

L'OSCURO
del desiderio OGGETTO



Fave di cacao
Cocoa beans



al milanese Sant'Ambroeus per assaggiare gli ambroggiotti, cioccolatini fondenti ripieni di zabaglione e proseguire poi per Bologna dove si incontra Majani, nome giustamente riverito da oltre due secoli. Nel 1796 il giovane generale Napoleone Bonaparte trovava irresistibile la sua cioccolata e nel 1832 gli avi degli attuali proprietari (l'azienda appartiene sempre alla stessa famiglia) ottennero il primo cioccolato in forma solida, battezzato Scorza per la forma che ricorda la corteccia di un albero. Ancora oggi è tra i suoi maggiori successi insieme al primo cioccolatino a strati, creato nel 1911: questo fu tanto apprezzato dal senatore Giovanni Agnelli che volle portasse il nome della sua azienda, Fiat. A Genova, dal 1780, la pasticceria Romanengo è famosa per le meringhe al cacao mentre a Napoli Gay-Odin è celebrato dalla fine dell'Ottocento per il cioccolato a sfoglia chiamato Foresta e a Modica, in provincia di Ragusa, l'Antica dolceria Bonajuto suggerisce un raffinato cioccolato alla cannella. Questo rapido giro tra alcuni dei templi della cioccolateria italiana (solo alcuni perché il repertorio è vastissimo e, fortunatamente, in aumento) può concludersi con il nome di due piccoli produttori che se, quasi certamente, sono noti ai circa mille soci del Chococlub di Alba, ai mille della Compagnia del Cioccolato di Perugia ma sparsi in tutta Italia o ai 18 dell'esclusivissima Confraternita del Cioccolato (che una volta al mese si riuniscono in un bel salotto di Milano), quasi altrettanto cer-

tamente, sono ignoti alla m... il cioccolato, ha una frequer... volmente superficiale. Il primo è Amedei, toscano vincia di Pisa: due fratelli, A... un lungo periodo di ricerca, l... piccola fabbrica dove non so... guardevole cioccolato ma te... stazione e di abbinamento a... volesse sapere di più può c... (www.amedei.it), inviare una e-m... o telefonare al numero 058... Sempre via Internet (www.dom...) re in contatto con Domori, m... se Gianluca Franzoni che, n...

Cafè à la ca

Oltre a quelle dei vir... carta "dei caffè". Tra i... città piemontese che i... no, capitale di un com... occupa" del caffè. Ma... tempo nel suo labora... Asti) abbinato l'aroma... "È la stessa filosofia... meglio, senza acconter... stieri che arrivano al... degustare in speciali t... lire a tazzina). È il "Ba... alla stesso tempo, rich... bene. La torrefazione v... tazzina allungata perme... bocca l'aroma. Proprio... dell'espresso bevi e fug... stimolante e rilassante a... dello Slow Food, il mov... sue radici a Bra, altro ar... La torrefazione Ponchi... fornisce anche alcuni ris... ta" oltre al Jamaica Blue... Captain Cook (aroma delicato e leggero con sentori di noce) l'Etiopia Harrar (gusto pieno, forte e pungente) e una miscela classica di pura qualità arabica di caffè centro-americani. Attenti, dunque, d'ora in avanti, a ordinare semplicemente "un caffè".

Le Ali - Air Dolomiti - In-Flight Magazine - Spedizione in abbonamento postale a tariffa intera - Verona - Estate 1999 - Numero 30

AIR
D
LOM
MITI
IN-FLIGHT
MAGAZINE

Egidio
Ponchione

