

Incipit

“Se sogni da solo, rimane solo un sogno; se sogni insieme a un altro, è già parte di una realtà.”

A*natomia*. Parola familiare. Ricorrente tra i libri di casa e sul *desktop* del computer. *Anatomia*, perché ho voluto esplorare dall'interno la realtà delle varie bevande che ogni giorno ci accompagnano e che fanno parte del nostro universo alimentare.

Una volta sezionate, le ho “ricomposte” in ricette, storiche e attualizzate, incantata, stupita come una bimba alle prese con giocattoli nuovi da conoscere e analizzare per inventare nuovi giochi. Perché la degustazione è un gioco, curioso, sorprendente, sopraffino, per ottenere la massimizzazione del piacere.

È, insomma, un fatto di sensorialità.

Se è vero che cucinare è una magica alchimia, degustare lo diventa al massimo grado perché consumare due alimenti insieme, senza che l'uno prevarichi l'altro, senza che vi siano stridori tra le componenti organolettiche dell'uno o dell'altro, ma anzi facendo sì che i sapori e gli aromi si esaltino vicendevolmente, è veramente un esperimento in continuo *feri*, in perenne mutamento, che ognuno di noi può fare a suo piacimento e “per suo piacimento”.

Il problema nasce se e quando queste degustazioni si incrociano, diventano *crossroads of flavours*, incontri di sapori, degustazioni incrociate in una girandola di colori, profumi, suoni, sensazioni tattili e gustative, in uno stordimento sensoriale...

Ci si ritrova così in mezzo a elementi inebrianti che svelano i loro segreti più reconditi. Non rimane che abbandonarsi e volare insieme a loro, e voi insieme a me, a noi... se volete.

“Il futuro appartiene a coloro che credono nella bellezza dei propri sogni.”

Eleanor Roosevelt



Serendipity / Casualità

Serendipity/Casualità. La conoscenza accidentale è un meccanismo debole ma sfruttabile in un sistema, aumentando la frequenza in cui le “conoscenze accidentali” avvengono.

Non c'è nulla di più affascinante di ciò che non esiste. Questo studio nasce dalla *casualità*. Casualità è l'aver organizzato tempo fa a Perugia, la mia città, il primo *Mee tea ing* sul tè, questa straordinaria bevanda che ha affascinato popoli di continenti diversi, sedotto, conquistato e soggiogato culture, tanto da diventare *storia, leggenda, mito, rito*. Averne studiato l'ingresso in Europa e la sua diffusione così diversa da paese a paese: è proprio vero che il tè si beve per mille ragioni più una: perché fa bene, perché abbiamo freddo oppure caldo, perché vogliamo stare in compagnia o da soli; c'è sempre una ragione in più, un bisogno segreto, inconfessabile, per cui ci prepariamo la nostra tazza di tè.

Casualità è stato iniziare nello stesso periodo un lavoro sul cioccolato, sollecitato dalla amica-sorella Dianella. Vedere, stupita, che pochi anni intercorrevano tra l'ingresso del cacao in Europa, al seguito di Cortés, lo studio iniziale di edulcorazione con spezie e vaniglia a opera dei frati nei conventi, la sua diffusione nelle colonie spagnole, tra cui Napoli e Palermo e, contestualmente, il diffondersi del tè come bevanda in Olanda, Inghilterra, Francia e solo più tardi in Germania e in Italia. Che fermento di attività, nell'Europa del '600! Gusti diversi, esotici, nuovi, da sperimentare, da seguire o rigettare. Scoprire che le ragioni di una scelta sono, senza dubbio, politiche, economiche, storiche, culturali, ma sicuramente anche di gusto, se è vero che un mercante di Venezia già alla fine del '500 parlava delle foglie di tè che venivano dalla Cina dette *Chai*, ma di un gusto “medicinale”, che da noi non era particolarmente gradito, soppiantato sicuramente dal “buon” caffè e dal cioccolato che nel '700 già scorreva a fiumi sotto i ponti di Venezia e di Firenze. Infatti, in Italia si comincerà a bere tè solo nell'800 e all'inizio in certi ambienti culturali raffinati ed eleganti con una valenza esotica e letteraria.

Il cioccolato è per me *comfort food*, profumo di cacao tostato che sale lentamente dal Viale della Stazione verso l'Acropoli e la inonda, pervade i vicoli, si insinua, carezza calda contro la tramontana.

Mano a mano che il pensiero procedeva, e il mio non è mai in *stand by*, le bevande di ogni giorno si accavallavano.

10 Casualità è stato scoprire che oltre alla famosa *cerimonia del tè* esiste anche una *cerimonia del caffè*. Vedo quella dell’Etiopia, paese considerato la patria dei migliori caffè del mondo, coltivati in altopiani ricoperti di boschi umidi, oltre i 1500 metri, dai nomi magici, che profumano: Sidamo, Bebeke, Limu, Gimbi.

Il caffè... dai locali del Cairo e di Istanbul fino a Venezia, dove già alla fine del '500 un medico padovano informa gli speziali sull’uso di questa bevanda e i suoi probabili effetti eccitanti... ormai queste bevande non mi escono più dalla testa e anzi si mescolano con il mio crescente interesse.

