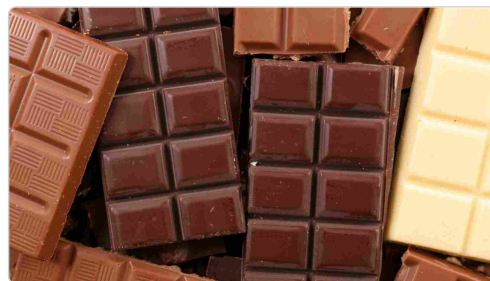


Cioccolato, che passione: ecco i 20 migliori artigiani italiani

In occasione della Giornata internazionale, abbiamo selezionato i maestri cioccolatieri da non perdere, da Modica alla Brianza. Si frugò nella tasca della tuta e tirò fuori una tavoletta di cioccolato. La spezzò in due e ne diede metà a Winston. Prima ancora di prenderlo, lui capì dall'odore che era un cioccolato speciale. Era scuro e lucido ed era avvolto nella stagnola. Il cioccolato normalmente era qualcosa di un marrone opaco, friabile, che sapeva, per usare la similitudine più calzante, di immondizia bruciata. Ma una volta, chissà quando, aveva assaggiato del cioccolato come questo.



Appena inalò l'aroma sentì emergere un ricordo potente. Il primo pezzetto gli si era sciolto sulla lingua, il sapore era delizioso. Quell'assaggio di vero cioccolato, comprato al mercato nero da Julia, è un attimo di vero godimento per il protagonista di 1984, abituato invece al sottoprodotto distribuito dal governo totalitario del Grande Fratello. Perché anche George Orwell evidentemente non ha dubbi: il cioccolato cattivo è un'ingiustizia. La cioccolata buona, al contrario, può portare in estasi. Ma può saperlo solo chi sa distinguere la qualità, l'eccellente dal dozzinale. In Italia da questo punto di vista siamo privilegiati, perché vantiamo una grande tradizione di cioccolatieri, e siamo cresciuti riconoscendo ciò che vale la pena mangiare. E tutto il mondo lo celebra il 7 luglio nel World Chocolate Day. Ecco i consigli aggiornati sui migliori 20 cioccolatieri in giro per la Penisola, non una classifica ma una selezione sulla base dei prodotti provati per voi. Peyrano nella storica sede laboratorio di Corso Moncalieri 47 a Torino e nel nuovo store in corso Magenta a Milano. La storia dell'azienda inizia nel 1915 con Antonio Peyrano ed è subito un successo: i suoi alpini, cioccolatini ripieni di crema al liquore avvolti in pirottini color argento tutt'oggi richiestissimi, nel 1935 ottengono il brevetto per marchio d'impresa e la cioccolateria nel 1938 ha riconoscimento di Fornitore della Real Casa di Savoia. Rimane aperta anche durante la guerra, nonostante i bombardamenti. Negli anni 80 Peyrano è associato ai migliori prodotti di lusso. Oggi, dopo un periodo buio seguito al fallimento, l'azienda rinasce seguendo la tradizione grazie alla passione del giovane ingegnere Alessandro Pradelli. I prodotti sono gli stessi di sempre: gli alpini appunto, i cremini e i gianduiotti, i cuori e le irresistibili noci, ripiene di noci e gianduia. Guido Gobino, tra i più premiati cioccolatieri del Paese, è un brand del cioccolato made in Italy conosciuto in tutta Europa come negli Stati Uniti e in Giappone. In grado di valorizzare i pregiati cacao che lui stesso seleziona da Venezuela, Ecuador, Colombia, Messico e Tanzania. Tutto è perfetto in mostra come in una boutique nella sede storica di Via Cagliari a Torino, dove si può ammirare l'intera filiera dalla produzione alla vendita. Ma anche altre botteghe sono sorte: quella di via Lagrange e quella di corso Vittorio Emanuele, sempre a Torino; quelle di corso Garibaldi e di corso Magenta a Milano. Impossibile riuscire a scegliere tra gianduiotti e cremini, praline e tavolette, ganaches e creme spalmabili. Signature: il tourinot maximum che ha appena compiuto 25 anni. Guido Castagna a Torino è un altro dei grandi nomi, dei punti cardinali del cioccolato italiano. Nel 2003 ha scoperto il suo amore totale per il cacao e ha iniziato a inseguire la passione che già nel 2007 porta ai primi riconoscimenti che danno ancora più spinta. Già dal 2012 Castagna mette a punto il metodo naturale che porta il suo nome e che diventa mantra per ogni prodotto, che si tratti di cioccolato fondente, al latte, gianduia, con Nocchie Piemonte IGP o bianco. Da non perdere tartufi e bassinati: con scorza d'arancia candita ricoperti di cioccolato fondente 64%; con zenzero candito ricoperti di cioccolato fondente 64%, dolce e piccante, un abbinamento per gli amanti dei gusti forti. E poi le Nocchie Piemonte IGP, tostate e ricoperte con un leggero strato di cioccolato fondente 64%. Super la tavoletta cru Perù. Bonajuto di Modica nasce nel 1880 ed è la più antica produzione di cioccolato in Sicilia. Tra i fiori all'occhiello le tavolette alla Cannella e quella alla Vaniglia, nel tradizionale formato da 100 g, ancora prodotte secondo l'antica ricetta che, come riporta la confezione vintage, gran premio e medaglia d'oro all'esposizione universale di Roma 1911. E poi le tavolette bean to bar, dalla fava di cacao alla confezione, lavorate totalmente in laboratorio: la Gran Yapatara e la Mexico Selva Tabasqueno. Una vera goduria le scorzette d'arancia ricoperte. Marco Colzani nel laboratorio di pizza Risorgimento a Carate Brianza mette in opera le sue conoscenze di laureato in agraria. Un approccio che applica alla frutta (per confetture e succhi) le conoscenze della specializzazione in enologia e al caffè e al cacao tutta l'esperienza nel mondo della caffetteria. Con amore di sperimentazione tosta le fave di cacao come i chicchi del caffè. Gettonatissime le sue creme di cacao e nocchie e le mini tavolette di cioccolato: 35 g di grande equilibrio di dolce-amaro-acidità bean to bar: Sao Tome Rio Lima, Venezuela Criollo Merida, Perù Gran Chililique Piura. Paolo Brunelli a Senigallia ha creato una nouvelle vague del cioccolato, in pasticceria come in gelateria, in nuovi modi di pensare entrambi i prodotti, in una osmosi di sensazioni.

