

Fino a domani

IL PARADISO DEL CIOCCOLATO

Dalla Francia arriva a Milano il Salon du Chocolat Tra sfilate di moda (al cacao) e dolci stampati in 3d

■ ■ ■ **GEMMA GAETANI**

■ ■ ■ Ciocomaniaci, catabultatevi. Fino a lunedì, lo spazio fieristico in centro a Milano The Mall ospita, dalle 9.30 alle 19.30, il primo **Salon du Chocolat** italiano. Impossibile non fare almeno un salto nel tempo - purtroppo solo per pochi giorni - dell'alimento più goloso che la terra, tramite le fave di cacao, abbia mai fornito all'essere umano.

I gusti sono sei ora che al salato, amaro, aspro, dolce e umami (lo hanno scoperto in Giappone, è tipico del glutammato e significa «saporito») è stato aggiunto l'oleogusto (quello tipico degli alimenti grassi).

Ma la categoria del gusto dolce dovrebbe avere la sottocategoria «cioccolato». Perché dolce è una cosa, «cioccolato» invece è un mondo a parte.

Per chi non ha idea di che mondo, anzi universo, esso sia, direttamente dalla Francia sbarca anche da noi il festival che si è incaricato di rivelarlo, quasi una Woodstock *du chocolat* intenzionata a dimostrare come il cioccolato sia molto di più che una tavoletta commestibile e come sia ormai diventato un materiale gastronomico dalla duttilità impensabile.

Vari gli appuntamenti tra gli stand. C'è il **Chocolate Fashion Show**, a cu-

ra di Naba e della rivista femminile *Grazia*, sfilata di abiti di cioccolato (sono spettacolari) sul Palco Centrale (oggi alle 17).

Infiniti i **Pastry Show**, la versione pasticceria dei più famosi *cook show*, che vedranno alle prese col cioccolato, tra gli altri, **Gino Fabbri** (oggi alle 15) e **Luca Montersino** (alle 16). Non manca la quota chef anzi guru chef, oltre ai *chocolatiers*, perché domani alle 15 **Carlo Cracco** presenterà il suo ultimo libro, definito un viaggio al centro del gusto, *In principio era l'anguria salata*. Mentre alle 17 il bartender di Carlo e Camillo in Segheria presenterà il cocktail ufficiale del Salon, «Chocolat».

Per i bimbi, nello spazio Chocoland attività di chocogame e face painting, laboratori d'arte con polvere di cioccolato, il Bubble Show Willy Wonka. Per gli adulti il Sensory Bar, dove imparare come abbinare al meglio ogni tipologia di cioccolato a liquori e caffè.

Se a questi appuntamenti sommiamo gli stand che fanno il punto sul cioccolato, beh, c'è da chiedere la residenza e non andarsene più.

Ci sono i classici come **Lindt** e **Venchi**, i supremi come **Domori**, i giovani come **C-amaro** di Marco Calzolari, che alle fave di cacao aggiunge solo zucchero di canna e nessun altro additivo tipico, per sfruttare solo il

burro di cacao delle stesse fave.

Ci sono i francesi come **Philippe Bel** e **Chapon**. Quest'ultimo coi meravigliosi cioccolatini che riportano anche esteticamente - e non solo perché ci si poteva abbuffare di cioccolatini senza sensi di colpa giusto da bimbi - alle biglie e agli orsetti dell'infanzia; oppure con quelli, super pop, a forma di *smile* giallissimi e labbra di donna rossissime.

Da **T'A** dei giovani Alemagna si può stampare il cioccolato in 3-D nella foggia voluta. Poi, si possono bere le ottime cioccolate in tazza di **Eraclea** oppure scoprire che il cioccolato si beve anche a mo' di liquore da **Chocolate in a bottle**. Si può mangiare il cioccolato modicano (pressato con zucchero non fuso) da **Donna Elvira**.

