

il cacao

ELA CAROLI



Non c'è aroma più afrodisiaco del cacao, non c'è sapore più orpiceo, né lussuoso del cioccolato. In una società come la nostra, avvolta e nevrizzata, dominata da sensi di colpa verso il cibo e dall'ingenuità della forma perfetta, dell'immagine ideale, che è quella ermafrodita di esseri scolati, abbronzatissimi, egocentrici, saggri da rotocalchi e televisione, mettere in bocca un morbido effimero bonbon ripieno di liquore o di nocciola è un peccato mortale. A me un cioccolatino che si fonde nel palato evoca scene settecentesche: salotti francesi dove belle dame dalle carni di avorio si passano vasi di d'argento pieni di piccole dolcissime cretose e negre.

E come, poi, è d'immaginare quella pagina di «Dublino» di Joyce, dove sul tavolo della festa in casa delle sorelle Moran troneggia come un prezioso tesoro la coppa piena di cioccolatini incartati d'oro e d'argento, tra la ca grassa e dorata e il bianco mangiaro. Tra il pudding e le caraffe di cristallo? Oggi nel trionfo della surgelazione e dei fast food delle diete punitive e delle cliniche lager, questi sono piaceri proibiti. Eppure il cacao è una meraviglia della natura ed è legato a storie di avventure e di imperatori e conquistatori, di re e regine. Cristoforo Colombo fu il primo europeo a vedere i semi del cacao, che sono quelli dei baccelli dell'albero (theobroma cacao) originario della fascia equatoriale americana e ad assaggiare lo xocolatl, la bevanda amarissima che gli indigeni del Nuovo mondo ricavano dagli stessi semi abbronzati maci-

Molto bene nei dolci ma anche con il salmi

DECIO G.R. CARUGATI



Dall'Amazzonia, terra di origine, ai porti di via Nizza e di via Po a Torino. Se l'estate in questa città ricorda che Cesare Pavese beve vino al «Paradiso» e attende il giorno «prima che il gallo canti». L'inverno profuma le strade dell'aroma straniero e così familiare. A Torino la cioccolata è un rito da consumare senza fretta nel sommerso nel sussurro di un «ce rea» unito a buoni dolci e alla panna montata. Sempre qui, all'ombra della Mole, Quantina battezza i gianduotti pallidi esempi della scura polvere. A Cuneo nella ridotta alpina il cioccolato prende il nome del luogo, incupisce e profuma liquore i cuneesi avvolti in carta stagnola rossa. Discendendo invece lungo lo Stivale il cacao a Pinerolo tinge Testa di moro. Non turbiamoci, per strada incontriamo anche il Tartufolo il Ciobar il Cioccon il Cioccolone il Bon Cioc e altri derivati e noi dal uso della pianta. In cucina il cacao è antico compagno della preparazione del selvatico di pelo. Celebre ad esempio la pre che intride nel fondo dolce amaro. Di norma concessa più lo zucchero che il sale. Vienna consegna qui a Milano nelle mani di Maria Teresa la Sacher, squisito messaggio di cultura mitteleuropea. E i nostri maestri di pasticceria stupiti di tanta delizia rispondono arrendendo con le dita le lunghe lingue di gallo che tuffano in punta nel cioccolato fumante colore con infinite lavorazioni il cacao entra signore in gelateria e protagonista e pari di altri quali crema pistacchio nocciola ecc ecc.

prodotto ottenuto, lasciandolo raffreddare e ricoverando in frigorifero. A parte confezione accantionandola in frigorifero. Serviamo in piatti freddi dopo due ore circa dispendo dal cucchiaino come fondo la crema e appena in tinta la forma tola allo stampo. Non dimenticiamo alcuni ricicli di cioccolato amaro.

Torta di mandorle
Per più commensali foderiamo una teglia del diametro di centimetri 28 di pasta frolla e accantioniamo il sufficiente per il reticolato di decorazione. A parte tostiamo 150 grammi di mandorle sgusciate e pelate. Riduciamole grossolanamente al mixer. Mischiamole a 150 di zucchero. Una bustina di vaniglia, un pizzico di sale. Mettiamo al forno una pentola a bordi alti con mezzo litro di latte. Al bollore versiamo a pioggia 250 grammi di semolino di grano duro. Muovendo con la frusta lasciamola addensare. Stacciamo dal fuoco e amalgamiamo la preparazione precedente con l'aggiunta di due cucchiaini di cacao amaro. Risponiamo alla fiamma e lasciamo ulteriormente addensare. Stacciamo e uniamo un uovo e una noce di burro. Versiamo nella tortiera decorata. Informiamo a fuoco medio alto per circa 40 minuti.