Così non solo sta sperimentando le fermentazioni nel gelato al cioccolato perché sia più ricco in Umami, ma in un cortocircuito di sapori le sue tavolette di cioccolato solo tavolette al gelato di cioccolato. Un must poi la sua torta Brunelli, un blocco tondo di cioccolato gianduia e nocciole di Cravanzane e la sua crema spalmabile alla nocciola. Noalya a Ponsacco (Pi) è il regno di Alessio Tessieri, uno dei massimi esperti di cioccolato, che nel 1997 ha intrapreso il suo viaggio intorno al pianeta per visitare le piantagioni, selezionare i migliori cacao e stringere accordi con i produttori direttamente nelle zone di origine della pianta. Per questo parla del suo cioccolato come di un cioccolato coltivato'. Un viaggio che non termina mai e che gli consente di proporre una gamma di cioccolati monorigine e di elaborare una serie di blend esclusivi in grado di esaltare aromi e gusto. Annessa al laboratorio c'è anche la Scuola di Cioccolato, per amatori e professionisti che vogliono conoscerne tutti i segreti. Trappisti di Roma: una ricetta che risale a prima del 1880 e si deve ad alcuni Monaci Trappisti olandesi che giunsero a Roma, per volontà dell'allora Papa Leone XIII. Organizzarono il loro primo laboratorio presso le Catacombe di San Callisto e iniziarono allora la produzione del primo Cioccolato di Roma. Il Cioccolato dei Trappisti viene prodotto ancora oggi, dopo quasi centoquarant'anni, secondo quella stessa ricetta, tramandata nella lenta lavorazione artigianale di generazione in generazione, fattore che ne stabilisce la sua assoluta unicità e peculiarità. Oltre alle tavolette fondenti al latte e con nocciole anche praline e creme spalmabili. Slitti a Monsummano Terme, nel cuore della cosiddetta Chocolate Valley Toscana, da 50 anni racconta un mestiere e una passione di famiglia. Nasce come Torrefazione di caffè nel 1969, distinguendosi sin dall'inizio per la cura e la lavorazione dei chicchi. Nel 1989, i figli del fondatore, Andrea e Daniele, ampliano l'offerta includendo la lavorazione del cacao. E Andrea è oggi uno tra i più importanti cioccolatieri artigianali al mondo. La sua avventura con il cacao parte dall'esperienza maturata nella Torrefazione di Caffè di famiglia, ed è stato proprio il caffè, suo unico maestro, che lo ha condotto nel mondo del cioccolato e che gli ha saputo dare l'esperienza per creare miscele equilibrate, rotonde e aromatiche. La sua linea di prodotti è oggi presente nei più importanti negozi specializzati di oltre 25 Paesi nel mondo. Non si contano i premi assegnati nelle competizioni, tra cui la conferma recente della tavoletta d'oro per il lattenero 45% e la crema riccosa. Ciokarrua a Modica, come dice il nome, due prodotti: il cacao e la carruba, prodotto tipico del territorio. L'azienda è piuttosto giovane, creata da Giovanni Cicero nel 2007. Ma in poco tempo ha già dimostrato una personalità vincente. Il progetto è ispirato alla storia della famiglia, coltivatori di carrubi. Così se la carruba è un destino, il cioccolato è una scelta. Filosofia bean to bar e tavolette