

FOOD

DOLCI

San Valentino di cioccolato, le eccellenze italiane dal Piemonte alla Sicilia

Tartufi e praline speziate o ubriacate le ultimissime tendenze dei maestri del cioccolato per una occasione speciale

di Federico De Cesare Viola



Se c'è una cosa buona di San Valentino è che ci consente di indulgere all'acquisto e al consumo impenitente di cioccolato, potendo sempre approfittare della ricorrenza come valida scusa per fare o farsi un regalo – una tradizione che non vogliamo essere proprio noi a rompere – a prescindere dall'effettiva situazione sentimentale.

Impenitente non vuol dire però senza criterio, ché quando si parla di cacao è bene intendersi sul concetto di qualità. Ecco allora una selezione di prodotti (ed esperienze) selezionati tra alcune delle migliori cioccolaterie e pasticcerie italiane, dal Piemonte alla Sicilia, ideali per queste giornate all'insegna della passione e del romanticismo più sfrenati.

Chi è cresciuto con il mito di Willy Wonka non potrà non apprezzare la gift box creata ad hoc da **La Perla di Torino** per la festa degli innamorati: insieme a una confezione di **tartufi di cioccolato e praline decorate a mano**, infatti, si potrà vivere una giornata all'interno del laboratorio per scoprire, insieme ai maestri artigiani, i segreti della produzione e creare la propria tavoletta con la tecnica del temperaggio a mano, proprio come un autentico maître chocolatier. Prima di concludere l'esperienza assicuratevi di assaggiare anche il nuovo tartufo di cioccolato al caramello con arachide e sale di Cervia. Fate attenzione: è un contrasto che dà dipendenza.

Siamo nella regione giusta per una scorpacciata di cioccolato artigianale. Qualche altro esempio? Per l'occasione sono perfetti **gli speziati di Guido Castagna**: alla ricetta classica del cremino sono stati aggiunti fiori e spezie per abbinamenti esplosivi come paprika-pepe rosa o cannella-calendula. Oppure **i Boeri di Bodrato**, ciliegie "ubriacate" nella grappa (anche senza nocciolo) e ricoperte di cioccolato fondente, da custodire nelle loro iconiche cappelliere, perfette come cadeau. La maison di Novi Ligure propone anche i tradizionali cuori di **cioccolato Millerighe** nelle versioni bianco, al latte e fondente.

Mettete da parte tutto il vostro (eventuale) cinismo pure davanti alle bellissime e romantiche **creazioni di Gruè**, la pasticceria romana nata nel 2014 da un'idea di Marta Boccanera e Felice Venanzi che si sono ispirati, nella loro filosofia di lavoro, a maestri come **Iginio Massari, Luigi Biasetto e Pierre Hermé**. Dal loro laboratorio di 300 metri quadrati, in questa stagione, escono deliziosi cuori di cioccolato ma anche creazioni a forma di rosa e orsetti, rigorosamente realizzate con la migliore materia prima (del resto proprio con il termine "grue" si indica la parte più pregiata della fava di cacao). Notevoli anche i **tartufi** – **c'è anche quello al Pisco, il tipico distillato peruviano** - e le praline, in particolare la versione al rosmarino e quella ai frutti esotici.

Orange is the new black, persino a San Valentino: il nuovo cofanetto arancione di Amedei, la maison toscana con sede a Pontedera, racchiude una nuova **selezione di praline – decorate a mano – tra cui anche la versione mignon con cioccolato al latte e mandarino**. Chi non vuole rischiare di finire presto la scorta può puntare direttamente sulla selezione Le Praline 25 dove troverà, tra le tante, quelle al gusto cannella, cappuccino o Vin Santo.

Scendiamo più a Sud, con una tappa obbligatoria a Napoli. Perché, parliamoci chiaro, che San Valentino sarebbe senza assaggiare o regalare almeno una "foresta" di Gay-Odin? **Il tronchetto di cioccolato al latte a sfoglie è ormai il simbolo di questa storica cioccolateria**, nata alla fine del diciannovesimo secolo nel quartiere Chiaia (ma oggi con sedi anche a Roma e Milano), e in questi giorni lo potete assaggiare anche nella versione a forma di cuore. In alternativa ci sono i cuoricini ripieni di gianduia e ghianda e ricoperti da una sottile sfoglia di cioccolato fondente.

Infine eccoci a Modica, nella provincia di Ragusa, per dedicarci a un'altra grande eccellenza italiana, l'Antica Dolceria Bonajuto, e scegliere una delle tante confezioni del loro cioccolato, celebre e apprezzato per l'antico processo di lavorazione del cacao. Si va dalle **tavolette alle praline al pistacchio ai signature per il 14 febbraio tra cui lo "stecco cuore"**. Se ancora avete pregiudizi sul cioccolato bianco, provate la loro eccellente versione: la preferite più gentile (con zucchero grezzo panela) o più ruvida (con muscovado)?

Chocolate Room per una vera immersione nel mondo del cioccolato

A questo punto dovrete aver fatto il pieno di cioccolato (e per conoscere gli abbinamenti possibili vi invitiamo a leggere il box dedicato). E se volete provare un'altra esperienza unica (e con *wow effect* garantito) il posto giusto è il **Four Seasons di Milano**. È qui che si trova la Chocolate Room (aperta solo in occasione del brunch domenicale oppure su richiesta), una sala delle meraviglie interamente dedicata al cibo degli dei. È stata creata da Daniele Bonzi, il pastry chef del luxury hotel meneghino, in collaborazione con Valrhona: tutti gli elementi della stanza, perfino le pareti, sono realizzate con il cacao e si può assaggiare ogni sorta di pralina, tavoletta o lollipop. Un luogo terapeutico, dove perdere la testa.

Per approfondire

● [Formazione: i corsi per diventare maestro cioccolatiere](#)

Riproduzione riservata ©