

in società/manie fondenti



Io vado a tavoletta

Ci sono gli integralisti del 100 per cento cacao e gli ultrà del 70, i fan del gianduiotto e i malati di Nutella. Il cioccolato è moda culturale o puro piacere? E qual è il migliore al mondo? Lo dicono gli esperti. Con una guida ai salotti dove il cioccolatino è ammuffito

di Marisa Fumagalli

Non soltanto un piacere, piuttosto una perversione. Dolce-amara. E non è un modo di dire: il cioccolato, che fino a ieri evocava la dolcezza sublimata, la regressione infantile (avete presente la Nutella?), ha cambiato pelle e immagine nell'arco di un decennio, diventando cosa da intenditori (o presunti tali). Maschi, soprattutto. Che lo vogliono «duro e puro». Cioè fondente e perfino extrafondente, cacao al 100 per cento (gusto estremo e difficilissimo, lo ammette perfino chi lo produce), meglio se abbinato ai sigari e al rum.

«Il massimo della degustazione» dice **Riccardo Illy**, presidente dell'omonimo gruppo. Esperienza condivisa con altri imprenditori, fra cui spicca **Bepi Stefanel**. **Santo Versace**, invece, degusta (forse un po' troppo) e si sente in colpa. Allora, corre in palestra.

Mister caffè preferisce prenderla alla larga: «Si tratta di un culto edonistico-culturale, che coinvolge sensazioni fisiche e mentali». La moglie, **Rossana Bettini**, esperta di enogastronomia, va al sodo e segnala l'accoppiata strepitosa: «Cioccolato e birra di Sauris alla canapa indiana». Passione e interessi economici, s'intende. Nel 2006, infatti, Illy ha acquisito l'80 per cento della Domori (due milioni di euro



di fatturato), azienda fondata nel 1993 dal manager **Gianluca Franzoni**, folgorato da un'esperienza in Venezuela, terra vocata alla coltivazione del cacao. Qui comincia l'avventura, seguita da altri pionieri, che lancerà la nouvelle vague del cioccolato (di alta qualità e raffinatezza), senza sfuggire a regole e rituali.

Altro che antidoto femminile alla depressione o stimolante sessuale, come si legge nel patinatissimo volume

L'accoppiamento più nuovo? Quello fra cacao e birra Sauris, alla canapa indiana. Quello da evitare? Cioccolato con Amarone o Brunello di Montalcino

Cioccolato e Piacere (Spirali), curato dal farmacologo Giuseppe Nisticò. Signore e signori, non si mangia, si assapora, come si usa per i vini importanti, da meditazione. Avanti, allora, con l'analisi sensoriale della tavoletta e le prove «verticali». I parametri: aromaticità, rotondità, pulizia, persistenza. Ma dove andremo a finire? La schiera degli adepti è sempre più nutrita. Nomi che contano, ovviamente. E chissà quanto c'è di autentica passione, tra coloro che si fanno recapitare il «cibo degli dei» in specialissime confezioni, assimilabili più all'oro colato che non al cioccolato. A proposito, così s'intitola il nuovo negozio triestino del famoso pasticciere di Padova Luigi Biasetto, campione mondiale con la torta Sette veli. Cioè strati. Immaginate di che cosa...

Il gotha, dunque. Vogliamo partire da **Nicolas Sarkozy** e dalla première dame Carla? La coppia adora il fondente al 70 per cento. Acquistato dal laboratorio Amedei di Pontedera, solida griffe, sulla cresta dell'onda. **Vladimir Putin**, lo «zar» della Russia, invece, ha un debole per le tavolette (63 per cento) Red (ai frutti rossi) e Blond (gialle). **George Clooney** si fa ammaliare dalle più gentili praline. Il premier **Silvio Berlusconi** e **Luca di Montezemolo** vanno, comunque sia, di fondente. Insomma, quando il gioco si fa duro, i duri mangiano cioccolato.

Non è tutto. Succede che, oltre alle

Che praline, meglio riciclare

Infortunati al cioccolato. Che, strano ma vero, non a tutti piace. Un nome: il cantautore **Paolo Conte**. Anche se è nato in Piemonte, la patria nobile del prodotto al cacao (con le nocciole di Langa, talvolta). Lo disdegna **Albertina Marzotto**. Repulsione fisica, si dice. Ma ne viene omaggiata, come succede mediamente a mezzo mondo. La scatola di praline, si sa, è un passe-partout. Si narra, però, che la signora, riposte nella credenza le dolci delizie, le faccia risorgere durante i party e le cene nella sua casa milanese. Risultato? Cioccolatini biancastri, segno di invecchiamento, certo non opportuno. Una parola: scaduti. Lei, che ha sense of humour, si scusa, sorride e passa oltre. **Giovan Battista Mantelli**, a.d. della Venchi, segnala («me lo dicono le gole profonde dei negozi che riforniamo») il vizio, non raro, di alcuni che se la tirano, di acquistare per sé cioccolato ottimo (e caro), rifilandolo agli amici le seconde linee. Mentre **Lorenzo Sassoli de Bianchi**, presidente dell'Upa, Utenti pubblicità associati, («adoro il cioccolato, purtroppo

mi fa venire il mal di testa») racconta di un tale che, avendo prestato a un collega-manager il suo appartamento di Roma, dove era stata lasciata sul tavolo una sontuosa confezione di gianduiotti, ha trovato, poi, una sorpresa: scatola intatta, contenuto zero. Mentre lo scrittore **Giuseppe Culicchia**, cresciuto a pane e Nutella e convertito al fondente (90 per cento), lancia un avvertimento: «Che nessuno osi mettere il cioccolato in frigorifero. L'ho visto fare troppe volte. Un disastro. Deve stare al fresco, non al freddo». «E gli abbinamenti sbagliati? Errore da neoconvertiti alla moda del cacao, ma ignoranti» chiude **Gilberto Mora**, presidente della Compagnia del Cioccolato. «Succede, allora, che ti propongano il meraviglioso superfondente di Domori o di Amedei accostato a grandi vini, come l'Amarone o il Brunello di Montalcino» spiega. «Uno sbaglio: due tannini, l'uno contro l'altro, gusti che stridono come due boxeur che fanno a pugni. Il peggio del peggio».

