Televenerdì: la guida completa della settimana radio e tv. I satelliti. Le trame dei film della settimana

IL VENERDÌ

DOVE REGNA LA TRADIZIONE

«Bicerin», praline e bon bon, dal Piemonte alla Sicilia

Al Bicerin
Torino, piazza della Consolata 5, tel. 011-4369325

Piccolo, intimo e romantico locale, in una delle piazze più amate dai torinesi. Che qui bevono l'originale *bicerin*, a base di cioccolato, caffè e fior di latte.

Arione
Cuneo, piazza Galimberti 14, tel. 0171-692539
Qui, nel 1923, sono nati gli originali Cuneesi al rhum. Poi imitati ovunque, quindi brevettati con tanto di certificato esposto in vetrina.

Romeo Viganotti
Genova, vico dei Castagna 14, tel. 010-2514061
Antica bottega della cioccolata, fabbricata secondo tradizione e ancora oggi con macchinari che risalgono al 1800

Rivoire
Firenze, piazza della Signoria 5, tel. 055-214412
Uno dei primi caffè italiani a preparare la cioccolata in tazza (poi sono arrivate le tavolette, le praline, i cioccolatini). Era il 1872 e da allora i suoi tavolini sono pieni in tutte le stagioni.

Pasticceria Federico Salza
Pisa, via Borgo Stretto 46, tel. 050-580244
Appena premiato dalla Regione Toscana come «negozio storico di Pisa». Qui, oltre a praline e tavolette, si produce il carrarmato, dalla forma che ricorda i cingoli di un blindato, un successo anni Settanta.

Moriondo e Gariglio
Roma, via Piè di Marmo 21, tel. 06-6990856.
Dal 1886 la cioccolateria artigianale produce praline e bonbon secondo antiche ricette piemontesi doc. La famiglia Proietti, titolare dell'attività, ha infatti origini torinesi.

Gay-odin
Napoli, via Vetriera 12, tel. 081-417843.
La più antica fabbrica di cioccolato a Napoli: è del 1922. Oggi i punti vendita sono otto, sparsi per la città.

Maglio arte dolciaria
Maglie (Lecce), via San Giuseppe 48, tel. 0836-424609
Quest'anno il laboratorio compie 130 anni e i punti vendita in Puglia sono quattro. A Maglie il primo. L'azienda è a conduzione familiare e commercializza in tutta Italia.

Antica Dolceria Bonajuto
Modica (Ragusa), Corso Umberto I, 159 tel. 0932-941225.
La bottega della famiglia Bonajuto risale al 1880. Sono passate sei generazioni e oggi vende in tutto il mondo, Giappone incluso.

Bondt, arrivò dall'Olanda dieci anni fa: oggi, con Cecilia Iacobelli, gestisce uno dei laboratori più innovativi d'Italia. L'idea è stata quella di affrontare la materia in modo scientifico e cioè con la collaborazione della facoltà di Agraria di Pisa, dove si coltivano ben 700 varietà di peperoncino. La cioccolateria De Bondt (in via Turati 22) produce così 38 tipi differenti di tavolette aromatizzate al peperoncino. E le confezioni sono talmente belle che è quasi un peccato scartarle.

Altro innovatore toscano è Paolo Pistocchi. Perché non si dica che il cioccolato fa ingrassare, nel suo laboratorio di Firenze ha inventato una torta al cioccolato fondente senza zucchero, grassi, uova, farina, burro, e conservanti. Niente di niente, solo cioccolato amaro purissimo e un goccio di crema di latte. La torta viene venduta sottovuoto e si conserva in frigorifero per tre mesi (*www.tortapistocchi.it*).

A Torino arriva il «chocopass»
È in vendita a 10 euro un tesserino per dieci assaggi nelle cioccolaterie di Torino. Si trova alla stazione e all'aeroporto (tel. 011-5351181)

In questo tour non può mancare Modica, in provincia di Ragusa, la patria siciliana del cioccolato più antico, grezzo e granuloso, perfino ruvido al palato. Qui Pier Paolo Ruta, nello storico locale Bonajuto, produce il cioccolato più vecchio del mondo. Spiega Ruta: «Le ricette risalgono all'epoca degli Aztechi e la lavorazione è stata importata dagli spagnoli che hanno dominato l'isola. Noi fabbrichiamo ora un cioccolato quasi crudo, con pezzi di semi di cacao e aromi naturali, come cannella e vaniglia».

Per chiudere, una citazione spetta alle praline di Dino Pettenò (via Vallon 1, Venezia Mestre, tel 041-5348658): ha imparato l'arte a Bruxelles e oggi ne produce oltre 100 tipi differenti, per la gioia del suo pubblico, che va dal presidente Carlo Azeglio Ciampi a Woody Allen.

Agnese Ferrara ■

Saddam, atto secondo

STA PER COMINCIARE IL PROCESSO: I PROTAGONISTI, LE COMPARSE, LE PREVISIONI

MALASANITÀ CHI PAGA PER GLI ERRORI COMMESSI DAI MEDICI

ALMODÓVAR DIARIO DAL SET: HO FINITO IL MIO ULTIMO FILM, ECCO COM'È ANDATA