Casualità, l’ennesima: l’inaugurazione in città del rinnovato *Collins’ Bar*, voluto dal Direttore Enrico Costa, amici nuovi che conosco, con cui parlo di bevande, di vini e, come al solito, di cucina. Sono giovani, entusiasti e mi entusiasmo anch’io. Così aggiungo entusiasmo a entusiasmo, spezia a spezie – che vanno tanto di moda. Ormai mi alzo anche di notte a leggere e scrivere idee e abbinamenti. Che rimane?

Inventare il *Mojitè* e metterlo in lista! Che spasso, che divertimento e che buono! Sarà un successo, ne siamo sicuri.

Che altro ancora? I vini, i nostri vini dolci, ottimi col cioccolato, con i biscottini o con i famosi tozzetti, retaggio tosco-umbro, di sapore “vittoriano”: il vin santo, forse si chiama così perché era il vino della messa o perché simile al vino dolce di Xantos o, ancora, l’ottimo Sagrantino di Montefalco, in origine solo passito.

Casualità, infine, è stato ascoltare Vittoria: “...tanti ormai hanno scritto di tè o di caffè, di vini o di liquori; i libri sono tanti, c’è Internet” (che mi importa di Internet, so che c’è, ma vuoi mettere l’odore e il sapore di un libro)... Scopro che tante persone importanti – scrittori, letterati, statisti, re, papi, medici, studiosi – si sono occupati di queste bevande e hanno scritto su di esse, ma nessuno, forse, ha avuto l’idea di studiarle *insieme*, di sperimentarne gli abbinamenti possibili, di unire tutto il “dilettevole”, finalmente senza l’utile, unicamente per il piacere dei sensi...

Sono convinta: allora si parte, non so ancora come inizierò e cosa metterò per prima cosa, ma avrete capito che qui le priorità non hanno alcuna importanza, perché tutto si mescola, si confonde...

M.M.B.

“Assai acquista, chi perdendo impara.”
Michelangelo Buonarroti



*Anatomia al gusto di... Cioccolato*¹

I—CURIOSITÀ

La nascita del cioccolato è datata ufficialmente 30 luglio 1502, quando gli Atzechi, incontrando Colombo, gli offrirono come moneta di scambio delle mandorle di cacao. Quando poi gli versarono come bevanda una tazza di *xocolati* dal sapore intenso e amaro, Colombo non ne fu per niente entusiasta; infatti fu per merito dell'esploratore spagnolo Hernán Cortés se la pianta del cacao si diffuse in Spagna. Egli, durante la conquista del Messico nel 1519, fu accolto benevolmente dall'imperatore Montezuma, che gli offrì in preziose coppe una bevanda a base di cacao, farina di mais e peperoncino, che veniva usata soprattutto nelle cerimonie religiose. Cortés comprese subito il valore di quella bevanda, i suoi effetti energetici e corroboranti e la portò con sé in Spagna. Qui i frati del tempo mitigarono il gusto amaro con ingredienti più dolci come la vaniglia, producendo una bevanda gradevole e gustosa diluita con acqua o latte. Per tutta la prima metà del '500 gli Spagnoli riuscirono a mantenere il segreto della produzione del cioccolato, ma verso il 1570 anche le loro colonie cominciarono a adoperare i preziosi semi di cacao per fare questa bevanda, che arrivò così anche in Italia e poi in Europa, meritando il nome con il quale Linneo, più tardi, nel 1753, chiamò il cacao: *teobroma*, cibo degli dei.

Naturalmente il cacao rimase a lungo allo stato liquido e prerogativa della nobiltà e del clero, delle corti e dei conventi della Compagnia di Gesù. Poiché furono i monaci a mettere a punto la nuova ricetta, essi furono anche i primi ad apprezzarne la bontà e le qualità nutritive e ricostituenti, facendola diventare una consuetudine durante i lunghi digiuni imposti dalla Regola. Questo dopo l'autorevole intervento di papa Pio V, che nel 1569 dichiarò che il cioccolato in tazza in fondo non era un alimento e, soprattutto,

1. Nella metà del XVI secolo i conquistatori spagnoli annotavano che nel Nuovo Mondo si consumava una bevanda composta per metà di cacao (*cacahuatl*) e per metà di *pochotl*, che prendeva il nome di *chocolatl* (*chocol* è la radice maya che significa caldo e *atl* è la radice azteca che significa acqua: la pronuncia era simile a *ciocolate*).

12 dopo che il cardinale Brancaccio, nel 1662, ne sancì la natura di “bevanda”, sentenziando che “il liquido non interrompe il digiuno”.

Come avverrà per il tè, si deve alle donne lo straordinario successo di questa bevanda in Europa: saranno due principesse spagnole – Anna, figlia di Filippo III, che sposò nel 1615 Luigi XIII e portò probabilmente la cioccolata a Parigi, e Maria Teresa, che sposò nel 1659 Luigi XIV, il Re Sole, che si consolava con tazze di “oro bruno”, come leggiamo dalle memorie di una cortigiana, Mademoiselle de Montespan. Siamo nella prima metà del '600 e il cioccolato ebbe immediatamente grande fortuna, certamente più grande del “medicinale tè” che dovette faticare ancora un poco per penetrare nei gusti di queste nazioni.