IN PASTICCERIA

E le uova di Pasqua ordinate a Napoli

«Bevute, stu caffè e cioccolata». In una commedia di Eduardo la battuta indicava il massimo grado di perfezione a cui può arrivare la «tazzulella» di caffè, forse non arrievato ma a Napoli sono tutti golosi di cacao e derivati. Nel Cinquecento i vicere spagnoli portarono ai sudditi partenopei due preziosissime materie prime provenienti dalle Americhe: oro e cacao. Ma se il metallo era già apprezzato, il seme fu accolto come una benedizione. Così se ancora oggi in via degli Orfelli le botteghe di orafi e argentieri lavorano secondo la tradizione di allora, la cioccolata a Napoli viene lavorata e confezionata con uguale cura e arte. La «Manifattura Gay Odin» e il fiore all'occhiello dell'arte dolciaria napoletana e i suoi sette negozi sparsi per il centro sono i santuari del palato più fine. Il primo è il più antico e quello di via Chiaia al 72 (tel. 081-422824) ma quasi tutti conservano il rigoroso stile Liberty con boiserie alle pareti, vetrine cariche di leccornie in vasi di bisquit e un'atmosfera gozzaniana severa e tranquilla ma carica di sensualità che viene soprattutto dall'avvolgente eccitante odore di cacao. I cioccolatini freschi di giornata sono tutti nudi, «chi mano proprio così a nudo», perché rivestiti sfacciatamente al cliente come sono fatti e chiedono di essere assaggiati subito, sono i forma di frutti di mare o di noci e ghiande coperte di un velo di wafer e poi sono trucchetti tarallucci allo Strega gianduotti «coppetti» al caffè alle noccioline o al rhum. Chi scrive ha ricordi di delizia infantile al gusto «bombonato» che hanno all'interno un ritratto di cacao tostato e fuori sono coperti di minuscoli confetti bianchi. Tre mila lire. E ci to ma comprendete a prezzi vari anche i confetti a torsione, le caramelle e le «sacrame» di amaro leggeri «drops» pieni di liquore, tutti nudi anch'essi.

La storia della manifattura parte da quella di un personaggio ormai mitico: Isidoro Odin, giovane piemontese emigrante all'inverso che nel secolo scorso dalle Isole Savaiane



venne a Napoli a trovar casa. Il lavoro Affermò una come «sperto cioccolatiere» sfidando la concorrenza e si fece raggiungere da Onorina Gay, che sposò. Così nel 1833 nacque la ditta «Gay Odin». Il vecchio «don Isidoro» come lo chiamavano qui, restò in fabbrica fino alla morte e solo come direttore da quando nel '39 dovette cedere alla famiglia Castaldi. I suoi manifiatti di cioccolato. I Castaldi appresero da lui i suoi mille segreti e mantengono tutto inalterato, compresa la vecchia macchina che Isidoro aveva inventato per fare il finilissimo cioccolato «fresco». Per il fresco si è lavorato sempre a mano e coltoreo e un scuro sultore, conservando così il «pezzo» del cioccolato fondente o al cacao, si consuma il ricomandano al prezzo di 1.200 bisquit (per dire) in tempo le uova. E l'acqua che sono venute in tante che nelle misure che vale anche gli altri ricordi di portare qui la «sorpresa» che verrà nascosta nell'uovo destinato in regalo a chi ama. Devo dire che l'apparecchio con zucchero colorato e confetti, anche se sarà inevitabilmente un travaglio, non è nudo.

Manifattura di cioccolato Gay Odin, via V. Triaria 12, Napoli, tel. 081-417841

Notizie Arcigola

Condotta milanese
Martedì 15 marzo alle ore 20 c'è assemblea per soci sapienti presso il ristorante «Da Gianni e Dorina» in via G. Pepe 38 (tel. 02/606340). Per l'occasione è stato studiato un menu particolare: torte di erbetto di patate e porri, testaroli al pesto e zuppa di farro con gli all'ertrusa con olive salisecce alla fiamma con fagoli e radicchio, polpettoni di manzo al pomodoro. Si concluderà con crostata di noci, budino di amaretti spungata di Sarzana. Il prezzo per la cena è di lire 50.000.



