

14 FEB 2016 / 13:02



# I grandi del cioccolato italiano. T'a Milano di Milano

a cura di



Michela Becchi  
@michelabecchi

Concludiamo il percorso alla scoperta del cioccolato artigianale italiano con l'azienda T'a Milano, l'ultima nata da una grande famiglia del cioccolato.



Siamo giunti al termine del nostro itinerario fra le tante cioccolaterie di qualità della nostra penisola. Con T'a Milano, tiriamo le somme del panorama del settore dolciario in Italia, con l'intervento di **Tancredi Alemagna**,



## ARTICOLI RACCOMANDATI



Gambero Rosso - La Pia apre a...



Gambero Rosso - I grandi del C...



Gambero Rosso - Pizzette fritt...

ideatore del brand insieme al fratello **Alberto**.

## L'azienda

La famiglia Alemagna lavora il cioccolato da oltre un secolo, ma è nel 2007 che i due fratelli fondano T'a Milano, che prende il nome dalle loro iniziali. Oggi, l'azienda conta tre stabilimenti con funzionalità diverse: la fabbrica, gli uffici e il punto vendita, il T'a Milano Store & Bistrot, un locale che coniuga caffetteria, pasticceria e cucina della tradizione milanese. Il design e l'arredamento del bistrot è a cura dell'architetto Vincenzo De Cotiis, *“al quale abbiamo affidato il progetto, pensato per essere replicabile in futuro. L'arredamento senza tempo, la fusione fra marmo e mattoni, delineano un'identità precisa, quella di T'a, riconoscibile dai consumatori”*.

Il cioccolato di T'a è presente anche da Eataly, Eat's, La Rinascente e in diversi punti Feltrinelli Red, distribuiti fra Roma, Milano, Torino e Venezia. Una collaborazione nata per integrare il piacere del cioccolato a quello della lettura: *“il nostro obiettivo è quello di rendere il cioccolato un prodotto da gustare quotidianamente, un alimento adatto alle diverse abitudini, dalla visione di un film alla lettura di un libro”*. Dal 2012 inizia l'espansione dell'azienda all'estero, concentrata prevalentemente negli Stati Uniti e in Giappone, *“stiamo iniziando ora ad inserirci in Arabia Saudita, una zona molto interessante su cui concentrarsi”*.

## Prodotti e materie prime

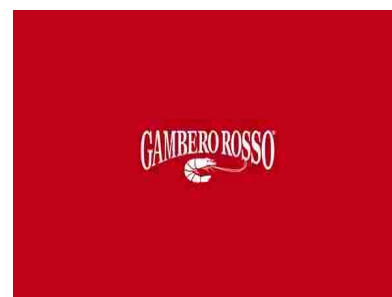
Si parte dalle masse di cacao, quasi esclusivamente grand cru sudamericano, arricchito con ingredienti di eccellenza. La filosofia della fabbrica è lineare: *“acquistiamo il meglio del cacao proveniente dall'estero e lo impreziosiamo con le grandi materie prime nostrane”*. Nascono così la tavoletta al limone di Sorrento, alla nocciola del Piemonte Tonda Gentile Igp, alla mandorla d'Avola o al peperoncino calabrese. *“Lo scorso anno abbiamo creato una linea di Minitavolette, che rappresenta un percorso fra diverse città e regioni italiane”*. Si tratta di barre di cioccolato con ripieno morbido composto da specialità territoriali come la gianduia – per simboleggiare Torino – o il caffè, in omaggio alla tradizione napoletana.

Attenzione rilevante per il cioccolato è posta anche nel bistrot, gestito dal fratello. *“Con lo chef sperimentiamo varie ricette per unire il cioccolato alla cucina in maniera omogenea”* e fra queste, *“quella più riuscita è il raviolo al cacao ripieno di ricotta profumata all'arancia e condito con una salsa cacio e pepe”*.