La Toscana detiene un primato storico per lo sviluppo di una “cultura” del cioccolato. Nei fondi librari Magliabechiano e Palatino della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze si trovano vari scritti che testimoniano, a partire dal '600, un acceso dibattito sul “cioccolatte” e i suoi consumi da parte di uomini di scienza e cultura come Francesco Redi e Lorenzo Magalotti e celebri mercanti come Francesco D'Antonio Carletti, fra i primi ad aver introdotto questo alimento nella regione.

Nel '600, in Toscana, il cioccolato era già protagonista nella vita di corte. A Firenze, la famosa Officina farmaceutica di Santa Maria Novella preparava la cioccolata calda da offrire agli ospiti e tra i suoi scaffali vendeva il “butirro di cacao” e la “manteca” per le labbra e altri “alicamenti di cioccolatte” (cioè alimenti e medicinali al cioccolato).

Alla fine del '600 alla “pasta nera dulce”, come veniva chiamata alla Corte toscana di Cosimo III de' Medici, vennero aggiunti i fiori di gelsomino in una ricetta segreta di Francesco Redi, medico e studioso aretino, che prevedeva anche l'uso della scorza di limone candito e mandorle. Egli custodì la ricetta fino alla propria morte, nel 1697, quando fu divulgata dal naturalista Antonio Vallisnieri. Queste le sue indicazioni per preparare la “cioccolata coll'odore di gelsomino”: 10 libbre di “cacao abbronzato e stritolato”, dei gelsomini freschi posti a strati, 8 libbre di zucchero bianco, tre once di vaniglia, sei once di cannella e, infine, “un pizzico di ambra grigia”, sostanza grassa estratta dallo stomaco dei capodogli, usata fino a metà '800 per fissare i profumi.

Nacquero anche le prime pastiglie di cacao aromatizzato alla mandorla, agli agrumi, ai fiori. La cioccolata veniva sempre servita in tazza e il fine ultimo, visto il secolo libertino, era sempre quello di rallegrare i piaceri dell'alcova e di sostenere le fatiche amorose.

Grazie ai matrimoni dinastici tra Spagna, Francia e Piemonte, il cioccolato cominciò a diffondersi rapidamente anche in questa regione. A Torino troviamo il cacao già nella seconda metà del '500, portato da Emanuele Filiberto, una delizia riservata alla Corte per oltre un secolo.

Alla fine del '600 aprirono le prime fabbriche di cioccolato che sostituirono la produzione nei conventi e nei monasteri: nel 1670 un certo Giovan Battista Acri (o Ari) macinava i semi di cacao utilizzando manualmente dei rulli ed è del 1678 l'autorizzazione reale di Casa Savoia a “vendere pubblicamente la cioccolata in bevanda” nelle botteghe torinesi direttamente al pubblico. Nacquero le prime creazioni: la *bavareisa*, servita nel '700 ai nobili come prima colazione, da cui derivò più tardi il *Bicerin*, cioccolata, caffè e crema di latte o panna, molto apprezzato da Camillo Benso conte di Cavour; i *savoiard*i, biscotti friabili da inzuppare in una calda tazza di cioccolata; il famoso *Bonèt*, budino di cioccolato e amaretti dove, tra gli ingredienti, troviamo la nocciola delle Langhe, la varietà “tonda gentile”, e le prime *mousse*.

Vittorio Emanuele I era solito gustare una fetta di torta *Principe di Piemonte*, decorata con un sottile strato di cioccolato fondente grattugiato.

Già alla fine del '700 a Milano, Genova e Torino, arriveranno dal Canton Ticino tanti montanari svizzeri di grande abilità, cioccolatieri della Valle Blenio. Seguiranno poi i Valdesi, ed è nei loro laboratori che probabilmente prenderà forma il primo gianduiotto.

A Venezia l'uso della cioccolata è documentato dalla «Gazzetta veneta» diretta da Gaspare Gozzi sin dal 1700. Casanova ne era un grande estimatore, “perché sollevava il morale e garantiva il sollazzo”. Goldoni, oltre a rappresentarla nelle sue commedie, amava degustarla al Caffè dell'Abbondanza, insieme a piccoli tranci di pan di Spagna.

A Napoli e Palermo, colonie spagnole, il cacao era arrivato prima del caffè e nel periodo estivo vi era la consuetudine di bere *sorbeto de chocolate frio*.

A Londra, un francese aprì nel 1657 la prima *Chocolate House*, proponendo “una eccellente bevanda delle Indie Occidentali chiamata cioccolato, a prezzi ragionevoli”. Seguì l'apertura in Saint James Street di “White's”, la cioccolateria più raffinata della città, dove nel 1674 apparve la prima cioccolata da sgranocchiare a forma di bastoncino. Intorno al 1730 venne utilizzata una rudimentale pressa idraulica per frantumare il cacao.