O, ancora, acquistare il mitico cremino di una volta (in vendita a fette o intero: noi consigliamo di portarsi a casa il lingotto intero) dal torinese **Odilla**: «L'idea è quella di riproporre il cremino di quando andavo, bambino, in drogheria con la nonna. Lo incartavano nella carta oleata e poi sulla bilancia», ci ha spiegato **Gabriele Maiolani**. Che realizza, tra l'altro, anche una squisita crema spalmabile al cacao in barattolo diversa assai dalla Nutella - utilizza lecitina di girasole.

Per chi oltre, alle praline classiche, vuol gustare un tartufo, imperdibile la tappa da **La Perla** di Tori-

no. «Volevamo dare a Torino un prodotto nuovo, che non fosse il Gianduiotto. Abbiamo recuperato la tradizione albese, lanciando nel 1992 il primo tartufo di cioccolato e poi l'abbiamo declinato in diverse versioni e sapori», ci ha detto **Valentina Arzilli**. E, credeteci, ogni declinazione è un boccone di pura gioia per il palato.

Curiosissima la gadgetistica a forma di cioccolato o di cioccolato (c'è di tutto, dalle scarpe alle carte da gioco alla pizza!) di **Costruttori di Dolcezza**, tutta la gamma degli stampi in silicone di **Silikomart** e **Pavoni**.

Il luna park del cioccolato finalmente esiste. Fernando Pessoa disse che «non c'è così tanta metafisica sulla terra come in un cioccolatino»: beh, tutta la metafisica e anche la fisica del cioccolato sta al *Salon du Chocolat Milano 2016*, non vi è alcun dubbio.

L'EVENTO

DOVE E QUANDO

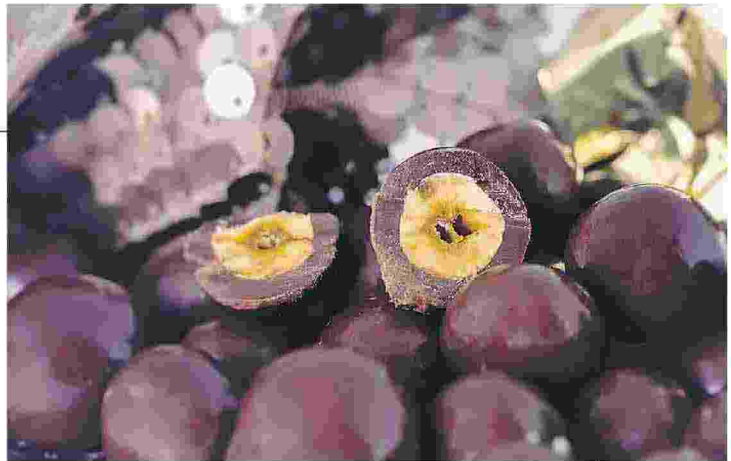
Ha inaugurato ieri a Milano e rimarrà aperto fino a lunedì il «Salon du Chocolat», nella sua prima edizione italiana. Ispirato al celebre evento francese, è ospitato dal The Mall, nel cuore della città. Ed è aperto dalle 9.30 alle 19.30

L'OFFERTA

Il programma della manifestazione è ricchissimo. Si va dalle sfilate (di splendidi abiti ovviamente di cioccolato) alle attività per bambini. Sono presenti poi gli stand dei grandi marchi del cioccolato, italiani e internazionali. Per vedere il programma completo, si può andare sul sito www.salonduchocolat.it

I PROTAGONISTI

Numerosi anche i volti noti della cucina presenti, da Carlo Cracco a Gino Fabbri e Luca Montersino



GUSTO E VISTA

Nella foto qui sopra, i draghée realizzati da Odilla, tra gli espositori del Salone (odillachocolat.it). Nella foto grande a fianco, uno degli abiti presentati durante la sfilata di moda del Salon du Chocolat (ovviamente realizzati utilizzando il cioccolato). Qui a sinistra, invece, i napolitains di Domori (domori.com)