

CAMPOTOSTO, L'ELOGIO DEL CIOCCOLATO NEL BORGO DIMENTICATO SOTTO LE MACERIE

4 Aprile 2018



CAMPOTOSTO – Campotosto come *Chocolat* per un giorno, il film diretto da **Lasse Hallstrom** con **Jiuliette Binoche** e **Johnny Depp** ambientato in un piccolo paese della provincia francese dove alcuni abitanti trovano un insperato momento di conforto all'interno di un'accattivante pasticceria. Funziona più o meno così nel paese dimenticato da tutti che sembra collezionare epicentri e macerie. A Campotosto, quaranta chilometri dall'Aquila e una ventina da Amatrice, un corso di cucina è molto di più che una semplice occasione di incontro.

✖ Le instancabili fondatrici dell'associazione La Casa delle Donne di Amatrice e frazioni hanno organizzato il corso di alta cucina, con il prezioso contributo della chef aquilana **Serenella Deli**, originaria proprio di Campotosto, per dare un senso al vuoto desolante che affligge il paese ancora ricoperto di macerie, vecchie e nuove.

Un modo per creare socialità, stare insieme, attirare l'attenzione e rilanciare l'economia, anche quella spicciola fatta di gente che si ferma nel container-bar in piazza anche solo per prendere un caffè.

✖ Campotosto, dove nove case su dieci sono da ricostruire e di residenti ne sono rimasti appena una cinquantina, ha avuto la sfortuna di finire in tutti i crateri, quello del 6 aprile 2009 e quello del centro Italia.

L'elogio del cioccolato, uno dei quattro appuntamenti con l'alta cucina, ha visto l'adesione di oltre trenta persone provenienti da Amatrice, L'Aquila, Accumoli e dintorni, per condividere un'esperienza interessante in un contesto che di vita e di iniziative ne ha tanto bisogno.

✖ Protagonista indiscusso delle ricette salate è stato il cioccolato.

L'abbinamento insolito tra la polvere di cacao e le zeppoline salate farcite di bacon ha aperto i lavori.

Ogni partecipante, con tanto di "paranza" e accessori, ha messo all'opera i sapienti suggerimenti della Deli per poi infornare e degustare la creazione accanto ad una purea di mele e cioccolato.

Un'esplosione di sapori "insospettabili" anche per le melanzane condite con ricotta e cioccolato piccante in salsa, oppure per la vellutata di riso allo zafferano con dadolata di maiale e cioccolato. Un risultato sorprendente di gusto e sapori fino alla torretta di cioccolato con ganache profumata alla cannella.