In Francia, nel 1691, apparve sul giornale «Le livre comode» un annuncio pubblicitario che riguardava delle “cioccolatiere portatili, che occupano a malapena una tasca” e il *kit* comprendeva fornello,

14 spirito, acciarino, bicchieri, sottocoppe, cucchiaini e perfino il cacao e lo zucchero necessari per “tre bevute”.

Nella seconda metà del '700 avvengono importanti innovazioni nella produzione di cioccolato.

Sempre in Francia compare la prima macchina idraulica per raffinare il cacao e nascono aziende come la “Compagnia francese di cioccolato e tè Pelletier & C.” o la “Cioccolateria reale Le Grand d'Aussy” e con le nuove tecnologie la cioccolata delle botteghe di Parigi diventa “eccelsa”, come scrive l'*Almanac Gourmand* nel 1803.

Alla corte di Luigi XV, la cioccolata è la bevanda preferita dagli aristocratici: la famosa favorita del Re, M.me De Pompadour, che beve cioccolata per prepararsi agli incontri con il sovrano, commissionò alla manifattura Sèvres delle tazze particolari con figurine mitologiche, giochi d'amore, frutti e fiori su fondi rosa, turchese, verde, violetto, giallo, bellissime.

Nel 1785 a Parigi, Cagliostro, da alchimista qual era, e seguendo la moda che in quegli anni vedeva il cioccolato godere di grande consenso nelle classi aristocratiche, ideò delle *croquette* che ebbero un grande successo per il loro potere rinvigorente, derivante dalla combinazione di sostanze stimolanti e aromi uniti al cacao, che già di per sé si riteneva avesse proprietà afrodisiache.

Nel 1796 Francesco Majani inventa, a Bologna, la *Scorza*, il primo “cioccolato solido” italiano che riproduce la corteccia della quercia.

Nel 1795 il Dr. Joseph Fry di Bristol fu il primo inglese a produrre cioccolato in grandi quantità utilizzando un motore a vapore per macinare i semi.

Agli inizi del XIX secolo, il cioccolato è ormai inarrestabile. In Germania vengono chiamati dei cioccolatieri portoghesi per rimediare al ritardo dovuto alla forte tassazione del prodotto.

Nel 1828 un fabbricante di cioccolato olandese, C.J. Van Houten, inventò una macchina che spremendo i semi del cacao ne estraeva il burro, creando così una bevanda molto più fluida e gradevole.

Tra il 1850 e il 1865 due geniali pasticceri, Caffarel e Peyrano – il primo seguace della dottrina di Valdo –, crearono “fortunosamente” il gianduiotto, dal nome della più famosa maschera risorgimentale del Piemonte. Infatti, essendo venuta a mancare la pasta di cacao a causa delle restrizioni imposte al commercio da Napoleone III, fu aggiunta la polvere delle ottime nocciole delle Langhe della varietà “Tonda Gentile” – le “nocciole” come vengono affettuosamente chiamate dalle parti di Alba –, con il risultato che noi tutti apprezziamo da oltre un secolo. Un mattoncino a base di cioccolato e pasta di nocciole mo-

dellato con speciali coltelli da artigiani specializzati. Niente latte: verrà aggiunto solo all'inizio del '900 per agevolarne la lavorazione.

Nel 1875 lo svizzero Daniel Peter riesce ad aggiungere al cioccolato il latte condensato da poco lanciato negli Stati Uniti e la farina latteata che veniva prodotta in Svizzera da Henry Nestlé, ottenendo così un cioccolato al latte in forma solida.

Nel 1879 ancora un altro svizzero, Rodolphe Lindt, inventa un nuovo metodo per raffinare il cioccolato conosciuto come *conchage* o "raffinazione nelle conche". La pasta, miscela di cioccolato e burro di cacao, veniva colata dentro vasche riscaldate (le conche) e lentamente agitata per 48 ore, in modo che ogni parte venisse a contatto con la superficie riscaldata della conca, per "arrotondare" progressivamente i cristalli di saccarosio. Questo per avere un cioccolato più fluido.

A Vignola esiste una squisita torta, la cui ricetta è segreta e gelosamente conservata, che deriva il suo nome da Jacopo Barozzi, detto il Vignola, uno dei più grandi architetti della seconda metà del Cinquecento. Trasferitosi a Roma, fu l'architetto ufficiale di Papa Giulio III e, tra le altre cose, nel 1562 pubblicò la *Regola delli cinque ordini d'architettura*, testo fondamentale fino al 1700. Eugenio Gollini (fondatore dell'omonima pasticceria storica vignolese) chiamò questa torta dapprima "Torta Nera", poi "Pasta Barozzi" e infine, nel 1907, "Torta Barozzi".

Mario Spagnoli nel 1928 pubblica, per i tipi di Hoepli, il primo manuale italiano sulla fabbricazione del cioccolato, dove enuncia la scoperta dell'inversione dello zucchero nel concaggio del cioccolato: "... nel concaggio per azione del calore, dell'attrito e del tempo, si verifica una parziale ma continua inversione dello zucchero". Tale procedimento sarà determinante nel trasformare il cioccolato in "fondente", che possiede cioè la qualità di fondere più lentamente in bocca, regalando al palato sensazioni di squisitezze straordinarie.

