

MERCOLEDÌ 28 APRILE 2004

LE VARIETÀ'

I cru: sono cioccolati in tavoletta prodotti con una varietà specifica di fave di cacao. Le più utilizzate sono quelle coltivate in Venezuela, Ghana, Madagascar, Ecuador

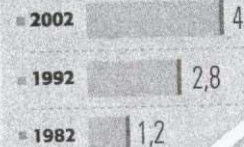
Ili aromatizzati: al primo posto c'è il cioccolato al peperoncino, che ormai si trova in tutte le cioccolaterie, anche in tazza. Ma si sperimenta di tutto: cioccolato al rabarbaro, alla cannella, allo zenzero, al ginger, ai fiori d'arancio

I più strani: non c'è limite alla fantasia. Si può trovare cioccolato al brodo di pollo, all'olio di foie gras, alla birra. Fra le praline più nuove ci sono quelle al tè verde. Molto utilizzate anche frutta e verdura candite: ci sono cioccolatini alla zucca, al pompelmo, alla mela, al limone, alla polpa d'arancio

Fondenti, al latte, alla frutta, aromatizzati al peperoncino, alla birra, con il foie gras o alla cannella: sono più di quattrocento le specialità in vendita in Italia

I CONSUMI

(chili a persona)



LA «MAPPA» DEL CACAO



LE CALORIE

(per 100 grammi)

Cacao amaro in polvere:	355
Una coppa di gelato misto:	600
Crema di nocchie e cacao:	537
Cioccolato gianduia:	509
Un gelato affogato:	250
Al latte:	565
Fondente:	542

DOVE ASSAGGIARLO

Le cioccolaterie sono decine in tutta Italia e ne stanno nascendo sempre di nuove. Ecco una piccola selezione di indirizzi sicuri di produttori e rivenditori dove gustare del buon cioccolato

Piemonte	Lombardia	Toscana
Torino Guido Gobino Peyrano Giordano Caffarel	Milano Richard	Monsummano Terme (Pistoia) cioccolateria di Andrea Slitti Pisa cioccolateria di De Bondt Pontedera (Pisa) Arnadei Agliaia (Pistoia) Catinan
Sicilia	Liguria	Lazio
Modica: Bonajuto Noto: Caffè Italia	Genova Domori	Roma Godiva in piazza di Spagna
Emilia	Campania	
Bologna Majani	Napoli Gay-Odin	

In arrivo la prima guida con voti e indirizzi. L'ultima moda, nelle gelaterie, è quella delle infusioni, con abbinamenti al tè nero, ai petali di rosa o al gelsomino

Cioccolato doc come il vino E i consumi raddoppiano

Un trionfo negli ultimi dieci anni, nonostante la tirannia delle diete
La rivoluzione del «cru»: cacao nurissimo da piantagioni controllate

Il cioccolato sta succedendo quello che accadeva anni fa al vino, quando la divisione sommaria bianco e rosso fu spazzata via da un'autentica rivoluzione del gusto che ci ha fatto diventare tutti po' enologi. Il bacio Pefina, la nutella, la riparianone fra latte e fondente bastano più a disegna-

AL SUPERMERCATO — Ad aprire la strada è quella stessa avanguardia di cultori del mangiare bene che negli Anni Novanta partì per la crociata sulla valorizzazione di prodotti tipici. Gente come i soci di Slow food, per intenderci, quelli che pensano che nessun prodotto di qualità meriti di essere ingoiato a buste, che credono

cultura del cioccolato a una ipercultura — taglia corto Luigi Cremona, gastronomo, autore della Guida agli alberghi e ai ristoranti del Touring club — Oggi i migliori cioccolatieri del mondo, oltre che in Francia, si trovano in Italia». Tutto merito del cioccolato al peperoncino e dei giovani che si sono lanciati nell'assaggio. Rilanciati nell'assaggio, che risale a cetta vecchia, e in-

to. La vera esplosione, però, è arrivata con il fondente ad alta gradazione di cacao: «Un tempo un buon fondente aveva il 50 per cento di cacao — continua Mora — adesso siamo al 70 e la percentuale è in continuo rialzo». Cacao dal Ghana, dall'Ecuador, dal Madagascar. E poi gli aromi: cannella, ginger, fiori d'arancio. Non c'è limite alla fantasia. C'è il cioccolato al foie gras, al