fragranti, mai troppo dolci, in cui il cioccolato con o senza carrube incontra anche gli agrumi, i fiori, la frutta secca o le erbe aromatiche. Stainer Chocolate, con sede a Pontremoli, in provincia di Massa Carrara, è un'azienda che da 1988 ama sperimentare sperimenta alla ricerca della perfetta armonia dei sapori. Tra i prodotti più famosi ci sono le tavolette (per esempio cacao 75% e vaniglia, e pepe rosa, e menta e tra le novità cacao e cannabis) ma anche e soprattutto le cioccolate in tazza. Molto interessante la linea praline per aperitivo con insoliti ripieni al pesto, al parmigiano reggiano, all'aceto balsamico, al tartufo, al lardo. Majani, Bologna. La sua storia ci porta addirittura nel 1796, in una piccola bottega nella Bologna appena annessa alla Repubblica Cispadana, occupata dalle truppe napoleoniche. Dietro il bancone Teresina Majani, capostipite della più antica famiglia di cioccolatieri in Italia, realizza le prime delizie dell'Antica Casa. Altra data da ricordare è il 1911 quando nasce il prodotto simbolo di casa Majani: il cremino FIAT, in onore dell'oggetto di lusso per eccellenza della Belle Epoque, l'automobile, inconfondibile a 4 strati di pasta di nocciole e mandorle alternati. Ancora oggi squisiti come un tempo. Tra tavolette e cioccolatini spunta anche l'omaggio alla città: i tortellini. Da non perdere il cremino Inca Maracaibo dedicato ad Anna Majani. Manu Fatto Cacao. Paul De Bondt e Cecilia Iacobelli sono tornati a Pisa con un laboratorio punto di riferimento per i cultori del cioccolato. Un coppia votata da sempre alla religione del cacao. Maesgtr cioccolatiere olandese lui e designer lei, mettono professionalità e senso estetico al servizio del gusto. Tra praline, cioccolatini e creme, fiore all'occhiello sono le tavolette in cui il cioccolato fondente al latte e bianco sposa frutta secca, frutta essiccata e frutta candita. Da non perdere i profiteroles interpretati da Paul. Laboratorio del cioccolato a Faenza. Il pasticciere Massimo Villa e la cioccolatiere Carola Stacchezzini, dal 2005 studiano insieme creazioni in armonia tra senso estetico e golosità. Presenza fissa sul podio delle diverse edizioni della tavoletta d'oro, competizione annuale della Compagnia del cioccolato, quest'anno hanno svettato nella categoria praline presentando una pralina Tartufo Rum. Venchi. Non più artigianale in senso stretto, non ancora industriale, possiamo inserire Venchi, secondo una definizione dell'esperto Gigi Padovani, tra industriali di taglio artigianale. Fondata a Torino nel 1878 da Silvano, operaio dell'industri dolciaria che volle mettersi in proprio, in pochi anni conquistò il pubblico con le Nougatine, bon bon di nocciole del Piemonte tritate e caramellate ricoperte di cioccolato extra fondente (il consiglio è rileggere questa storia gustandone una). Oggi in botteghe monomarca o in negozi selezionati, è diffusa in 140 paesi. Ma la qualità è curata ancora come quando i numeri erano piccoli. Amedei. Ancora un'azienda toscana, siamo a Pontedera in provincia di Pisa, dov'è il quartier

