

Tempo liberato

A ME MI PIACE

Storia e ricetta di Gianluca Franzoni, un laureato in economia votato al culto della «polvere degli dei»

Ecco a voi l'hidalgo del cacao

di Davide Paolini

Lui si definisce "hidalgo del cacao": una definizione, a prima vista, romantica e "nu poco" presuntuosa, ma dopo aver ascoltato la sua storia e aver assistito alle sue degustazioni di cioccolato si può leggere il suo biglietto da visita con un sorriso di approvazione. È una storia quella di Gianluca Franzoni, bolognese, che incoraggia i giovani che cercano di inventarsi un mestiere, partendo dalla passione per un settore o per un prodotto o da un'idea creativa. Cacao, sempre cacao, ancor più cioccolata si è ripetuto il giovane Franzoni, appena laureato, in economia a Bologna. Così sulle ali dell'Ippogrifo è salpato alla volta delle piantagioni del Venezuela, là dove nascono le fave che permettono la crescita del suo amore a lungo sognato: il cacao. E qui lungo un paio di anni nella "rainforest" all'ombra della gliciride, dell'eritrina, del cocco e del banano, fra scoiattoli, scimmie e pappagalli, vicino ai corsi d'acqua (è questo l'ecosistema ideale per la crescita di questa pianta "dolce") ha dato forma perfino a una raccolta di poesie *Viaggi per amare alla ricerca del cacao* (Guaraldi editore), ma soprattutto ha maturato una grande competenza sulla polvere degli dei.

Un misto dunque tra gusto e letteratura coloniale, dialetto appunto con la quale si esprime principalmente il cacao ai suoi primi vagiti. E tra le piantagioni dell'Ecuador, Venezuela, Grenada, Franzoni, ha messo a punto un progetto, piccolo, piccolo, se rapportato con i giganti del settore, ma affascinante per la gola e per l'olfatto il cacao che il nostro hidalgo seleziona e vuol far conoscere è da degustazione cioè per pochi privilegiati che amano il rito della degustazione e non dell'inghiottire senza assaporare. Questo "prodotto" non deve contenere latte o semi oleosi e

È stata un'abbuffata, lo confesso. Non è stata una degustazione sensoriale asettica, come insegna Gianluca Franzoni, quella che mi ha visto protagonista di fronte alle praline, ai tartuffi, ai cru, alle tavolette, alle monodosi e alle barre dell'azienda Amedei di Pontedera (frazione la Rotta - tel. 0587-484849). La qualità e la bontà di questi prodotti mi ha travolto. Insomma, la gola ha fatto aggio sul resto, ma quando si tratta di cioccolato non ci vedo più... L'assortimento in questione appartiene a una giovane impresa, sorta nel 1990, per opera dei fratelli Alessio e Cecilia Tessieri, figli d'arte perché il nonno Amedei era già un cultore-produttore di cioccolato.

L'originalità di questa azienda deriva innanzitutto dal fatto che produce cioccolato partendo dai frutti di cacao, a differenza di chi invece scioglie semilavorati prodotti da altre industrie. Un

Il turbamento dei sensi tra tavolette e praline

cammino non facile che ha alle spalle anni di documentazione in giro per il mondo dei fratelli Tessieri alla ricerca delle aree più vocate alla produzione di cacao della fascia equatoriale (Venezuela, Ecuador, Caraibi). Dopo aver imparato a conoscere e a scegliere la materia prima, Cecilia, ha pensato bene di documentarsi sull'arte della lavorazione dei grandi maestri del cioccolato in giro per il mondo. A seguito di questo meticoloso percorso alla ricerca di ogni segreto è

stato possibile ottenere un'offerta davvero entusiasmante in testa alla quale metto decisamente i "cru": perché con queste 26 "napolitaines" si può davvero giocare con il cibo degli Dei. Suddivisi in 6 confezioni, ottenuti dalla selezione di monogini di cacao provenienti da territori diversi di Ecuador, Grenada, Jamaica, Madagascar, Trinidad, Venezuela. È, tra l'altro, un simpatico modo, dolce, di far il giro del mondo conoscendo da dove arriva il cacao.

