

A Piacenza il laboratorio che produce cioccolato bean to bar: “Fare cultura significa dare al cacao aromatico il giusto posto nel mondo”

1 Marzo 2025

di Patrizia Ferlini



PIACENZA – Il cioccolato di qualità sbarca a Piacenza. In una realtà insolita in un territorio molto spesso associato a salumi e preparazioni salate, ma che ha saputo conquistare grazie alle sue lavorazioni bean to bar completamente artigianali.

Sono poche le realtà italiane che operano nel campo del cioccolato che possono dire di avvalersi di processi completamente artigianali. In un momento di crisi del settore come quello a cui si sta assistendo negli ultimi mesi, resistere e continuare con la propria filosofia è un vero atto di coraggio.

Bagai, dal dialetto piacentino bambino, è il risultato dei sogni e delle passioni di tre giovani

amici che hanno deciso di fondare un laboratorio di cioccolato in un garage. Proprio come le grandi band che provano prima dei concerti negli scantinati di casa, anche loro hanno deciso di votarsi allo studio di questo prodotto partendo da un ambiente più casalingo.



“Siamo nati nel 2018 come esperimento. Arriviamo da altri lavori, ma sapevamo già allora di voler cambiare vita, facendo qualcosa che ci piacesse e ci facesse stare bene” dice **Marcello Guglielmetti** a *Virtù Quotidiane*. Insieme a **Giulia Foppiani** e **Alberto Rubini** acquistarono una *mélanger* per fare cioccolato e iniziare a sperimentare.

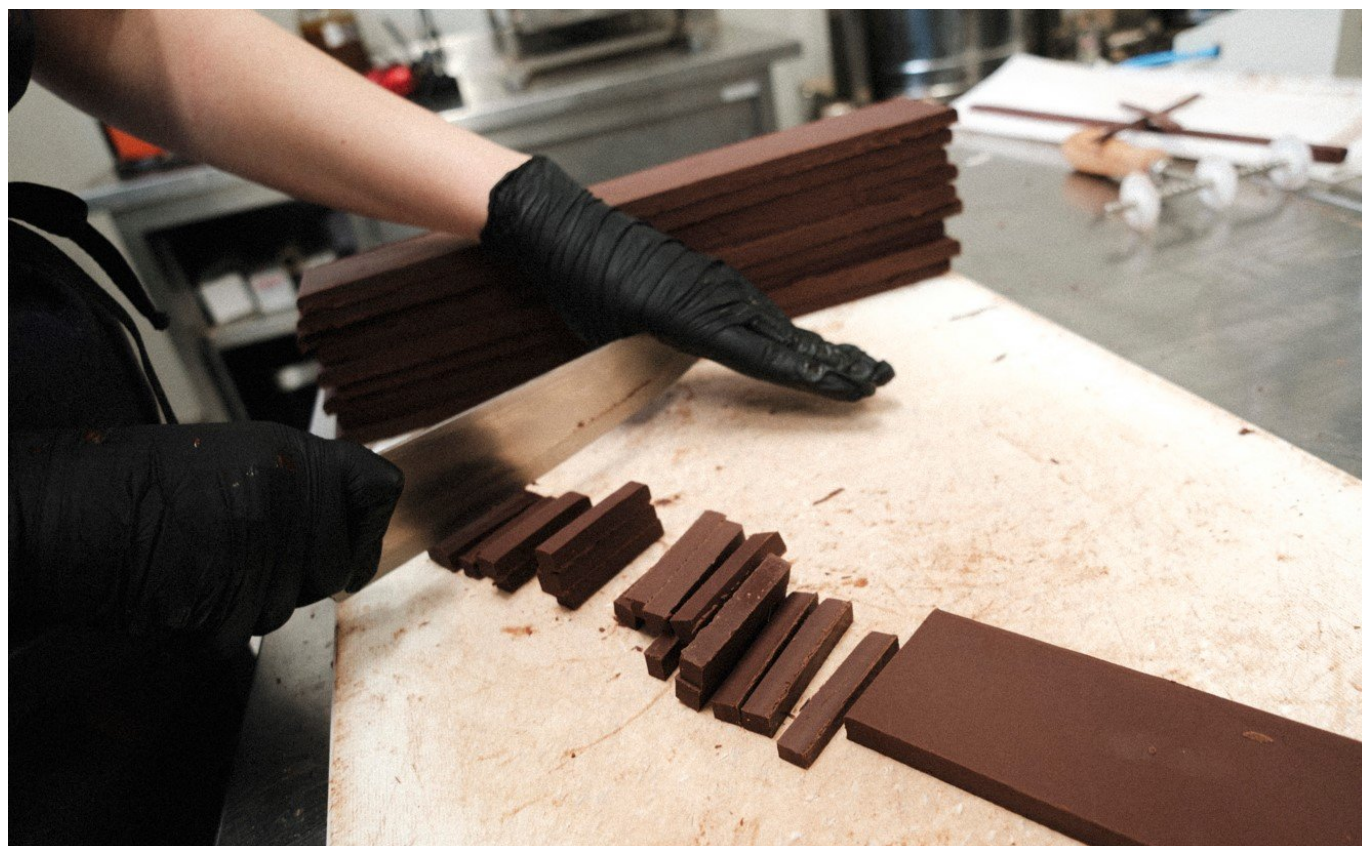
La filosofia Bagai segue il *bean to bar*. “Da noi entra la materia prima cruda, dalle fave di cacao alla nocciola trilobata di Piacenza. Le nostre fave di cacao arrivano da Ecuador, Guatemala, Perù e Filippine”. Anche l’Italia ha la sua importante quota di partecipazione con le nocciole che vanno a dar vita alle creme spalmabili.



