

CIOCCOLATO, NEL LIBRO DI CLARA E GIGI PADOVANI I SEGRETI PER “ASCOLTARLA”

10 Dicembre 2017



ROMA - Con i primi freddi il cioccolato torna protagonista a tavola e anticipa alcune gioie del Natale. Ma per degustare al meglio il “cibo degli dei” occorre utilizzare i cinque sensi, dicono **Clara e Gigi Padovani**, autori del libro *L'ingrediente della felicità - Come e perché il cioccolato può cambiarci la vita* (Centauria, 208 pagine, 13,90 euro).

“Oggi - affermano - non si mangia il cioccolato. Lo si degusta, come si fa con un buon vino. Si vanno a ricercare i monorigine di un certo Paese e si provano gli abbinamenti, dal rum al Barolo Chinato al tè. È usato in cucina, anche in ricette salate, e addirittura si sniffa, come dimostra il successo in ambienti hipster di mezzo mondo di una produzione americana”.

La richiesta del cosiddetto “oro bruno” nel mondo è in continuo aumento, con un giro d'affari globale pari a 123 miliardi di euro nel 2016, generato dalla lavorazione di 3 milioni di tonnellate di fave di cacao. A sempre più numerosi chocoholic, i cultori della tavoletta come

riserva d'energia per gli sportivi e contro la depressione, i coniugi Padovani raccomandano di programmare il piacere.

C'è un artigiano, i Fratelli Gardini di Forlì, che propone "napolitain" diverse nell'arco della giornata: al mattino una tavoletta energizzante, nel pomeriggio un blend di cacao ricaricante con un gusto deciso, la sera fragranze avvolgenti per sentirsi in armonia con se stessi.

Il segreto, spiegano i due esperti, è usare i cinque sensi: alla prova della vista la tavoletta deve essere lucida, a riprova di una buona tecnica di temperaggio. Per le specialità al latte il colore migliore è l'ocra chiaro, mentre per il fondente il mogano, non il nero; a volte può avere riflessi rossastri. È invece importante che non abbia affioramenti bianchi o grigi di burro di cacao, indice di una errata conservazione. Spezzando il cioccolatino deve rompersi senza fare briciole e senza presentare bolle, indice di una cristallizzazione non perfetta.

Anche le orecchie servono per riconoscere un buon cioccolato: bene il suono netto, quello morbido non sarebbe indice di qualità. Il cioccolato si fonde in bocca alla temperatura corporea ma se al tatto la fusione è troppo veloce vuol dire che è stato aggiunto burro di cacao, e se è in misura eccessiva può coprire aromi e sapori.

Al gusto va ricercato equilibrio tra dolce, amaro e acido. Il gusto è importante, ma annusarlo di più: un cioccolato commerciale ha un profumo familiare, di uova di Pasqua, con zucchero e vaniglia che prevalgono. Nel cioccolato al latte si sente invece il caramello. A volte si sente odor di formaggio, quando il concaggio non è perfetto, mentre se sembra affumicato ci potrebbe essere un difetto nella tostatura.