Di questa azienda ho solo avuto modo di assaggiare l'intera produzione, ma, ahimè, mi manca la conoscenza del laboratorio che, da più parti, mi è stato descritto come straordinariamente curato e meticolosamente ricostruito. Si tratta di una vecchia fonderia, dove i fratelli Tessieri hanno collocato antichi, ma tuttora efficaci, macchinari, a lungo cercati in giro per l'Italia. Insomma davvero un felice connubio tra cultura e produzione. (Davide Paolini)

deve essere composto da almeno 70% di sola pasta di cacao: quindi è la fava di cacao tosta e raffinata senza aggiunta di burro ulteriore a quello contenuto nella fava.

Il cacao di Franzoni (il marchio che ha creato si chiama Domori) presentato in tavolette di 8 grammi (una quantità, secondo la sua esperienza sensoriale ottimale per gustare il frutto del cioccolato) ha una precisa caratteristica è un cru, così come avviene in Francia per i vini, perché il cioccolato proviene dalla stessa varietà o dallo stesso terreno, comunque

non è miscelato da diverse provenienze e da tipi differenti. Inoltre le fave di cacao aromatico, da cui nascono le tavolette Domori sono: criollo, trinitario e nacional (che rappresentano circa l'8% del cacao raccolto e commercializzato nel mondo, mentre il 92% è cacao forastero) con un'errata selezione basata su particolari parametri: note aromatiche spiccate; bassi tassi di astringenza eccetera.

Per ottenere i cru originali di cioccolato, è necessario mettere in opera anche un'altra operazione: la selezione dei geni ancestrali del cacao aroma-

tico. In pratica una ricerca della diversità genetica naturale del cacao avvenuto nei secoli per salvaguardare così l'habitat naturale delle piantagioni in America Latina, Africa, Asia e Oceania. La filosofia sensoriale di Franzoni si estrinseca in 3 proposte di cru: Porcellana, Carenero Superior, Sur del lago Clasificado ottenuto dal cacao criollo venezuelano. Con questi 24 grammi di cioccolato si può far l'ingresso nei misteri della degustazione del cioccolato dove l'aroma sembra sia composto da

due o tre componenti (30 volte superiore alla media degli alimenti).

Si parte dal colore (che sembra debba essere sempre rosso mogano per venir definito "the best"), si passa al "rumore" con cui suona la rottura di una tavoletta, per poi passare all'aroma, quindi alle sensazioni gustative e a quelle tattili. Un caleidoscopio di aggettivi in reazione ai cinque sensi, scatenati come non mai dal cioccolato.

Dunque anche per il cioccolato comincia a prendere corpo un mondo sensoriale, così come per il vino, per l'olio e per

Cioccolatieri italiani da primato

Ben pochi lo sanno ma in Italia abbiamo il campione del mondo fra i cioccolatieri (ha vinto anche altri trofei internazionali): si tratta di Andrea Slitti (Slitti-café e Cioccolato, via Francesca Sud, 240, tel. 0572-640240) di Monsummano Terme (PT). Le sue specialità sono soprattutto un accoppiamento giudizioso fra caf-

fè e cioccolato. E la fama di questo artigiano toscano ha da tempo ormai varcato i confini: le sue creazioni si trovano in molti Paesi europei ed extraeuropei dove trova posto in tutte le guide più prestigiose.

La Toscana è forse oggi la regione che più di ogni altra presenta una lista di artigiani del cioccolato di notevole qualità: c'è Roberto Catinari (Arte del cioccolato) ad

Aglia (tel. 0574-718506) sempre in provincia di Pistoia, con il suo vastissimo repertorio di cioccolatini e praline. A Pisa c'è un altro grande cioccolatiere: è De Bondi (Pasticceria, via Turati, 22 telefono 050-501896).

Il Piemonte con Torino in testa ovviamente non tradisce l'antica tradizione a cominciare da Peyrano (tel. 011-6602202) per passa-

re ad Accornero (011-8122859), Gurtosio (011-5621949) e Sperandri (011-484306); sempre a Torino la Bottega del cioccolato-candifrutto (011-53946877) e ancora Strumia di Sommariva Bosco (Cuneo) tel. 0172-54230.