“L’obiettivo è quello di avere un’etichetta con meno ingredienti possibili”. Ingredienti che vengono selezionati con attenzione fin dall’inizio della filiera. Le lavorazioni manuali aiutano nella cernita, eliminando tutto quanto potrebbe compromettere la qualità finale del prodotto.

“Per fare un prodotto facciamo almeno un anno di test. Dalle lavorazioni ricaviamo tre prodotti: la fava tostata, la granella e la buccia. Cerchiamo di utilizzare tutto, anche i semilavorati, riducendo al minimo gli scarti”.

“Siamo pochissimi in Italia a fare il bean to bar”. Procedimento che inizia dalla selezione delle fave di cacao e prosegue con la tostatura, fase cruciale che si basa sul perfetto equilibrio di tempo e temperature. “Ogni piantagione ha la sua storia e la tostatura è il momento in cui anche il cacao inizia a raccontare la propria”.



Segue il momento della separazione della buccia e della granella, lavorazione eseguita prima a macchina e poi rifinita a mano. “Per raffinare il cacao serve pazienza. Le nostre *mélanger* lavorano per 48-72 ore, senza mai fermarsi. L’attrito delle mole in granito produce calore che scioglie il burro di cacao contenuto nelle fave, formando in questo modo una pasta di cacao densa con una granulometria bassa, in modo che la nostra lingua non ne percepisca la farinosità”. Durante questo passaggio si unisce l’unico altro ingrediente, lo zucchero, di canna grezzo.

Prima del temperaggio e della formazione delle tavolette il cioccolato viene fatto riposare per un mese, in modo da far rilasciare tutti i suoi aromi. Dietro tutto questo, oltre alla voglia di offrire un prodotto di elevata qualità, c’è la volontà di fare cultura sul prodotto.

“Fare cultura per noi significa dare al cacao aromatico il giusto posto nel mondo, cioè, renderlo un ingrediente. Per questo fin da subito abbiamo preferito lavorare con panificatori, ristoratori e chef che, attraverso il loro lavoro, danno importanza al cacao aromatico come ingrediente, scegliendo la qualità, la sostenibilità e la sincerità del nostro cioccolato”.

Da qui anche la scelta di non avere un punto vendita. “Non vogliamo solamente essere sugli scaffali, non ci interessa la visibilità del solo nostro prodotto. Preferiamo un gioco di squadra con i professionisti del settore fatto attorno all’ingrediente”.

Cosa si dice della crisi del cacao a Piacenza? “Piuttosto rallentiamo, ma non molliamo, sarebbe un passo indietro verso quello che è il nostro progetto”. Bagai ha scelto di portare avanti le proprie idee perché la qualità non ha prezzo.



Le foto sono di Tommaso Serra