generale della fondatrice Cecilia Tessieri. Nascita nel 1990 dopo l'esperienza in un piccolo laboratorio artigianale alla ricerca dell'eccellenza. Un percorso costruito passo dopo passo attraverso studio, passione, riscoperta di antichi metodi di lavorazione. Per gli amanti degli abbinamenti col rum e/o fumatori di sigaro, irrinunciabile il classico Toscano Black 70, un blend fondente extra al 70% perfettamente bilanciato e dal profilo aromatico unico venato da sentori di tabacco, malto tostato e legno di cedro. **Domori**, Torino. Nasce nel 1993 ed è la coerente espressione dell'amore per la natura di **Gianluca Franzoni**: dopo gli studi in economia si trova in Venezuela per un lavoro manageriale e resta affascinato dalla magia del cacao. Per tre anni vive sul campo sperimentando nuovi varietali e metodi di lavorazione post-raccolta al fine di preservare la biodiversità e impedire l'estinzione del cacao extra-fine, il Criollo, il cacao più raro e pregiato in assoluto. Il nome **Domori** nasce in omaggio a Venezia, storico simbolo di commercio, e in veneziano, significa due mori, ed è un'espressione tipica che si riferisce alle due statue che battono le ore sulla grande campana posta in cima alla torre dell'orologio in piazza San Marco. I Due Mori, nell'immaginario di Franzoni, rappresentavano i due semi: il cacao e il caffè. Gay-Odin, Napoli dal 1894 è un luogo storico del cioccolato e dei dolci a Napoli. Dalla bottega di Via Chiaia alla fabbrica di Cioccolato ne è trascorso di tempo. Oggi Gay Odin conta 9 punti vendita a Napoli, oltre ai punti vendita di Roma e Milano. Un prodotto cult è la foresta. Le Foreste sono rami di delizioso cioccolato al latte (ma ultimamente anche nero) dall'aspetto unico, friabilissimi che si sciolgono in bocca. Pistocchi, Firenze. Dici Pistocchi e pensi subito alla sua torta (marchio registrato) di fondentissimo cioccolato. Una torta morbida e cremosa, spolverata di un sottile velo di cacao amaro. Pistocchi crea anche meravigliose dragees e creme spalabili. Ma se anche avesse inventato solo la torta, sarebbe sufficiente. Maglio arte dolciaria, a Maglie in provincia di Lecce. Una storia che affonda le radici nel 1875 quando Antonio Maglio aprì una locanda con cambio di cavalli. Di generazione in generazione la locanda vide apportare diversi miglioramenti: prima un caffè con laboratorio di dolciumi, poi la produzione di liquori artigianali. Poi il cioccolato, usato per la ricopertura di pasta di mandorle e dolcetti, divenne il fiore all'occhiello di una nuova produzione. Oggi cioccolatini e tavolette sono richiestissime. Da provare la tavoletta Maglio latte Cuyagua 55% vincitrice del concorso La tavoletta d'oro 2021, nella categoria latte ad alta percentuale di cacao.