A Macerata vale una visita Cioccolato Marangoni (tel. 0733-34204) a Roma la Confetteria Moriondo&Gariglio (06-6990856), mentre

a Genova è presente la storica confetteria di Pietro Romanengo con più negozi (sede tel. 010-297809). Sempre nel capoluogo ligure: Romeo Viganotti (tel. 010-208561).

A Parma la Pasticceria Torino (tel. 0521-235689), a Napoli Gay Odin (tel. 081-417843). La celebre cioccolata di Casanova, infine, si trova a Modica, presso la Dolceria Bonajuto (0932-941225). (D.P.)

Immagine tratta dalla copertina di «Viaggi per amare alla ricerca del cacao» di Gianluca Franzoni (ed. Guaraldi)

i formaggi, non più riservato a produttori e cioccolatieri, ma allargato a chi ama gustare con il cervello. Prende altresì forma un rito, un linguaggio, una metodologia di giudizio per distinguere un prodotto da un altro. Può seguire alla degustazione della tavoletta anche un accostamento con il vino di cui il nostro cavaliere bolognese consiglia i suoi cru: i fortificati Old Madera, Porto, Vintage, Sherry Pedro Ximenez, un morbido rum o rum agricolo, un cognac maturo. Peccato che non prenda in considerazione almeno un prodotto made in Italy, ma forse la permanenza in Venezuela lo ha un po' allontanato dai profumi e dai sapori della sua terra...

La ricerca dei misteri di questo prodotto così amato, ma anche così evitato scioccamente per motivi di peso o di brufolo, lo rende ancor più sensuale, più desiderabile al punto che viene voglia di leccarsi le mani non appena toccata la tavoletta. Non è un progetto facile quello intrapreso da questo ambasciatore del culto del cioccolato. La verità è che da sempre non si fa molta distinzione su questo prodotto che entra nella pelle non appena si ha la forza di salire su una seggiola e rovistare nella cucina di casa nelle parti alte dei mobili. È comune quello di Franzoni un bellissimo sogno (che gli auguriamo diventa sempre più reale) dominato da due leoni di piazza San Marco di Venezia (da qui il marchio Domori) che ancora di più ci fa amare il cioccolato, aprendoci la sua anima. È un modo anche questo di battersi per salvaguardare l'ambiente, offrendo in più le occasioni di piacere ai nostri sensi. L'Italia del cioccolato ovviamente non è solo Franzoni, anzi assieme a questo hidalgo del cacao, stanno emergendo eccellenti aziende di produzione e straordinari cioccolatieri che ci candidano sempre a un leadership internazionale. E pensare che un tempo eravamo fanalini di coda, dopo la Francia e il Belgio. Così è se mi piace!



Club Med 02-7735

Sconto del **10%** su soggiorno e volo. **Alla ri-scossa!**

Se prenotate entro il 28 maggio. Al Club non diamo i numeri, ma facciamo gli scatti. Dalla Malesia all'Indonnesia, dall'Italia alle Maldive, passando per la Grecia e le Antille francesi, su 45 favolosi villaggi lo sconto del 10% è sul soggiorno. E su 10 di questi lo sconto del 10% è anche sul volo. Per scegliere in quali settimane andare, quale paese e le vostre prossime vacanze, telefonate al Club Med allo 02-7735 o passate dalla vostra agenzia di viaggi.

e se tutto ri-cominciassse

SCOPRITE ARS. L'ARTE VISTA DA NUOVI PUNTI DI VISTA.

ARS

ARS. IL NUOVO NELL'ARTE ANTICA E MODERNA.

Nuovi contenuti, nuova veste grafica: ARS scopre le nuove tendenze artistiche di oggi e rilette gli artisti contemporanei in mostra a Vicenza da nuovi punti di vista le opere del passato. Chi cerca il nuovo nell'arte, lo trova sul nuovo ARS.

DE AGOSTINI RIZZOLI PERIODICI IN EDICOLA