Nel 1922, Luisa Spagnoli ebbe l'intuizione di creare il *Cazzotto*, un cioccolatino ripieno di nocciole tritate in un guscio fondente, che poi nel 1939, da un'idea di Giovanni Buitoni, diventò il mio beneamato *Bacio Perugina*, con al suo interno un cartiglio con struggenti frasi d'amore. Baci dai nostri innamorati spesso ancor oggi regalati!

Negli anni '50 la Ferrero creerà il celebre *Mon Chèri* (1956), cioccolatino al liquore con una ciliegina e la *Nutella*: dopo la forma liquida e quella solida, ecco la crema spalmabile!

16 *Il cacao vanta una origine divina, mitica, leggendaria: una bella principessa atzeca, lasciata dal suo sposo a guardia delle loro ricchezze, venne assassinata dai nemici che volevano costringerla a rivelare il luogo del tesoro. Dal suo sangue nacque la pianta del cacao, un "tesoro" di semi, amari come la sua sofferenza, forti come la sua virtù e rossi come il suo sangue. Fu poi un dio a farne dono agli uomini in sua memoria.*

Cioccolato, che passione! Cibo degli dei, oro bruno, squisita gentilezza, elisir di felicità, "vizio del palato" (secondo Cavour), "perigliosa e attraente abitudine" (per Alfieri), "abitudine nobile e gentile" (con D'Annunzio). Offerta votiva, bevanda aristocratica, moneta, farmaco, cosmetico.

Spetta al cioccolato aprire le danze. Un filo rosso che tocca un po' tutte le bevande e con loro si sposa divinamente: abbinamenti con il caffè, con il tè, con i vini dolci, con i liquori. Una sottile sfoglia di cioccolato fondente al 70% con il suo gusto di frutta secca può nascondersi tra le pieghe di una tovaglia da tè e sposare un Darjeeling pomeridiano o accompagnare un serale vino dolce marsalato e, perché no, fermarsi sul piattino di un caffè brasiliano Bahia o Santos, o planare accanto a uno splendido bicchierino di Porto o vicino al panciuto bicchiere di un morbido brandy spagnolo. Alcuni accostamenti sembreranno consueti, altri, forse, avveniristici, ma mai come in questo caso vale il detto: provare per credere.

"Nessun piacere è transitorio, perché l'impressione che lascia è permanente."

Johann Wolfgang von Goethe

"La vita e i sogni sono fogli di uno stesso libro. Leggerli in ordine è vivere, sfogliarli a caso è sognare."

Arthur Schopenhauer



Prima di parlare di *degustazione*, occorre spendere due parole sui *sapori*. I sapori che possiamo percepire, i cui terminali (le papille gustative) si trovano nella bocca (sulla lingua), sono quattro: salato, acido, amaro, dolce. Tutti i sapori complessi derivano dalla somma o dalla elisione di questi quattro sapori fondamentali, che possono anche interagire tra loro.

Salato. È percepito lungo tutto il bordo della lingua. È prodotto fondamentalmente dal cloruro di sodio e viene rinforzato dall'amaro e dall'acido.

Acido. È percepito su una superficie abbastanza estesa lungo il bordo della lingua. Deriva dagli acidi organici contenuti negli alimenti come l'acido citrico (caratteristico degli agrumi) e l'acido malico (tipico delle mele acerbe). Provoca abbondante salivazione, perché la saliva è in grado di neutralizzare le frazioni acide. L'acido rinforza il salato e l'amaro, mentre viene smorzato dal dolce.

Amaro. È percepito nella parte posteriore della lingua. Può derivare da sostanze aromatiche come i terpeni dei vegetali, delle erbe, dalle radici e dalle verdure come il basilico, la rucola, il radicchio, il rabarbaro, ecc. Viene smorzato dal dolce o dall'alcool.

Dolce. È percepito sulla punta della lingua. Deriva dalla presenza di zuccheri come glucosio, fruttosio, saccarosio, ma anche da altre sostanze come la glicerina o l'alcool.

Oltre alle sensazioni gustative la nostra bocca può percepire anche sensazioni tattili: il calore (sensazione vigorosa di caldo o fresco), l'astringenza (che è causa della perdita del potere lubrificante della saliva, ad esempio a opera dei tannini), la rugosità, la sensazione di pungente, ecc.

II.1. *Tecnica di degustazione sensoriale*

Il cioccolato da degustazione deve essere necessariamente molto sottile per favorire la fusibilità al palato e apprezzare le sfumature di gusto delle varietà di cacao utilizzate. Ecco perché sono state create

18 oggi sfoglie sottili di cioccolato fondente e ultimamente anche sfoglie sottili di cioccolato al latte che permettono un velocissimo apprezzamento di sensazioni di aroma e fragranze. Il massimo del piacere è l'obiettivo di ogni abbinamento. L'abbinamento ideale si ottiene quando non vi sono stridori tra le differenti sensazioni organolettiche e quando uno dei due prodotti non prevarica l'altro, ma i sapori e gli aromi si esaltano vicendevolmente.