Condotta romana
Mercoledì 16 marzo alle ore 21 a Roma i produttori Trebuchieri dell'Italia centrale illustreranno i loro vini nel corso di una conferenza a soci Arcigola. Chi non ha la tessera la farà al momento. Prenotazioni entro il 12 marzo, telefonando allo 06/6734957, dalle 10 alle 13.30 e dalle 15 alle 18.

Condotta del Monferrato Asti
Venerdì 18 marzo Arcigola presenterà ad Asti due iniziative che intendono essere l'inizio dell'attività dell'Associazione in provincia. Alle ore 18 presso la biblioteca di via Carlo C. Carlo Petri, presidente nazionale dell'Arcigola, presenterà la guida «Vino e cultura» del gruppo di lavoro Rosso e da Arcigola. Alle ore 20 il ristorante (tel. 20 30) presso il ristorante

della Posta di Serravalle d'Asti si terrà un simposio nel corso del quale verrà ufficialmente costituito il circolo Arcigola di Asti. Ricco e variegato il menu. Antipasti: patè di fegato su crostini caldi, brisiole di caviale insalata di carciofi ripieni e parmigiano, biguè ripieno di polpa di vitello e formaggio fuso. Primi piatti: risotto primavera, tagliolini ai funghi. Secondi piatti: carrello di arrosto misto. Dessert: bunt macedonia e fide Van Cre (Grignolino). Quattro Dolcetti: Rith, Cabaret, Quercello, Brichetto. Amabile. Il prezzo è di lire 35.000. Quarta serata parte coperta, il simposio sarà presieduto da Carlo C. La propria adesione entro il 14 marzo (tel. 011/217130) o allo 011/217130 (Carlo C. Petri) o allo 011/217130 (Studio Arcigola).

Condotta Riviera del Brenta
Il nuovo circolo Arcigola «Enoteca Grignani» di Martellago in collaborazione con «Confraternita il Doge di Milenotenza» organizza il primo corso propedeutico intitolato «Conoscere e degustare il vino». Le prime due lezioni si sono tenute lunedì 29 febbraio e lunedì 7 marzo. La terza lezione si terrà lunedì 14 marzo e tratterà i seguenti temi: dal vitigno alla bottiglia, illustrazioni dei migliori vigneti, operazioni di cantina. Per informazioni rivolgersi a: Enoteca Grignani via Grignani 11 - Martellago (tel. 041/100130).

Condotta Valli Cuneesi, Fossano
Ostessa sera alle ore 20.45 presso la Chiesa S. Michele (68) spuntate la serata. Non di solo pane è fatta la lezione. A menzionare e molti di...

decretato il trionfale ingresso del cacao in Francia la sua moglie spagnola, Maria Teresa, lo portò in Dole e subito la moda esplose. Si aprirono cioccolaterie che avrebbero certamente fatto concorrenza alle già frequentatissime caffetterie se non fossero state le prime accessibili e un pubblico di élite, la tazza di cacao ormai chiamata *chocolat* era carissima. Solo nel XVIII secolo il prezzo calò grazie alla produzione del cioccolato industriale, ma il sistema moderno nacque solo nel 1828 quando l'olandese Van Houten inventò una pressa per ottenere il cacao magro in polvere liberandolo dal burro di cacao e separare così i due principali componenti del cioccolato. Si aprirono infinite possibilità: dopo pochi anni la Fry & Sons di Bristol creò la prima tavoletta di cioccolato a metà Ottocento nacque la variante al latte in Svizzera mentre a Torino la Caffarel mescolò al cioccolato insieme al latte le squisite noccioline di Piemonte macinate finissime per creare quella delizia che si prese il nome dalla maschera di Carnevale: Gianduja. Ancora oggi la ditta mette in vendita quella pasta in panciuti barattolini di vetro col tappo contenitore pieno di noccioline intere, oltre ai popolarissimi «gianduotti» a forma di navicella.

Il cacao entrò come insostituibile ingrediente nell'arte pasticceria già nel 1814 la Sacher, Tortè simbolo di Vienna nacque proprio in quello storico anno del congresso. Fu Frank Sacher a inventare la ricetta impiegando tantissimo cioccolato sia per l'impasto che per la glassa di copertura, si dice che il cancelliere Metternich fu il primo ad assaggiare quella bruna odorosa delizia su cui colava la panna liquida appena sbattuta (fa un grave errore chi la serve con panna montata). A me il ricordo della Sacher gustata in un tranquillo caffè veneziano si associa per contrasto positivo negati vo a quello di la mattonella alle mandorle che fanno a Palermo la prima negra con la colata bianca, la seconda bianca e semifredda con la scura cucchiata di cioccolato caldo.

