

OGGI L. 1.500

RCS

21 MARZO 2001 • N. 12 • SOLO IN ABBONAMENTO CON IL GIORNALE DI SICILIA • L. 1.500

FILE

OGGI

TEMPO LIBERO

OGGI • 181

CUCINA

Impara a gustare il vero cioccolato, cambierà tutta la tua vita

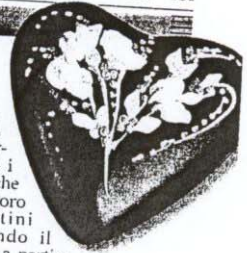
La commedia «Chocolat», con la Binoche, mostra come una tavoletta può migliorare l'esistenza. Purché si sappia scegliere

Gli Oscar non sono stati ancora attribuiti, ma grande curiosità ha suscitato il film *Chocolat*, di Lasse Hallström, dove la bella cioccolataia Juliette Binoche cambia la vita agli abitanti di un villaggio francese con le sue praline deliziose. Noi italiani forse non cambieremo così la nostra vita: non siamo, a dir la verità, grandi intenditori. Ne consumiamo poco più di un terzo della media europea e lo compriamo al supermercato o dal pasticciere.

Invece, ad Amsterdam, Vienna, Parigi, Barcellona, sono numerose le «cioccolaterie», ben distinte dalle pasticcerie. E dire che il grande cioccolatiere è una figura nata in Italia: la culla di questo artista del goloso era Torino, dove sono nati fin dal primo '700 i cioccolatini, le praline, le uova di Pasqua, i doni in cioccolato (vedi le foto in questa pagina). Poi gli svizzeri hanno inventato la rigida tavoletta e il cioccolato al latte, i numeri sono cresciuti, il cioccolato è diventato un prodotto industriale, mentre l'artigiano si limita a sceglierlo, a forgiarlo, farglielo.



Juliette Binoche pralinaia felice in «Chocolat», il film-culto del regista svedese Lasse Hallström, che sta gareggiando per l'Oscar 2001



Torino è però rimasta la «rocconforte» di aziende che fanno i loro cioccolatini fabbricando il cioccolato a partire dalla fava (il seme) del cacao. Sono piccole realtà che sopravvivono grazie a una tradizione radicata e a una firma amata dai piemontesi che è anche qualità apprezzata ovunque: i nomi mitici sono Peyrano, Streglio, Caffarel. Anche se storicamente il primato di vetustà tra le aziendine ancora in vita è della Majani di Bologna.

Svizzero? E perché? Ma è vero che il cioccolato svizzero è il migliore? Chi l'ha detto? La Lindt fa probabilmente uno dei migliori cioccolatini al latte, oltre a ottimi cioccolatini. Ma il cioccolato vero, il fondente, trova proprio in Italia interpreti di ottimo livello. Anzi, la Icam di Lecco fa uno dei migliori, se non il migliore, fondente del mondo che, oltretutto, è pure biologico, il «Caribe» (appartenente a una linea presente a basso prezzo anche in molti supermercati). È un'iniziativa di enorme importanza ecologica, naturalistica e storica: per avere garanzie di prodotto naturale sono state recuperate piante molto vecchie appartenenti alle varietà aromatiche originali, le migliori, un tempo abbandonate perché meno produttive.

Guido Stecchi

cerie. E dire che il grande cioccolatiere è una figura nata in Italia: la culla di questo artista del goloso era Torino, dove sono nati fin dal primo '700 i cioccolatini, le praline, le uova di Pasqua, i doni in cioccolato (vedi le foto in questa pagina). Poi gli svizzeri hanno inventato la rigida tavoletta e il cioccolato al latte, i numeri sono cresciuti, il cioccolato è diventato un prodotto industriale, mentre l'artigiano si limita a sceglierlo, a forgiarlo, farglielo.



Zuppa di cozze? No, è una creazione.

Attenti: deve essere «puro»

Già l'elenco degli ingredienti è utile per identificare il cioccolato buono. La percentuale di cacao complessivo (cacao, burro di cacao, pasta di cacao) è fondamentale: un buon fondente deve contenerne almeno il 55 per cento. Più ce n'è, più il cioccolato è pregiato, pur se può piacere meno perché più amaro. Gli altri ingredienti del fondente devono essere solo zucchero, lecitina di soia, un addensante naturale (quando non transgenico), e al massimo la vaniglia. Quest'ultima è naturale se indicata come vaniglia o estratto, nel qual caso la qualità è nettamente superiore. Se invece l'etichetta riporta il termine «vanillina», è quasi sempre sintetica. Gli ingredienti degli altri tipi di cioccolato devono essere identificabili, senza strane sigle di additivi: la presenza di grassi diversi dal burro e di cacao è indice di qualità inferiore.

Due uova... o almeno lo palano.

I 16 «re» del gusto italiano

Favolosi cioccolatini e oggetti in cioccolato dai più bravi artigiani italiani? Ecco 16 indirizzi da leccarsi i baffi. A Torino: 1) Peyrano, 011-66.02.202; 2) Capitano Rosso, 011-61.92.818. A Milano: 3) Alex Urilli fa praliniera da Peck, via Spadari 9, 02-86.08.42; 4) a Brescia Iginio Massari, pasticceria Veneto, via D'Acquisto 8, 030-39.25.86. 5) A Mestre: Zanin, via Bissuola 24, 041-53.43.262. 6) A Camisano Vicentino, Ferracina, 0444-61.01.91. In Toscana 4 assi famosi in tutta Europa: 7) Catinari, Agliana (Pi), 0574-71.85.06; 8) Sliiti, Monsummano (Pi), 0572-64.02.40; 9) Mammi, Prato, 0574-21.628; 10) De Bondi, Pisa, 050-50.18.96. A sud: 11) Moffa, via Michelangelo 50, Foggia, 0881-63.59.34; 12) Palazzolo, Cinisi (Palermo), 091-86.65.265; 13) Bonaiuto, Modica (Reggio Calabria), 093-29.41.225; 14) Digesto, Napoli, 081-59.63.143; 15) Allegrini, Polignano a Mare (Bari), 080-42.51.011; 16) Marigliano, San Gennarellone d'Ottaviano (Napoli), 081-52.96.831.

I trucchi per farlo morbido

Per salse, a 100 g di liquido bollente (latte, panna, succhi di frutta, liquori) si incorporano 80 g di cioccolato a pezzetti, mescolando lentamente. Per coperture e oggetti di cioccolato, quando questo deve tornare croccante, non si deve scaldare a fiamma diretta, ma scioglierlo a bagnomaria a 45/50°, evitando che entri acqua. Poi si «tempera»: si stende sciolto su un tavolo freddo (di marmo, di acciaio), si fa raffreddare a 27°, si lavora lentamente con una spatola poi si riporta a bagnomaria non oltre i 31/32°. Per una «ganache» da coperture e farciture: incorporare il cioccolato a un 75/80 per cento di panna, burro o latte caldissimi, mescolando lentamente.

Tagliere, formaggi, salsicce in puro cacao.

