittorio e lo storico Caffè pasticceria Cavour 1880, a Bergamo Alta, Cerea prepara dolci innovativi come la crocchetta al cioccolato 70 per cento con salsa Faber (al moscato nero passito ridotto con l'aggiunta di spezie) e sorbetto all'albicocca. O grandi classici come la torta cioccolato e pere, in cui la frolla al cacao viene stesa, riempita di crema al cioccolato e ricoperta di crumble alla mandorla sbriciolata. «Un tempo la pasticceria» dice Cerea «era giudicata, a torto, di rango inferiore al resto della cucina, ora è stata invece molto rivalutata. Il dessert d'altronde è l'ultimo piatto e deve

lasciare un buon ricordo. E tutte le cene davvero importanti si concludono con il cioccolato». La materia prima è fondamentale, per sceglierla occorre attivare tutti i sensi. Ma come si riconosce un buon cioccolato?

«Quando è opaco è brutto segno. Il migliore è setoso al tatto e croccante, perché i cristalli del burro di cacao sono stati ben temperati. E poi deve essere profumato e, quando lo si assaggia, deve sprigionare mille sfumature mentre il sapore deve persistere a lungo in bocca». Quanto all'origine del cacao, il pasticciere è molto esigente: «Come per i vini cru, non basta che provenga dalle zone più vocate del mondo. Occorre valutare caso per caso, piantagioni e conformazione del territorio. Con la famiglia Vestri, per esempio, che lo coltiva con metodo biologico a Santo Domingo, abbiamo raggiunto ottimi risultati». (e.c.)