Non cambierei una porzione dell'una o dell'altra con cento tiramisù montblanc mousse o profiteroles che ora fanno industrialmente privando di quella qualità incomparabile che io chiamavo *veluto*, tipica delle creme e delle paste al cioccolato. Proprio quel sensuale veluto incantava ai primi del secolo il poeta Guido Gozzano «innamorato di tutte le signore / che mangiano le paste nelle caffetterie». Sedu to a un tivolino del Caffè Baratti di Torino contemplava le dame golose e sognava sospirando di «baciarsi ad una ad una / o belle bocche intatte / (...) baciarsi nel sapore / di crema e cioccolato».

Il cioccolato migliore si spezza con un «tac»

MARCO DI CAMERINO

Sul finire degli anni 60 e gli inizi del decennio successivo non c'era una grande stima per le tradizioni soprattutto se familiari. Tutto veniva messo in discussione venivano elaborati grandi progetti dando un grande e positivo scossone alla nostra società. Fu insomma un bel periodo (ora oggetto di analisi e di commemorazioni giornalistiche) che ha visto una infinita di giovani partecipare a quella «grande illusione». Anche Giorgio Marangoni partecipò a quegli eventi rifiutando (allora) il lavoro della famiglia pasticciere da generazioni e andandosene a Bologna per studiare al Dams. Più di un decennio e passato dal giorno della sua laurea ed ora e nella sua città, Maccrata, ed ha allargato l'attività della pasticceria della sua famiglia con un piccolo ma moderno ed efficiente laboratorio di cioccolato.

Che cos'è il cioccolato? È la bacca di cacao essiccata che per spremitura dà prima il burro e poi il cacao. Il cioccolato fondente si fa col cacao, il burro di cacao (che è poi quello che determina la qualità ed anche il costo, media mente viene sulle 14 mila lire ma si trova anche a 6 mila) lo zucchero e la lecitina di soia. Questo cioccolato viene trasformato in pani o liquido dipende dall'industria. La parte più delicata è quella che noi chiamiamo congegno, cioè la lavorazione nella conca e questa fase di lavorazione i vecchi maestri dicevano che sarebbe dovuta durare 52 ore.

Ma qual è il miglior cioccolato? «È quello in pani che raggiunge il massimo della resa dopo la lavorazione del pasticcere e per lavorarlo il pane deve avere questa procedura: si deve sciogliere a 45 gradi, si fa poi scendere la temperatura a 29 gradi per lavorarlo a 31 gradi». In quale paese si produce il miglior «pane»? Il più bravo sono i belgi e gli olandesi. Ma anche quello italiano - intervista Francesca la madre - il nostro è a buon livello «diciamo piuttosto che è caro». «Sì e vero» - conferma Giorgio - sicuramente gli italiani hanno più fantasia e del nostro Paese possiamo dire che i piemontesi hanno più tradizione ma ci sono anche i siciliani i leccesi ecc».

Come si legge un'etichetta del cioccolato? «Per il cioccolato puro è importante il burro di cacao che dovrebbe essere il 34,38%, ma non c'è e l'obbligo di scrittura in ogni modo media mente si ha una percentuale secca del 50% di cacao. C'è poi il surrogato nella cui etichetta deve essere scritto il grasso che sostituisce il burro di cacao. Infine in quella della crema di cioccolato (la Nutella per intenderci) deve essere scritto quali e quanti grassi vengono aggiunti. Nella crema vengono usati più grassi per dare appunto quella consistenza cremosa».

Ma così ad occhio come è possibile distinguere il cioccolato buono da quello meno buono? «Deve essere lucente (ma attenzione che molti ci mettono la lacca) deve essere perfettamente scuro, non ci deve essere affioramento del burro e questo lo si vede se ci sono dei puntini bianchi. Quando si mangia non si devono sentire grumi eppoi quando si spacca si deve sentire un rumore secco, deve fare «tac» insomma. È faticoso fare il cioccolato? «È laborioso perché estremamente delicato. E una cosa viva è come la pasta ci devi parlare per farla venire bene. Eppoi il laboratorio non deve avere odori, la temperatura deve essere asciutta, il tanto freddo spacca il cioccolato ma il caldo lo scioglie».