## Eventi e comunicazione

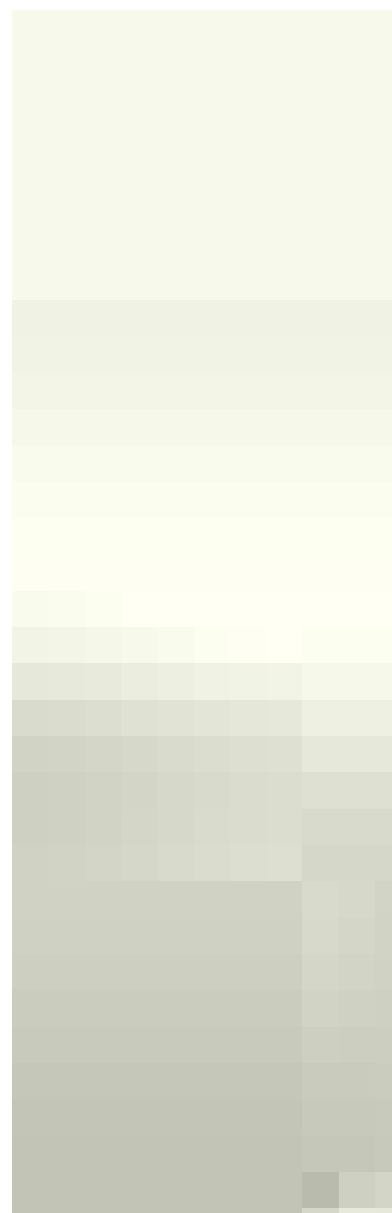
*“Abbiamo creato, da diversi anni, uno stand riconoscibile in modo da poter essere facilmente individuati alle fiere di settore”*. Fra queste, i due fratelli non potevano mancare al Salon du Chocolat, in corso questi giorni, dove presentano una stampante in 3d per realizzare soggetti in cioccolato.

*“Partecipiamo attivamente agli eventi del settore, e negli ultimi anni siamo cresciuti molto, aumentando la nostra fetta di clientela”*. È fondamentale *“comunicare il cioccolato artigianale e formare un consumatore consapevole. Negli ultimi anni, il pubblico mi sembra molto più attento”*. L'intero settore dolciario, a detta di Tancredi, *“sta vivendo un momento di*



Gambero Rosso - Home

## TEMI CALDI



svolta. Finalmente, stiamo iniziando a restituire il giusto valore ai marchi artigianali". Da T'a Milano, è possibile organizzare visite guidate con degustazione finale, "abbiamo anche collaborato con il Master de Il Sole 24 Ore, e con gruppi di turisti".

## Progetti futuri

I fratelli Alemagna stanno elaborando nuove linee di prodotti e selezionando le prossime manifestazioni a cui partecipare. "Presenteremo un nuovo catalogo di specialità nel mese di maggio". Inoltre, cambiamenti in arrivo anche per la struttura, che subirà un ampliamento degli spazi, "ma questo non avverrà prima di un anno".

T'a Milano | Milano | via Clerici, 1 | tel. 02 8738 6130 | [www.tamilano.com/](http://www.tamilano.com/)

## a cura di Michela Becchi

*I grandi del cioccolato italiano. Guido Gobino di Torino*

*I grandi del cioccolato italiano. Amedei di Pontedera*

*I grandi del cioccolato italiano. Bonajuto di Modica*

*I grandi del cioccolato italiano. Maglio di Maglie*

*I grandi del cioccolato italiano. Gay Odin di Napoli*

*I grandi del cioccolato italiano. Domori di None*

*I grandi del cioccolato italiano. Castagna di Giaveno*

*I grandi del cioccolato italiano. Peyrano di Torino*

*I grandi del cioccolato italiano. Arione di Cuneo*

*I grandi del cioccolato italiano. Pastiglie Leone di Collegno*

*I grandi del cioccolato italiano. Giraudi di Castellazzo Bormida*

*I grandi del cioccolato italiano. Silvio Bessone di Santuario di Vicoforte*

*I grandi del cioccolato italiano. Slitti di Monsummano Terme*

*I grandi del cioccolato italiano. De Bondt di Pisa*

*I grandi del cioccolato italiano. Bodrato di Novi Ligure*

*I grandi del cioccolato italiano. Bruco di Jesi*

*I grandi del cioccolato italiano. Torta Pistocchi di Firenze*

*I grandi del cioccolato italiano. Gardini di Forlì*

*I grandi del cioccolato italiano. Trinci caffè e cioccolato di Cascine di Buti*