Degustare con i cinque sensi:

Analisi visiva. Osservando la tavoletta intera, se ne determina l'aspetto generale, cioè l'uniformità, la presenza o meno di striature, di patine biancastre, di crepe, di bolle d'aria e di schegge o briciole quando si rompe. Si passa poi al colore, alle sfumature e alla lucentezza.

Analisi tattile. Si sfiora prima con i polpastrelli e poi con le labbra il cioccolato, valutandone la scorrevolezza e la granulosità. Un buon cioccolato non deve essere appiccicoso. Prendendone tra l'indice e il pollice un quadratino, se ne valuta la duttilità, cioè la capacità di modellarsi entrando in contatto con il calore delle dita.

Analisi uditiva. Avvicinando all'orecchio il cioccolato, si spezza e si ascolta il rumore che produce: lo *snap*. Se ne mette in bocca una porzione, la si sminuzza con i denti per valutarne la croccantezza.

Analisi olfattiva. Si avvicina il cioccolato al naso e si inspira profondamente (olfazione diretta). Dopo la masticazione e la fusione del cioccolato in bocca, si espira attraverso il naso l'aria immessa dalla bocca (olfazione indiretta). Con l'analisi olfattiva si percepisce l'intensità, la persistenza, la ricchezza dei profumi: gli aromi primari, cioè quelli propri del cacao e gli aromi secondari, cioè quelli degli ingredienti aggiunti (frutta candita, nocciole), quelli tipici dei cacao aromatici e quelli dovuti alla lavorazione.

Analisi gustativa. Il cioccolato dopo essere stato frantumato, va schiacciato dolcemente tra la lingua e il palato e inizia così a fondere. Successivamente, aiutandosi con la lingua, si distribuisce il cioccolato in tutta la bocca per aumentare l'area di contatto delle papille gustative. Si percepiranno così la dolcezza, l'acidità, l'amarrezza, il tempo di fusione, l'astringenza, la rotondità, l'equilibrio e inoltre le sensazioni gustative primarie, cioè quelle del cacao, e le secondarie, cioè quelle dovute alla lavorazione, alle sostanze aggiunte e alle tipologie di cacao utilizzato.

Valutazione complessiva. Al termine dell'analisi organolettica dei cinque sensi, si effettuerà una valutazione finale che esprima un giudizio sull'armonia e il tempo di persistenza globale.

Consigli per una corretta degustazione. Cominciare col degustare e comparare cioccolato artigianale e industriale per capire le differenze, che corrispondono poi anche a un rapporto qualità/prezzo. Cominciare a capire quale cioccolato si ama (fondente, al latte, bianco, aromatizzato), seguendo unicamente il criterio del piacere personale, ricordando sempre che il cioccolato nasce come incontro tra amarezza e dolcezza, perché il vero piacere sta nell'armonia. Cominciare ad assaggiare le tavolette di cacao d'origine che provengono dalle varie parti del mondo (Venezuela, Perù, Africa, Brasile, Ecuador, Caraibi, Madagascar, Giava, Papuaia...), imparando così a distinguere e riconoscere le varie tipologie di cacao.

Da qui inizierà un viaggio infinito.

II.2. Regole basilari di abbinamento

- Maggiore è la percentuale di burro di cacao, maggiore sarà l'acidità del liquido di accompagnamento.
- Il cioccolato molto dolce non deve essere accompagnato da una bevanda troppo amara e viceversa una bevanda troppo dolce non deve essere accompagnata da un cioccolato troppo amaro.
- Il cioccolato con una alta percentuale di cacao deve essere abbinato con bevande morbide e di gran pregio.
- I grandi *cru* di cioccolato mono-origine vanno preferibilmente gustati con bevande dello stesso territorio.
- Il cioccolato con caratteristiche gusto-olfattive evidenti e intense va abbinato a una bevanda che smorzi un poco queste sensazioni, evitando così che risulti stucchevole.
- Il cioccolato che invece ha caratteristiche di gusto poco intense e che fonde rapidamente deve essere accompagnato da sostanze che ne esaltino subito il sapore.
- Il cioccolato ad alta percentuale di cacao produce sensazioni gustative lunghissime che vengono interrotte solo temporaneamente; è quindi bene abbinarlo a bevande che, come gusto, permangono per tempi molto lunghi.

Non temere mai gli abbinamenti più insoliti, spesso sono i meglio riusciti, non aver paura di volare...

II.3. *Tipologie e fragranze*

Cioccolato fondente. Si individuano fragranze di dolce-amaro e poi, a seguire, burro, caramello, semi oleosi come mandorle, nocciole, pistacchi, frutta, agrumi, spezie, erbe, fiori, bacche, frutti di bosco, tè, legno, tabacco, caffè tostato, tannini.

Cioccolato al latte. Si individuano fragranze di zucchero scuro, latte, cacao, vaniglia, miele, caramello, malto, nocciole, spezie.

Cioccolato bianco. Si individuano fragranze dolci di crema, latte, miele, vaniglia, caramello e note secondarie di fiori e spezie.