Chi fondò la pasticceria? «Il mio bisnonno di cui non ricordo il nome, poi passò a mio nonno Alfredo, il mio padre Eros e quindi a noi, a me mia madre (Francesca) mia sorella Lorian che sta per lo più nel negozio e mio fratello Alfredo che qualche volta mi aiuta nel laboratorio di cioccolato». Le soddisfazioni maggiori quando ti occupi di cioccolato? «L'esser chiamato a fare degli stages in scuole alberghiere o in ditte di macchinari». E della laurea in Disciplina delle arti che cosa te ne fa? «Mi ha dato la possibilità di avere una cattedra nell'Accademia delle belle arti di Maccrata in Tecnica dell'insegnamento».

AL SAPOR DI VINO

Quel bianco d'Abruzzo non teme la vecchiazza

CARLO PETRINI

L'Arcigola di Torino ha organizzato sul finire di febbraio un corso di degustazione vini come avviene in queste occasioni alle varie prove organolettiche di conoscenza dei profumi al riconoscimento gustativo di vini alterati e all'analisi visiva si affiancano degustazioni di vini di vario tipo. Si affacciano allora vini rossi di grande struttura, vini spumanti, vini da dessert e vini bianchi secchi. Tra questi ultimi si cerca di evidenziare come con il passare del tempo il vino bianco tende ad assumere un colore dorato e a perdere progressivamente quell'acidità tipica della sua giovinezza, il segno poi dell'«venuta» decadente e un sapore madenizzato sempre più marcato quasi nau seabondo. Chi volesse scoprire questo sapore non deve fare altro che andare nelle innumerevoli pizzerie d'Italia e ordinare uno dei tanti vini bianchi in esposizione, dopo tempo immemorabile magari vicino al forno di cottura. Ma tornando al nostro corso, dicevo innanzi che in genere si assaggiavano bianchi di diverse annate e si evidenziava il mutamento nel tempo di questi vini.

Ecco allora che in quel di Torino si assaggio d'ipprima uno Chardonnay 86 dell'Abbazia di Rosazzo (eccellente) poi si passo al Manno 85 Colli Piccolini di Paoi Di Mauro (meno intenso nei profumi ma di corpo elegante) che resse ineguagliabilmente il confronto con un Pouilly Fuissé 85 della cantina Burier, gli ultimi due vini erano un Pinot grigio 84 di Inalva di Pualiti e un Trebbiano d'Abruzzo 81 (aveva il titolo bene 81) di Valentin vignaiolo d'Abruzzo. Il Pinot grigio 84 di Pualiti pur evidenziando un colore più carico non denotava alcun cedimento ma la sorpresa grande fu il Trebbiano d'Abruzzo 81 con profumo e gusto complessivamente molto altro che finché equilibrate ed armonico con ancora piccole acidità un

portento. E io che pensavo di trovare una leggera vena di Madera, il principio di quella decadenza che un bianco di sette anni dovrebbe avere niente di tutto ciò anzi la riconferma che questo vino è unico in Italia perché ha sempre rifiutato la logica dei bianchi da bere in estrema gioventù con acidità invadente e carichi di sofferenza che regolarmente danno un fastidioso cerchio alla testa. Me lo immagino il mio amico Edoardo Valentini che nel leggere questo foglio sovversivo esclama: «Ben ti stia Carlo! mi ha voluto fare come San Tommaso non bastava conoscere la mia filosofia di produttore rispettoso dei ritmi e dei tempi di matura natura».

Il vero non è un mistero per chi scrive, i vini di Valentini hanno una buona longevità perché il personaggio che li produce e li alleva ha straordinarie doti di sensibilità e sagacia. Due determinanti nel coltivare la vite nel coglierne i frutti migliori nel vinificare e affinare le uve e i vini rispettando i cicli biologici e le peculiarità caratteristiche di questi frutti. L'azienda e nel cuore dell'Abruzzo in un paese abbarbicato su un cocuzzolo Loreto Aprutino famoso pure per la produzione di olio di oliva. In cima al paese in un nobile edificio la casa cantina dei Valentini dove è d'obbligo prima di vedere i locali di vinificazione e stoccaggio «scandire» due parole in salotto con Edoardo e il suo giovane figlio per una conoscenza forse molto slow senza la frenesia dei tempi moderni. A fianco del Trebbiano d'Abruzzo con l'annata 81 in vendita in questo momento si trova pure un portitoso Montepulciano d'Abruzzo 77 che non teme confronti con i più grandi rossi italiani e francesi.

Lorenzo Agrigola Valentini, via del Baio 2, Loreto Aprutino, tel. 085/826138