

GRAFFI DI GUSTO

Massari porterà Brescia al «Salon du Chocolat»

Annalisa Leopolda Cavaleri
CRITICO
ENOGASTRONOMICO



Il cioccolato è sempre il cioccolato. Lo dimostra il fatto che, con circa otto mesi di anticipo, è stata presentata la nuova edizione del Salon du Chocolat, la manifestazione dedicata al «cibo degli dei» che prenderà vita a Milano al Centro Fiera MiCo dal 9 al 12 febbraio 2017. Eh sì, avete letto bene, febbraio 2017. Non succede per nessun altro evento che venga annunciato con così tanto anticipo. Il Salon du Chocolat è una rassegna che nasce a Parigi 20 anni fa con l'intento di mettere il pubblico dei golosi in collegamento diretto con i migliori maitre chocolatier, produttori e pastry chef del mondo. Oggi la kermesse tocca 4 continenti e 31 città e, nel complesso, conta 194 edizioni, 10 mila espositori e ben 8,2 milioni di golosi soddisfatti. Milano ha ospitato l'anno scorso la prima edizione italiana: tre giorni in cui quasi ventimila persone sono accorse per acquistare cioccolato e praline, assistere a pastry show dei pasticciieri più bravi del mondo e partecipare a degustazioni guidate. Non è mancata una originale sfilata - che naturalmente verrà replicata per l'edizione di quest'anno - con modelle vestite di abiti fatti completamente di



La Sacher firmata dal maestro della pasticceria Iginio Massari

cioccolato. Le stime per la prossima edizione sono di 35.000 visitatori pronti a scartare almeno una pralina. Ma perché questo alimento scatena in noi una tale eccitazione e la spasmodica voglia di averne sempre di più? «È prima di tutto una questione di comunicazione e di racconto - spiega il pasticciere bresciano Iginio Massari, tra i Maestri più apprezzati del mondo - . Il cacao ha avuto 400 anni per essere amato, apprezzato e raccontato in tutte le sue sfumature. Illustri letterati, scrittori e scienziati ne hanno descritto sentori, proprietà e utilizzi. Probabilmente, se il rosmarino avesse avuto la stessa attenzione, leggeremmo una storia diversa. Inoltre non bisogna sottovalutare l'aspetto dell'elitarismo: il cacao e il cioccolato erano l'alimento dei ricchi e quindi, come tutto ciò che è per pochi,

scatena il desiderio dei molti». Una visione originale e lontana dai discorsi comuni, come ci ha abituato il maestro Massari. Tra le sue creazioni più ambite al cioccolato c'è la Sacher, uno strato di pan di Spagna al cioccolato, confettura al lampone, pan di Spagna leggermente inzuppato al maraschino, ganache al cioccolato fondente per finire con una glassa al cioccolato fondente. Come resistere? Ma il dolce icona della sua Pasticceria Veneto resta la Sette Veli, la torta che ha fatto vincere alla squadra italiana «allenata» proprio da lui la Coppa del Mondo nel 1997: è composta da un croccante ai cereali, una mousse al cioccolato fondente, una bavarese alle nocciole, una crema al mascarpone e sette veli di cioccolato fondente sottilissimi che fanno da intervallo croccante agli strati. Se la

Sette Veli è un grande classico, i viaggiatori del gusto non disdegnano le novità. «Sempre più persone sono incuriosite dai cioccolatini ai profumi floreali, ripieni di ganache alla rosa, al gelsomino o alla lavanda - continua Massari -. Tra i più amati di questo periodo estivo c'è il cioccolatino al passion fruit, che piace perché unisce l'amaro del cioccolato fondente a un cuore fresco tra il dolce o l'acidulo. L'importante è ricordare che, quando si parla di praline, se la parte aromatica del ripieno è delicata, all'esterno va il cioccolato al latte, se il ripieno è deciso e "aggressivo", per la copertura esterna è consigliato il cioccolato fondente». E c'è chi ha voluto osare molto, molto di più! Lo chef pasticciere di origini tedesche Ernst Knam, ad esempio, ha creato una collezione di torte chiamata «Knam Extreme» che abbinano il cioccolato a ingredienti salati. C'è la torta «Bianca» che unisce il cioccolato bianco a cocco, capperi di Pantelleria e limone e quella «Rossa» con cioccolato fondente Sao Tome al 72%, pomodoro, lamponi e Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse. Fino alla più estrosa e provocatoria, la «Blu»: Cioccolato del Perù al 70%, cioccolato al latte, granella di cacao, zucchero di canna e... colatura di alici! Non ditemi che siete ancora lì a scartare il vostro cioccolatino alla nocciola?