II.4. *Come degustare*

- Inspirare profondamente il profumo della bevanda prescelta per la degustazione.
- Distribuirne un sorso in bocca e assaporare senza deglutire.
- Scartare il cioccolato, esaminarne il colore, più o meno caldo e profondo, percepirne il rumore netto nello spezzarlo, apprezzarne lo *snap* e aspirarne il profumo.
- Deglutire la bevanda e porre in bocca il cioccolato, mordere e lasciare fondere lentamente.
- Distribuire con la lingua il cioccolato in tutta la bocca e continuare a sorseggiare il liquido prescelto fino ad avere la bocca pulita.

“L'azione è l'ultima risorsa di coloro che non sanno sognare.”

Oscar Wilde



ABBINAMENTO DEL CIOCCOLATO FONDENTE IN SFOGLIE SOTTILI DA DEGUSTAZIONE

FONDENTE 70%	<i>caffè</i> <i>tè</i> <i>vino dolce</i>	Brasiliiani, <i>Blend Trieste</i> Darjeeling, Earl Grey, Gyokuro, Gunpowder Sagrantino passito, Moscato
FONDENTE 85%	<i>caffè</i> <i>tè</i> <i>vino dolce</i>	Haiti, Santo Domingo, Yemen, Guatemala Earl Grey, Ceylon, tè aromatizzati Porto
FONDENTE 90%	<i>caffè</i> <i>tè</i> <i>vino dolce</i>	<i>Robusto</i> con note di cioccolato; <i>Blue Mountain</i> giamaicano <i>Oolong</i> di Formosa, <i>Lapsang Souchong</i> Barolo chinato

ABBINAMENTO DEL CIOCCOLATO AL LATTE IN SFOGLIE SOTTILI DA DEGUSTAZIONE

caffè	Caffè dello Yemen con note dolci-amare e tostate; Caffè dell'Africa orientale, fruttato e lievemente acidulo (l'acidità è una caratteristica importante, perché il cioccolato al latte ha una maggiore percentuale di burro di cacao).
tè	Gyokuro, Genmaicha, Tè <i>scented</i> e <i>flavoured</i> aromatizzati con fiori e frutta.
vino dolce	Moscato d'Asti.

22 *Cosa servire con la nostra tazza di Cioccolato.* Mix di spezie dolci in polvere, vaniglia, peperoncino, zenzero grattugiato, mandorle pelate intere, mandorle e nocciole tostate, uva zibibbo, frutta tropicale disidratata. Pasticcini al cioccolato, all'uvetta, alle mandorle, piccole frolle alla marmellata di agrumi, di frutti rossi, savoiardi, lingue di gatto, piccole meringhe, *madeleines*, torta all'arancia, al cioccolato, pan di Spagna. Preparazioni salate tipo grissini torinesi, piccole focaccine al sale o sfoglie ricoperte di piccoli cristalli di sale grosso... Il sale è un intensificatore di sapore, di gusto, di piacere...

“I nostri sogni e desideri cambiano il mondo.” *Karl Raimund Popper*



III—CIOCCOLATO E SALUTE

Oggi grazie alla scienza è possibile testimoniare le ragioni di tanta passione, trovare i motivi più reconditi di quel “misterioso bisogno” di cioccolato e scoprire le innumerevoli qualità di un prodotto che è entrato nelle grazie e nelle abitudini di milioni di consumatori in tutto il mondo.

Infatti il suo valore antidepressivo è assolutamente reale e legato a tre specifiche attività:

- facilita la produzione di endorfine (fungendo da catalizzatore), che sono oppioidi prodotti naturalmente dal cervello che stimolano la sensazione di euforia e attenuano il dolore;
- si associa con la serotonina, uno dei principali neurotrasmettitori, che svolge un'azione inibitoria e tranquillizzante;
- nel cioccolato sono state rinvenute tracce di tetraidrocannabinolo (Thc), uno dei maggiori principi attivi della *Cannabis*.

Inoltre, dal punto di vista nutrizionale ricordiamo che:

- il cioccolato contiene proteine, lipidi, glucidi e alcaloidi costituiti dal 2% circa di teobromina e caffeina, che hanno un effetto positivo sulla concentrazione mentale e la prontezza psico-fisica, agendo a livello cardiocircolatorio e muscolare,

- il cacao è un prodotto di origine vegetale e quindi completamente privo di colesterolo,
- il cioccolato fondente è ricco di flavonoidi, antiossidanti che “tengono pulite” le arterie e proteggono il cuore. Mangiare 6-8 grammi al giorno di cioccolato fondente (solo 30-40 calorie) non solo serve a tenere sotto controllo la pressione arteriosa, ma alza invece notevolmente il tono dell’umore... e tutto ciò senza ingrassare.

Esistono, purtroppo, anche i consumatori smodati (*chocolic*) che hanno verso il cioccolato un comportamento compulsivo.

Informazioni nutrizionali

Cioccolato fondente

Circa 510-540 cal per 100 g. Contiene almeno il 40% di cacao, è il tipo più povero di sodio.

Cioccolato al latte

Circa 540-560 cal per 100 g. Importante il suo consumo perché è il più ricco di calcio.

Cioccolato bianco

Circa 530 cal per 100 g. Non contiene cacao ma solo burro di cacao.

“Nell’ozio e nei sogni, la verità sommersa viene qualche volta a galla.”