tavolette, acquistino anche la fabbrica. Non per business, ma per passione. L'esempio della Venchi la dice lunga. Provincia di Cuneo. Nel 1949, **Pietro Cussino** fonda la Cuba, azienda artigianale di successo (i vecchi cuneesi al rum erano, e sono, da sballo) che successivamente, passando per alcune fusioni, s'impone con un nuovo marchio, mentre entra in scena il nipote di Cussino, **Giovan Battista Mantelli**, oggi

Aromaticità, rotondità, persistenza. Sembrano le caratteristiche che dovrebbe avere un grande vino. Invece, parliamo di cacao

39enne. Siamo attorno al Duemila; nel riassetto societario, vengono coinvolti personaggi estranei al mondo del cacao ma fan del cioccolato: **Pietro Boroli** (presidente dell'Istituto Geografico De Agostini), **Nino Tronchetti Provera**, **Rolando Polli** (ex McKinsey), **Daniele Ferrero** (omonimo del «re della Nutella»). «Da allora a oggi qualche socio è cambiato» spiega Mantelli «non la logica. Sono entrati l'imprenditore **Nicolò Langioli** e il broker **Marcello Comoli**».

I cioccolatari

Due i club del fondente: quello dei «purissimi» (cacao al 100 per cento) e degli «impuri» (70).

100%
FONDENTE



Franco Bernabè
(a.d. di Telecom)

70%
FONDENTE



Aldo, Giovanni e Giacomo
(comici)



Pierce Brosnan
(attore)



Silvio Berlusconi
(presidente del Consiglio)



Nanni Moretti
(regista)



Luciano Violante
(ex presidente della Camera)

La Venchi definisce di «lusso accessibile» la sua fascia di mercato. Gusti individuali del board? Mantelli li elenca: «lo adoro il ciococaviar, Boroli il cubotto, Polli il cubarhum, Ferrero i tartufi, Comoli tutto-senza-distinzione, Cangiolli la nostra linea dei gelati al cioccolato».

Trend prossimo venturo. C'è chi sostiene che la fondente-mania («più chiacchierata che praticata», secondo il regista-gourmet **Bruno Gambarotta**, autore de *Il codice Gianduiotto*, Morganti Editori) sia destinata a placarsi. È di questa idea **Guido Gobino**, torinese, produttore di gianduiotti (gli estimatori vanno da **Evelina Christillin**, al sindaco **Sergio Chiamparino**, a **Ermanno Olmi**, passando per il fior fiore dei manager della finanza e dell'industria) che afferma: «Per molti anni» spiega, «lo slogan era più latte meno cacao. Le parti si sono invertite. Ora è il momento dell'equilibrio». Davvero? Chiediamolo alla «coppia fondente» del food writing, **Clara** e **Gigi Padovani**: lei ex professoressa di matematica, lui giornalista. Insieme, decine di libri sull'argomento (tradotti in Francia e negli Usa) in pochi anni. Su questo punto, però, i due divergono. «Nel futuro da intenditori, vedo la ricerca dei cru, come si fa per i vitigni autoctoni. In sintesi: un viaggio entusiasmante alle origini del cacao» dice Gigi. Ribatte Clara: «Ma la torta al cioccolato, cominciando dalla Sacher, resiste, resiste, resiste. Attraversando tempi e mode».

Paradisi addominali

TORINO

Peyrano
corso V. Emanuele 76
tel. 011 538765
www.peyrano.com
Specialità: gli alpini, cioccolatini a forma di bicchierino e liquore.

MILANO

Choco Cult
via Buonarroti 7
tel. 02 48027319
www.chococult.it
Specialità: cioccolatini alla birra.

GENOVA

Romeo Viganotti
vico Dei Castagna 14 r
tel. 010 2514061
Specialità: praline e scorzette d'arancia immerse nel fondente.

FIRENZE

Andrea Bianchini
La bottega del cioccolato
via Gioberti 41 r
tel. 055 664858
Specialità: crema di cacao per formaggi.

Vestri

borgo degli Albizi 11
tel. 055 2340374
www.vestri.it
Specialità: tavolette e cioccolatini al peperoncino.

ROMA

Said
via Tiburtina 135
tel. 06 4469204
www.said.it
Specialità: praline con ricotta e tavolette al sale himalayano.

Valzani

via Del Moro 37 b
tel. 06 5803792
www.valzani.it
Specialità: Sacher e «diavoletti» al peperoncino.

NAPOLI

Gay Odin
via Vetriera 12
tel. 081 417843
www.gay-odin.it
Specialità: cioccolata foresta (tronchetto di cacao a molti strati).

LONDRA

paul.a.young
33 Camden Islington
tel. 0044 207 4245750
www.paulayoung.co.uk
Specialità: «lingotto» al latte da un chilo.

PARIGI

La Maison du Chocolat
8 boulevard Madeleine
tel. 0033 147 428652
www.lamaisonduchocolat.com
Specialità: cioccolatini ai frutti.

ZURIGO

Schober Café
4 Napfgasse
tel. 0041 442 518060
www.cafe-conditorei-schober.ch
Specialità: cioccolata calda con panna.

Teuscher Confiserie

Storchengasse 9
tel. 0041 442 115153
www.teuscher.com
Specialità: tartufi di cioccolato allo champagne.