

## Andrea Buosi, maestro del cioccolato: “Il segreto è nella qualità, non nella moda”

**Pubblicato:** Lunedì 1 Dicembre 2025



**C'è chi il cioccolato lo consuma e chi lo studia, lo vive e lo trasforma in un'arte quotidiana. Andrea Buosi, 28 anni, appartiene a questa seconda categoria. In una nuova puntata di “La Materia del Giorno”, il giovane maestro cioccolatiere varesino ha aperto le porte del suo mondo, raccontando con passione e competenza tutto quello che c'è da sapere – e da evitare – quando si parla di cioccolato.**

### Una storia lunga tre generazioni

La cioccolateria Buosi è una delle realtà artigianali più longeve della provincia: tutto ha inizio nel 1958 da una piccola rivendita alimentare di famiglia che si trasforma in pasticceria e poi in laboratorio di cioccolato d'eccellenza. Il padre di Andrea è stato uno dei pionieri italiani a formarsi in Francia, portando a Varese tecniche moderne e una visione raffinata del mestiere.

Andrea è cresciuto in quel laboratorio: «Il cioccolato mi ha affascinato da subito – racconta – perché è una materia viva, complessa, che va rispettata». Oggi porta avanti il lavoro di famiglia con competenza e spirito innovativo.



### **Premiata passione: i riconoscimenti**

A 18 anni vince il Choco Chic Award e vola in Vietnam a visitare le piantagioni di cacao. A 20 è campione italiano di pasticceria juniores. Ora, a 28 anni, si prepara alle competizioni senior con la stessa grinta di sempre, affiancata da una grande consapevolezza tecnica.

### **Le tecniche (vere) per fare i cioccolatini**

Durante l'intervista, Andrea ha illustrato le principali tecniche professionali: dagli stampi con "camicia" e ganache, alle ganache da taglio, fino ai dragé e ai boeri, cioccolatini ripieni con un cuore liquido ottenuto da un delicato equilibrio tra alcol e zuccheri.

Ha anche spiegato come leggere correttamente le etichette: la percentuale del 70% indica la somma tra massa e burro di cacao, non solo il "cioccolato puro". E ha sfatato il mito dell'amaro: se è troppo amaro, è spesso colpa di una tostatura eccessiva.

### **Gli errori più comuni**

Due in particolare: conservare il cioccolato in frigo e temperarlo male. «Il cioccolato odia l'umidità», ricorda Buosi. Meglio un luogo fresco e asciutto. Per il temperaggio, consiglia un metodo casalingo: usare il microonde e mescolare con attenzione, controllando la temperatura con un termometro.

### **Ingredienti difficili e novità da scoprire**

«L'acqua è il nemico del cioccolato», dice Andrea. Le ganache con panna durano al massimo due mesi, mentre quelle "anidre" arrivano a sei. Le tavolette, se ben fatte, resistono anche un anno. Il cioccolato bianco, il latte e il fondente hanno composizioni diverse, e oggi si affacciano sul mercato nuove varietà come il Ruby o il cioccolato di Modica.

E sulle mode del momento, come il Dubai Chocolate, Andrea è chiaro: «Non è nel nostro stile. Preferiamo seguire la nostra idea di qualità».

### **La ricetta dei tartufi al rum**

Andrea ha concluso con una ricetta semplice e personalizzabile: tartufi con ganache al rum, da formare a mano e ricoprire con cacao. Gli ingredienti sono 300 grammi di panna fresca, 50 grammi di miele (o zucchero invertito), 120 grammi di burro buono, 70 grammi di rum e cioccolato fondente.

Si scalda la panna con il miele fino a circa 70 gradi, si versa sul cioccolato e si frulla con un minipimer tenendolo sempre basso per non incorporare aria. Si aggiunge il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzetti, si frulla ancora e infine si incorpora il rum. Si lascia raffreddare per quattro o cinque ore a temperatura ambiente, poi con una sac à poche si formano delle palline che vanno fatte rassodare in frigo per un'ora. Si arrotondano con le mani, si passano nel cioccolato fuso e si rotolano nel cacao in polvere. Per semplificare ulteriormente si può evitare il temperaggio: con le palline fredde e il cioccolato caldo lo shock termico le farà solidificare comunque, e il cacao in polvere coprirà eventuali imperfezioni.

Un modo goloso e accessibile per portare un po' di magia cioccolatiera nelle nostre case, con i consigli di chi il cioccolato lo conosce davvero.

**Redazione VareseNews**  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)