Virginia Woolf



24 *A questo punto si può iniziare a pensare a una degustazione sensoriale tecno-emozionale che si avvale di un know-how tecnico (tutte le nozioni tecnico-pratiche sin qui riportate) e di una parte emozionale (le curiosità storiche e la lettura di aforismi che trovate nella parte iniziale e finale di ogni capitolo). Farete prevalere l'uno o l'altra, a seconda dell'impronta più o meno coinvolgente che darete alla vostra degustazione, avvalendovi magari di un apporto musicale, scelto in modo appropriato e legato alla bevanda presentata o al mix che vorrete proporre... Potrete creare degli intriganti "percorsi sensoriali", privilegiando, di volta in volta, o un solo senso oppure tutte le componenti sensoriali: la vista (la bevanda proposta e l'aspetto della stanza dove serviamo le nostre innovative creazioni), l'udito (le letture, la voce recitante, la musica abbinata), l'olfatto (l'aroma fondamentale della nostra bevanda e delle prelibatezze abbinata), il tatto (il cioccolato che si spezza, le foglie del tè che sfioriamo) e, come atto finale e conclusivo, il gusto: finalmente in bocca abbiamo il sapore, l'aroma più vero e più intenso della bevanda prescelta e il nostro cervello, tramite il percorso dei cinque sensi, non solo è pronto a captarne meglio il sapore, ma lo ricorderà più a lungo. Sapori e Forme hanno accesso diretto alla nostra memoria, provocando immediate sensazioni di piacere. Come dire: il bello e il buono convivono!*

*"La cucina: anima, professionalità, cuore. Uno chef deve studiare, leggere e viaggiare. Deve avere dedizione e incoscienza. Confondere la realtà con i sogni."
Massimo Bottura (il grande Max), chef.*

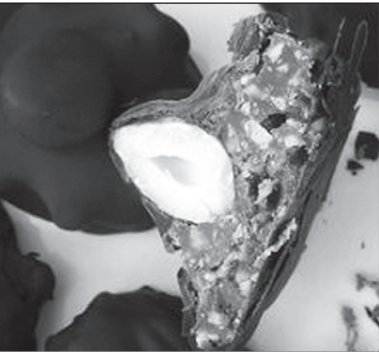
*"Playing avant-garde means flying with your mind, but acting local."
Massimo Bottura*



Ricette

Un buon libro può essere solo per se stessi, uno di ricette è sicuramente anche per gli altri.

La cucina è arte e sapienza, è fantasia e intuizione, ma è anche quotidianità e amore, dare gusto e nutrire bene... attraverso le ricette dei piatti della mamma – e ancor più di quelli della nonna, perché più “lontani” e quindi più “preziosi”. Così le ricette diventano lentamente “storia” di come vivevamo e di come eravamo, ci spiegano meglio il nostro passato e traggono forza dal grande patrimonio di sapienza, sensibilità e tenacia che caratterizza la cucina italiana. Patrimonio che tutti abbiamo il dovere di tutelare, per trasmetterlo alle future generazioni.



OPERAZIONI

DEL CIOCCOLATTIERE.

Baltàr *Crivellare il cacao.*
Brusàr *Torrefare il cacao.*
Dosàr *Dare l'aroma.*
Far la cicolàta . *Frullare la cioccolata.*

Masnàr el cacao . *Macinare il cacao.*
Mondàr el cacao . *Mondare il cacao.*
Passàr *Passare.*
Ripassàr. . . . *Ripassare la pasta.*
Ròmper il gùssi . *Rompere i gusci.*
Schizzàr. . . . *Pestare il cacao.*
Squassàr il formi. *Colare la pasta.*

Savoardi

Biscotti friabili a base di uova creati a Torino da “inzuppare” nel cioccolato. Appaiono per la prima volta in un editto reale dei Savoia del 1678 che autorizza a vendere pubblicamente la cioccolata in bevanda. Oggi possono essere accompagnati anche da un ottimo Moscato d’Asti.

4 tuorli d’uovo	:	Montate con una frusta i tuorli, 100 g di zucchero e l’essenza in
4 albumi	:	una ciotola a bagnomaria, finché diventeranno chiari e spumosi e
110 g di farina 00	:	scivoleranno dalla frusta.
120 g di zucchero	:	Incorporate quindi la farina a pioggia e gli albumi, precedente-
50 g di zucchero a velo	:	mente montati a neve con un pizzico di sale, e 20 g di zucchero a
un cucchiaino di essenza di vaniglia	:	velo, utilizzando una spatola.
(o fiore di arancio)	:	Versate il composto in una tasca da pasticciere e distribuitelo
sale	:	a strisce di circa 8-10 cm e distanti tra loro 2 cm in una lastra da
zucchero a velo per la copertura	:	forno imburrata e infarinata.
	:	Spolverate con una miscela di zucchero a velo unito al restante
	:	zucchero semolato e passate al forno pre riscaldato a 170 °C per 15
	:	minuti circa facendo attenzione che non coloriscano troppo.
	:	Estraete la teglia dal forno e attendete che siano induriti prima
	:	di trasferirli in una griglia a raffreddarsi.
	:	