

Giacomo Boidi, Clara e Gigi Padovani in Enoteca

Il cioccolato e l'Acqui Storia

Acqui Terme. Un pomeriggio dolcissimo e goloso per il Premio Acqui Storia, quello di mercoledì 14 marzo: presso l'enoteca regionale "Terme e vino", prima Clara e Gigi Padovani, e poi la degustazione del cioccolato Giraudi di Castellazzo Bormida (sorpresa: una delle aziende artigianali leader in Italia sta a pochi chilometri dalla nostra Acqui) hanno introdotto il pubblico (una trentina le presenze) alla conoscenza del Cibo degli Dei.

CioccoStoria (e CioccoLetteratura)

Non è la prima volta del cioccolato ad Acqui, ma questi ritorni sono sempre - ovviamente - felici.

A metà degli anni Novanta era stata l'Accademia della Cucina e il ristorante "La Loggia" di Lele Fittabile, nella Pisteria, ad organizzare una cena a tema: dall'antipasto al dolce sotto l'insegna del cacao, in quell'occasione innaffiando i piatti con i nostri vini locali, con il passito e poi, alla conclusione del pasto, con il barolo chinato.

Un "esperimento" che in parte è stato replicato in questa primavera, abbinando alle

tavolette (degustate secondo un preciso rito: attenzione al suono, al tatto, al profumo...), sciolte in bocca o masticate sotto i denti (li va proprio a gusti...) le migliori bottiglie, moscati e brachetti, presentati per l'occasione da Michela Marengo, presidente della nostra enoteca.

A prima vista, un appuntamento solo "di cucina", che sembrerebbe avere poco a che fare con l'Acqui Storia.

E invece no. Perché il consumo europeo viene non solo nei secoli successivi la scoperta dell'America, "imparando da Atzechi e Maya", ma poi diviene costume sociale e si impone anche in Letteratura.

Insomma, a chi si appresta a sostenere l'Esame di Stato (la vecchia maturità), consigliamo vivamente una dolcissima e gratificante "tesina" interdisciplinare sul cioccolato: Da *Nutella Nutellae* al *Giorno* di Parini, passando per Francesco Redi, Carlo Goldoni (1858: ecco i quinari in lode: "prima bevanda ch'ha la ghirlanda"), Ippolito Nievo e Foggazzaro, si giunge per via diretta a *Le Golose* di Guido Gozzano (e qui ricordiamo una efficacissima declamazio-

ne a Terzo, in occasione dell'omonimo concorso di poesia, con tanto di paste in scena, e "lettori" pronti a "volare" su un cabaret che metteva l'acquolina in bocca: "Gli occhi solleva e pare/ sugga non crema e cioccolatte / ma superliquefatte / parole di D'Annunzio...").

Ma eccoci arrivati (ma la cronaca va scorciata: si è parlato davvero a tutto campo: dagli effetti compensativi e passionali, al mito che tira in ballo - combinazione - Dioniso; a Piero Angela che tiene una tavoletta sul comodino, a portata di mano, "in caso di emergenza") al momento culminante: alla descrizione del tempio del cioccolato e alla degustazione guidata da Giacomo Boidi (titolare Giraudi), con tanto di "ciocco pagella".

E allora si vede davvero che il cioccolato è arte, con tanto di *design* per tavolette e cremine, e poi per la ricerca e l'amore che guida alla creazione del Maracaibo 39%, del Cumarebo 70, del Acarigua 100, del Caffè Cuba, ai nuovi formati dei cioccolatini, insomma, come ai nuovi sapori e alle nuove forme del cioccolato.

Per saperne di più

Davvero una conferenza che è piaciuta proprio a tutti.

E se si volessero fare - dopo la gustosa lezione - anche i "compiti a casa", consigliamo non solo la lettura e lo studio del "libro di testo" *Conoscere il Cioccolato* (Ponte alla Grazie 2006, nella collana "Il lettore goloso" diretta da Allan Bay, 15 euro), ma anche la consultazione di sito internet *conoscereilcioccolato.com*.

Si scoprirà, allora, l'esistenza, in Italia, della Tuscan Cioccolate Valley, della Contea di Modica, dove si realizza un cioccolato grezzo "non concato" (è la fase di lavorazione compiuta ad alta temperatura, a 80 gradi per eliminare l'umidità residua e ridurre gli aromi acidi e astringenti).

Ma, soprattutto, sarà possibile riscoprire la tradizione subalpina, dai gianduiotti (il primo incarto nel 1855) alle nocchie del piemonte, quelle di Cortemilia, salite in auge ai tempi del Blocco continentale napoleonico (1800-1814) e "piacevolmente" annegate in una delizia che sarebbe davvero un guaio mancasse dalla tavola.

G.Sa

