

Fave rare e sapori locali, ai piedi del Monviso i ciculatè raccontano il gusto delle Alpi piemontesi

6 Dicembre 2025

di **Patrizia Ferlini**



CUNEO – Ai piedi del Monviso il cioccolato trova una delle sue interpretazioni più identitarie. Il territorio del cuneese, con la cultura gastronomica che unisce montagna e pianura, ha sempre rappresentato un crocevia naturale per prodotti capaci di raccontare storie di artigianalità. È qui che si è sviluppata la filosofia dei Ciculatè.

Il Cioccolato del Monviso di **Riccardo Depetris** è una realtà radicata nella zona da generazioni. Oggi ha scelto un approccio che unisce rigore tecnico e rispetto per le origini.

“Il progetto Depetris i Ciculatè nasce dalla voglia di andare alla radici di che cosa rappresenta per me”, racconta Riccardo a *Virtù Quotidiane*.



“Il termine Ciculaté è l’esclamazione piemontese di definire Cioccolataio o Cioccolatiere, a volte usato un po’ dispregiativo – fare la figura da cioccolataio – . Per me è una terminologia che da sempre associo al cioccolato: che lavoro fai...il Ciculaté!”.

“Da qui nasce il Cioccolato del Monviso, dove ho voluto ampliare le mie conoscenze in materia e addentrarmi nella produzione partendo da zero, selezionando le migliori fave di cacao, che con gli anni ho imparato e sto imparando a conoscere e apprezzare”.

La trasformazione avviene nel laboratorio a Revello, paese della valle ai piedi del Re di Pietra, il Monviso, dove Riccardo è cresciuto: “Ho voluto legare le mie grandi passioni, il cioccolato e la montagna. Cosa hanno in comune? La lentezza, l’eleganza e la naturale bellezza”.

Kalipe, il classico saluto himalayano che si scambiano i camminatori, diventa il motto simbolo di un passo lento e attento, anche nella produzione.

“Il Monviso lo si ritrova nel mio cioccolato per differenti caratteristiche. Dalla pietra blu che lo caratterizza che viene usata per frantumare le fave di cacao, fino agli ingredienti locali che spesso determinano le mie ricette”.

“Siamo artigiani e facendo un gioco di parole, usiamo Intelligenza Artigianale. Le nostre creazioni sono frutto di tante ore di lavoro, studio, prove e riprove, scommesse, a volte sbagli e soprattutto andare a fondo di ogni prodotto consapevoli che si può e si deve sempre migliorare”.

L’artigianalità è sinonimo di unicità per Depetris. “Come le nostre tavolette percorriamo un tratto stabilito ma ci sono tante varianti che possono cambiare il risultato finale. Come la natura, che segue un filo conduttore continuativo, ma mai uguale”.

Depetris Cicalatè è sempre alla ricerca di fave di cacao rare, difficili da reperire e trasformare, con attenzione all’etica e alla sostenibilità: “Questi prodotti spesso li abbiamo uniti alla frutta locale o ai fiori e alle erbe aromatiche delle nostre montagne, così come il miele e i lattini locali. Cerchiamo di lavorare con aziende del posto che ci forniscono e creare filiere di collaborazione”.



Il cioccolato del Monviso si esalta al meglio nella forma di tavolette in purezza. Non da meno la pralineria, per il gioco di consistenze e sapori, e la pasticceria trova buon impiego anche grazie alla creatività di amici e colleghi chef. Tra i vari prodotti di punta spiccano i cioccolati con fave di cacao differenti - Theobroma diversi - e l'utilizzo di fiori, frutta ed erbe locali.

“L'essere piccoli in un mondo così globalizzato è una bella sfida. Siamo consapevoli dei nostri limiti, ma proprio per questo non scendiamo a compromessi, mantenendo sempre alta

l'asticella dell'attenzione, preservando per l'appunto in primis i sapori autentici e distinguibili di ciò che facciamo”.

“Non siamo perfetti, ma siamo autentici e per noi è più facile farci comprendere facendo degustare i nostri prodotti, piuttosto che auto descriverci”.



Degustazioni che da diverso tempo includono collaborazioni con il comparto enologico. “Abbiamo stabilito partnership con aziende vitivinicole che, come noi, cercano la qualità. Insieme instauriamo percorsi di degustazione e collaborazione ad hoc per personalizzazioni. Altre attività ci hanno visti impegnati in questo percorso al Merano Wine Festival dove abbiamo presentato il Cioccolato del Monviso in un contesto vitivinicolo importante”.

Le idee non mancano in casa Depetris e proprio in questi giorni sono stati lanciati i nuovi Giandujotti. “Un cioccolatino antico di tradizione che abbiamo rinnovato con maestria inserendo un raro cacao Venezuelano abbinato all’eleganza della Nocciola Piemontese”.

“Ora abbiamo il Natale che occupa molte forze e dove svilupperemo tanti prodotti come calendario dell’avvento col nostro cioccolato, box degustazione e panettoni”. Proprio nel settore lievitati non va dimenticato il Monvisone, prodotto creato dai maestri pasticceri Depetris. Frutta locale – albicocche, mele e pesche – cereali antichi – mais pignulet, grano saraceno e segale- fiori e miele di montagna con burro d’Alpeggio, sono tra gli ingredienti di questo caratteristico lievitato dalle sembianze del monte piemontese.

“Inoltre, da novembre sono iniziate delle serate di degustazione guidate in azienda. Guardando all’anno nuovo oltre alle consulenze con scuole e aziende private, mi attende un viaggio in piantagione in Guatemala o in Perù. Sto ancora pianificando il discorso e non vedo l’ora di partire alla scoperta di nuovi cacao”.

Guardando al futuro del comparto dolciario piemontese, il Cioccolato del Monviso rappresenta una sintesi convincente tra tradizione e metodo. È la dimostrazione che il territorio, quando interpretato con competenza e visione, può ancora essere un motore di qualità distintiva. È un cioccolato che non cerca scorciatoie, si offre così com’è, con la schiettezza tipica della cultura montana e la precisione tecnica del Piemonte dolciario. E forse è proprio in questa sincerità che risiede la sua forza, la capacità di trasformare un assaggio in un racconto.