

PECCATI DI GOLLA

L'INIZIATIVA

È STATA ORGANIZZATA DALL'ASSOCIAZIONE ACAI E PROSEGUE FINO A DOMANI

I PREZZI

UNIFORMI SU TUTTI I BANCHI 55 EURO AL CHILO LE PRALINE IL RESTO TRA I 45 E I 50 EURO

Praline all'aceto balsamico per stupire

— MILANO —

SPOSARE il cioccolato con i prodotti regionali: è questa la ricetta che colpisce l'immaginazione e seduce il palato fra le tante specialità esposte in piazza Beccaria. È il caso delle praline al fondente con l'aceto balsamico tradizionale di Modena dop, con cui Marisa Tognarelli di Sestola, cioccolatiere da 40 anni, l'anno scorso ha vinto un concorso Acai: «Appena messe in bocca, la sottile camicia di fondente di queste praline quadrate si frantuma - spiega -, rivelando per contrasto la scioglievolezza dell'impasto all'interno, fatto di crema di cioccolato bagnata con una goccia di oro nero: il nostro aceto balsamico stravecchio, conservato per più di 25 anni in botti di rovere, ginepro e ciliegio. Per il cacao invece uso varietà del Madagascar e dei Caraibi». **D.M.**



E un delizioso tartufo corretto al Barbera

— MILANO —

DUE TRADIZIONI secolari che si uniscono in un sol boccone: fondente e barbera danno vita agli squisiti tartufi neri di Paolo Cuppari, di Antonella dolci, Alessandria. «Queste praline sono boules di cioccolato fondente ripieno di vino superiore a 14,5 gradi - spiega Cuppari -. Il cacao viene modellato a mano in forma tonda e quindi temperato. Poi lo sciroppo alcolico, ottenuto con una cottura del vino, viene iniettato all'interno con una saccia da pasticciere. La pralina viene quindi coperta con una patina di zucchero e cacao in polvere. Tutto il procedimento dura due giorni, visto che è necessario temperare pazientemente il cioccolato affinché acquisti un'armatura fragile ma bellissima, che sciogliendosi nel palato libera il suo dolce liquido». **D.M.**



LA KERMESSE IN PIAZZA BECCARIA DICHIOTTO ARTIGIANI COI LORO PRODOTTI PER DIFENDERE LA RICETTA ITALIANA

Al mercato dei maestri del cioccolato: «Questo è il vero oro nero»

di DANIELE MONACO

— MILANO —

«**SNAP!**». La tavoletta si spezza alla perfezione, e sale l'acquolina. Una scena che oggi e domani si ripeterà centinaia di volte in piazza Beccaria dove si sta svolgendo «Cioccolato vero», la rassegna organizzata dall'Associazione cioccolatieri artigiani italiani (Acai) per difendere la genuinità della ricetta dolciaria del Belpaese. Praline liquorose, creme alla nocciola e frutta candita ricoperta di fondente: sono tante le invenzioni dei maestri dolciari arrivati a Milano da

Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Toscana. «Siamo qui per promuovere una cultura del gusto - spiega Maurizio Obialero, presidente Acai -. L'Italia è penalizzata dalle normative europee, che consentono di produrre cioccolato con una quantità di grassi vegetali come margarina, olio di palma o di cocco, fino al 5%. I nostri artigiani usano solo il burro di cacao, ottenendo un cioccolato più raffinato di quello belga o francese e soprattutto di quello industriale». Di qui la necessità di incontrare i golosi in piazza in un tour che coinvolge i 18 associati di Acai. Sull'eterna diatriba «fon-

dente o al latte» il responso dei *maitre* è netto: «Il migliore è il primo - spiega Paolo Cuppari da Alessandria -. Il cacao unito al lattosio e allo zucchero è più dolce e appagante, ma perde l'80% delle sue proprietà originarie. Il fondente è un vero eccitante, salutare per l'apparato cardiovascolare e non provoca intolleranze». Il cacao trova nelle tavolette monorigine la sua espressione più pura: «Sono quelle realizzate con massa e burro di cacao dello stesso tipo. I migliori sono il forestero dell'Africa, il trinitario dell'America centrale e il criollo del Venezuela». Gli abbinamenti si basano su

prodotti tipici come *kumquat*, i mandarini cinesi, le nocciole tonde gentili delle Langhe, il barbera, l'aceto balsamico, zenzero, peperoncino, olio extravergine e yogurt. Gli artigiani obbediscono a un disciplinare di produzione e i prezzi sono uniformi: 55 euro al chilo le praline, il resto viaggia fra i 45 e i 50. Davide Marcantognini realizza dolci a forma di scarpa, automobile o pallone: «Il segreto per ottenere l'aspetto migliore è il temperaggio». Che serve a dare al «cibo degli dei» la brillantezza e lo snap perfetto, ovvero il rumore secco della tavoletta che si spezza in modo netto e pulito.