

“VELT”, LA NUOVA CIOCCOLATERIA ROMANA DAL GUSTO FEMMINILE

12 Gennaio 2022

di Redazione



ROMA – A Roma, al numero 246 di Via Oderisi da Gubbio, la cioccolateria artigianale approda nel quartiere Marconi con Velt. Dalla passione al lavoro di cioccolatiera e patron, **Livia Tommasino** presenta la sua prima attività incentrata tutta sul cioccolato e una dedica speciale è per la famiglia, già sull’insegna del negozio.

Velt è, infatti, l’acronimo dei suoi genitori, **Vito** ed **Emilia**, più le lettere del suo nome e, in uno spazio complessivo di circa 100 metri quadrati, concretizza il suo sogno di diventare maître chocolatier, fin dai tempi in cui frequentava l’Alberghiero Vincenzo Gioberti a Trastevere. È un amore viscerale a legarla al mondo del cioccolato, amplificato dai primissimi

programmi sul cake design, un'attitudine talmente recondita suggellata da un avvenimento profetico: proprio nell'anno in cui lei stava scegliendo una specializzazione tra l'allora classica tripartizione cucina-sala-ricevimento, all'Istituto Superiore che frequentava fu inserito il corso di pasticceria.

Dopo una gestazione durata circa due anni, suggellata dalla recente apertura, una delle sue più grandi soddisfazioni – si legge in una nota – è stata far acquistare al suo ex Istituto Alberghiero un macchinario dedicato alla lavorazione del cioccolato che permetta agli odierni studenti, i potenziali cioccolatieri di domani, di avere maggiori strumenti per leggere il futuro rispetto a quelli che ha avuto lei, vocazione a parte.

La giovane Livia, appena ventiduenne, successivamente al corso con Cast Alimenti, prestigiosa scuola di alta formazione e specializzazione dove ha educato il talento e affinato le competenze, ha svolto uno stage a Torino presso Zuccarello prima di mettersi presto in proprio. Un'impresa tutta al femminile la sua che, oltre a coinvolgere la mamma a contatto con il pubblico, per la parte produttiva conta su un'altra professionista conosciuta durante il percorso accademico a Brescia. Quello di Velt è un laboratorio sartoriale e all'avanguardia dotato di una termoformatrice grazie alla quale si applica una tecnica di stampaggio di materie plastiche a caldo, una stampante 3D per dare tridimensionalità ai soggetti portando il cioccolato in una nuova dimensione e prossimamente anche una innovativa macchina che rientra nell'industria 4.0.

Inaugurato nel periodo più magico dell'anno, il laboratorio di Velt è in pieno fermento in vista dell'arrivo di San Valentino. Eleganti confezioni di praline, minuziosi soggetti decorati e speciali manufatti di cioccolato costellano la boutique a misura di buongustaio per regalare o regalarsi golosi attimi di felicità. Peccato di gola o comfort food casalingo di un settore in crescita, forse per l'effetto smart working, il cioccolato sta facendo appassionare sempre di più gli italiani e mai come quest'anno sarà necessario trovare rifugio nelle sue proprietà antiossidanti e anti stress. A stupire i primi avventori una gamma estremamente vasta di cioccolati, bianco, al latte e fondente dal 50% al 90%, blend e monorigini.

Livia ha scelto di usare esclusivamente Valrhona per le sue linee e, a questo lavoro straordinario scandito dalle ricorrenze del calendario, si aggiunge l'intera produzione ordinaria ragionata su 12 praline (cocco e fondente; banana e passion Fruit; caramello salato; caffè e sambuca; liquore al cioccolato; miele; lampone; griotte e lime; cremino al pistacchio; arachide; nocciola con paillettes; vaniglia).

E ancora, frutta ricoperta di finissimo cioccolato fondente come nel caso dell'arancia oppure nella versione al cioccolato bianco per il limone. Poi, spalmabili alla gianduia o al pistacchio

grezzo, dragées come gustosa alternativa ai confetti classici nelle varianti con frutta, quindi oliva, zenzero, nocciola o pistacchio e un liquore al cioccolato home made, sia venduto a scaffale che usato all'interno delle creazioni di Velt. Oltre a queste referenze, c'è l'angolo della biscotteria declinato in cookies, viennesi al cacao, cantucci con cioccolato al latte e arancia, quello delle cake al cioccolato, dalla cioccolato e arancia alla nocciola e carota e l'elenco delle monoporzioni, dalle gustose fette di grandi classici come la Sacher Torte ad esempi di pasticceria moderna con la tartelletta al caramello, namelaka al cioccolato bianco e nocciole sabbiolate, quella al caffè con croccante di paillettes e crumble di pasta frolla o la apricot, base cake di albicocche, gelatina di lampone e cremoso al latte.

Da dono per gli altri ad alimento da meditazione: la proposta frizzante e originale di Velt ha l'ambizione di avvicinare i romani a un consumo più consapevole del cioccolato, a partire dai bambini per i quali sono stati realizzati ad hoc lecca-lecca e bon bon e non si escludono futuri laboratori tematici. In un'ottica di crescita, l'idea di Livia è creare nuove sinergie tra la cioccolateria e la ristorazione, una sorta di joint-venture con gli chef dove il cioccolato si metta al servizio della cucina, mostrando la versatilità di questo ingrediente e le infinite declinazioni per gusto, colore e consistenza. Il cioccolato per lei sembra essere la risposta a tutto ed è questo l'odore che sogna di respirare ogni giorno, immaginando presto di compiere il suo primo viaggio nelle lontane piantagioni di cacao con l'obiettivo di arrivare un giorno a una produzione bean to bar, senza così usare massa di cacao già trasformata.