

Il cioccolato è un vero ingrediente. Parola del cioccolatiere pugliese che unisce dolce e salato e ha inventato una pralina con l'oliva

11 Marzo 2026

di **Serena Leo**



CERIGNOLA – Che il cioccolato venga sempre relegato al dolce non è un mistero, però questo ingrediente conserva segreti pronti per essere svelati e mangiati. **Tommaso Perrucci**, cioccolataio 100% pugliese, dalla sua Cerignola (Foggia) porta una visione diversa legata proprio al cacao ed è quella di un accordo con il mondo gastronomico. È ora di dire basta al solo fine pasto o all'abbinamento con liquori e distillati. Il cioccolato può star bene anche con la tanto decantata oliva Bella di Cerignola.

Tommaso non è un improvvisato sull'argomento. "Non mi sono inventato come pasticciere, ma lo sono diventato. La mia anima era salata", racconta. "Prima di questo passo sono stato

un cuoco. Ho lavorato in tante cucine di pregio, oltre ai classici pairing mi ha sempre affascinato il mondo del dolce. Da lì la curiosità ha fatto il resto. Con il Bar Roma, motivo per cui sono qui a Cerignola, sapevamo come lavorare con i lievitati, il gelato, ma ci mancava la parte del cioccolato. Qui mi sono adoperato con Bramo, una sorta di spin off che oggi ha raggiunto il decimo anno di attività, dimostrando che il cioccolato tira”.

Bramo è un concept che coniuga dolce e salato, ma in maniera del tutto insolita. “Lavoro inventando pairing. Per me il cioccolato è la base, ma è tutto il resto che fa pensare a nuove combo. Basta origano, pepe, limone, per creare nuove praline. Tutto può finire in un cioccolatino, soprattutto il salato”.



Proprio su questa base Tommaso ha creato una pralina con la cultivar da mensa nota per le dimensioni e la carnosità. Quasi 18 grammi in media pronti a sprigionare un sapore gradevolmente sapido, erbaceo e leggermente speziato con note di mandorla amara. È il simbolo della città e dell’agro circostante – il più grande d’Italia – ed è il prodotto fulcro

dell'economia cittadina. Un perfetto omaggio alla città.

Tommaso ha pensato bene di lavorare per concordanza di sapori. "Il sapore dell'oliva era noto, così come la sua untuosità e i profumi. Ho ricercato un cioccolato che sapesse riprendere questi profumi e un venezuelano si sposava bene, proprio rispettando il principio della concordanza. Un 75% piacevole anche per chi non è abituato all'amarezza. Dopo una degustazione con diverse percentuali di cacao, arrivando anche all'81%, abbiamo scelto di essere democratici e lasciare che il 75% accompagnasse l'esperienza gustativa dell'oliva senza troppi tecnicismi".

Alla fine il cioccolatino deve essere alla portata di tutti e non solo un prodotto per esperti.

Il cioccolato quindi, diventa gourmet e parte di una storia. "Basti pensare – afferma Perrucci – che il cioccolato è apparso per la prima volta nella pizza sette sfoglie (prodotto tipico del natale cerignolano) dopo la guerra. Ad aver importato il cioccolato sono stati gli americani che nelle campagne cerignolane regalavano queste tavolette energetiche. Era un prodotto di lusso di cui non si conosceva nulla ed era piacevole. Per questo motivo lo si utilizzava come un ingrediente prezioso, quindi per le grandi occasioni. Oggi è stato sdoganato diventando popolare a Bramo, il salotto di quartiere. La ricetta per divulgarlo è sempre la stessa: spiegarlo, assaggiarlo e creare momenti per vivere la cioccolateria come luogo gastronomico in cui si fanno pairing audaci come il cioccolato bianco col salmone. Parlarne si può e si deve".

Da Bramo si trovano cioccolatini davvero speciali, dal ripieno al whisky con sfera di pane di segale, fino al cioccolatino con l'aceto balsamico. Ciò che conta è saper degustarlo con franchezza, senza perdersi in termini troppo aulici.

"Lo spiego a chi mi chiede una degustazione, raccontando che tutto il piacere inizia quando la pralina tocca la lingua e si fonde, arrivando a una temperatura di 38 gradi. Qui iniziamo a conoscere tutti i suoi profumi scoprendo che il cioccolato non è proprio tutto uguale e si sposa bene proprio con tutto. Insomma, c'è tutto un mondo dietro questa dolcezza".

