

“Conoscere il cioccolato”: il piacere esce dai luoghi comuni

Pubblicato: Lunedì 7 Maggio 2007

☒ Che il tema fosse di quelli che attirano, l'hanno dimostrato le oltre **70 persone** presenti alle 18 di una bella giornata di sole alla sala convegni del Museo del tessile di Busto Arsizio, dove si svolgeva il secondo degli incontri con l'autore previsti dal **nutrito programma del BA Book**.

Certo, affrontare l'argomento cioccolato è per definizione qualcosa di piuttosto dolce, e perciò comunque gradito: ma la presentazione di “Conoscere il cioccolato” di **Clara e Gigi Padovani** – effettuata con l'aiuto della storica **Marina Cavallera**, docente all'università degli studi di Milano – è stata non solo un modo per immergersi in un prodotto alimentare goloso e terribilmente à la page, ma anche per uscire dai luoghi comuni. Sfatati innanzitutto dalla ☒ composizione dei partecipanti: «Stasera sono di fronte a un pubblico che mi accade raramente di vedere: è infatti equamente distribuito tra donne e uomini – ha infatti commentato Clara Padovani (**nella foto, mentre firma libri**) – vi posso assicurare che normalmente non è così. Normalmente, la stragrande maggioranza dei partecipanti è donna, tant'è vero che di questo legame tra il cioccolato e le donne ne abbiamo pure parlato nel libro».

Creato da **due autori ormai specializzati in cioccolato** (Gigi Padovani, **giornalista di politica interna** a La Stampa dal 1985, è autore di diversi libri sul cioccolato e collaboratore della Guida dell'Espresso: come lo è la moglie Clara, **ex insegnante di matematica** ora votata alla missione dopo il grande successo prima francese e poi italiano del volume “**Passione Nutella**”)

Il libro – premio Bancarella della Cucina 2007 – è ricco dei più svariati spunti culturali, parte dei quali sono anticipati su www.conoscereilcioccolato.com: dalla cronologia storica alla segnalazione delle principali realtà cioccolatiere d'Italia, dal dizionario specifico a una antologia delle citazioni sul cioccolato. Da cui si scopre come sia consigliato da **Brillat Savarin** agli «uomini di ingegno che si sentono temporaneamente diventati stupidi» o il fatto che abbia fatto tribolare cinque papi per decidere se, in quanto liquido, fosse adatto ai digiuni quaresimali o se, in quanto solido (e dolce) fosse da abolire.

E dove si scopre anche che ha subito più evoluzioni positive che negative con l'avvento della rivoluzione industriale: basti pensare alla nascita del diffusissimo e apprezzatissimo **cioccolato al latte**, nato quando Nestlé ha inventato prima il latte condensato poi quello in polvere, ingrediente fondamentale per questa versione del cioccolato. Oppure al fatto che ormai **solo il cioccolato industriale** (e solo in alcune industrie, per di più) **viene realizzato “in casa” fin dalla tostatura**, elemento essenziale per il cru del cioccolato.

E di “**cru**” si è parlato spesso nella presentazione, come se si parlasse di una degustazione di vino: e come tale il suo assaggio può essere trattato, visto che per valutare la bontà del cioccolato sono importanti l'odore, la consistenza, il modo in cui si scioglie e persino come si spezza.

☒ **Esagerato? C'è il serio rischio di cadere ciecamente nelle mode, come sta già avvenendo col vino?**

«In effetti, il rischio c'è – ammette Gigi Padovani (**nella foto, con l'assessore alla promozione del territorio Ivo Azzimonti**) – Quello per esempio di essere travolti dall'entusiasmo nei confronti di novità di cui tutti decantano le lodi perdendo di vista il punto di partenza, quello della definizione della sua qualità. Mode esemplari in questo senso sono i **fondenti “estremi”**, che sfiorano il 100% di pasta di cacao, e quello del **cioccolato di Modica** lavorato con i metodi antichi spagnoli: che non necessariamente sono prodotti gradevoli al palato. I più grandi cioccolatieri fissano la percentuale perfetta per il fondente tra il 65 e il 75%, e la granelletta di zucchero che si sente sotto i denti nel cioccolato di Modica non lo rende un prodotto raffinato: può piacere, ma non esageriamo con l'entusiasmo».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it