Il Polo del Gusto (Gruppo Illy) acquisisce la londinese Rococo



Il Polo del Gusto, sub-holding del Gruppo Illy, annuncia l'acquisizione di Rococo, realtà londinese specializzata nella produzione di cioccolato. Con un volume di vendite su base annua di circa 4 milioni di sterline, Rococo è stata recentemente messa in amministrazione straordinaria. Questo ha permesso al Polo del Gusto di avanzare un'offerta. "È stata un'acquisizione lampo, ci si è presentata un'opportunità e in tre settimane l'abbiamo colta", spiega Andrea Macchione, amministratore delegato della holding italiana che riunisce marchi del calibro di Dammann Frères, Mastrojanni, Agri-montana, Pintaudi e Domori. Sotto il Polo del Gusto passeranno i tre negozi di Londra di Rococo, mentre la produzione vera e propria, ora affidata a terzi, sarà in parte affidata a Preston e in parte a Domori, da cui arriverà il semilavorato utilizzato per i cioccolatini Rococo.



Una cittadella del cioccolato entro il 2024

Investimento da circa 10 milioni di euro per **Domori**, sopralluogo dell'assessore regionale Andrea Tronzano

NONE

Avviati i lavori all'interno dell'ex stabilimento Streglio di via Sestriere da parte di **Domori** (Gruppo **illy**), con la nuova "Cittadella del cioccolato" che vedrà luce entro il 2024.

Un avvio lavori inaugurato dalla visita istituzionale di Andrea Tronzano, Assessore della Regione Piemonte allo sviluppo delle attività produttive e delle piccole e medie imprese. Ad accoglierlo, Andrea Macchione, precedentemente Amministratore **Domori** ed ora AD dell'intero **Polo del Gusto**, l'holding del Gruppo **illy**. Insieme, hanno effettuato un primo sopralluogo sul cantiere che ricordiamo esser soggetto di un investimento da circa 10 milioni di euro nei prossimi due anni.

«L'operazione ci garantirà un'area di 36mila metri quadri, con una superficie edificabile di circa 22mila metri quadrati. Il progetto prevede la realizzazione di una vera e propria Cittadella del cioccolato, con una prima fase di lavori che interesserà circa 12mila metri quadrati, attualmente coperti. L'obiettivo è quello di realizzare un sito industriale di moderna concezione, ad alto tasso di automazione ed innovazione, sia per quanto riguarda la produzione che la logistica» spiega Andrea Macchione, sottolineando che l'investimento rappresenta un passaggio fondamentale per lo sviluppo non solo di **Domori**, ma di tutti i marchi del **Polo del Gusto**, che in **Domori** trovano la piattaforma ideale per la distribuzio-

ne commerciale in Italia ed all'estero.

Un progetto annunciato a novembre 2021, che rappresenta un'opportunità di sinergia territoriale, e che permette il radicamento del marchio su None e sulla sua comunità rendendolo ancora più forte ed incisivo. «Ringrazio l'Assessore Tronzano che con la sua visita conferma l'attenzione e la sensibilità della Regione Piemonte per l'avanzamento di questo splendido progetto. **Domori** è orgogliosa di rappresentare la grande tradizione dolciaria del Piemonte e sente la responsabilità di continuare a far conoscere ovunque nel mondo la forza e la vitalità di questo settore, che continua ad essere fondamentale per capacità di creare innovazione e sviluppo» conclude Macchione.

Dorotea Bongiovanni



Andrea Macchione e Andrea Tronzano

