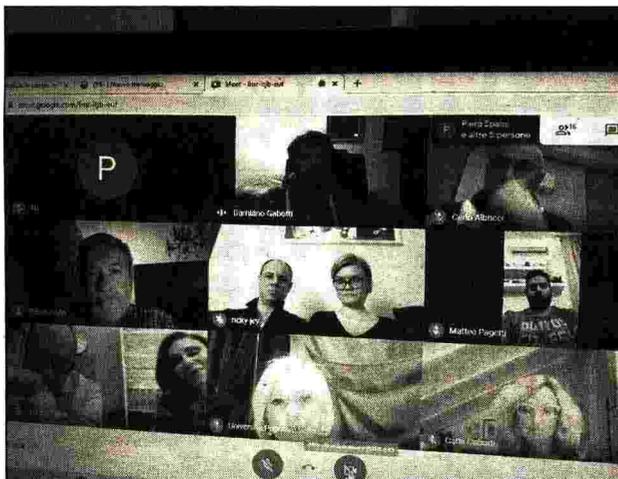


EVENTO/Con l'Accademia Italiana della Cucina

Il cioccolato che bontà! Una degustazione online

E' stato Damiano Gabotti, maitre chocolatier di 7Sins Pasticceria in piazza Paietta a Vercelli a guidare online la degustazione organizzata dalla Delegazione di Vercelli dell'Accademia Italiana della Cucina, presieduta da Paola Bernascone Cappi. «La pianta del cacao ha origini antichissime: si presume che fosse presente più di 6.000 anni fa nel Rio delle Amazzoni e nell'Orinoco - racconta Damiano Gabotti - I primi agricoltori che cominciarono la coltivazione della pianta del cacao furono i Maya intorno al 1000 a.C. Le terre che si estendono fra la penisola dello Yucatán, il Chiapas e la costa pacifica del Guatemala furono quindi le prime a vedere l'inizio della storia del cacao, e successivamente del cioccolato».

Gabotti per l'occasione ha realizzato un box esclusivo di praline: una "scalata" di gusto, alla scoperta del cioccolato, nelle sue diverse varietà e lavorazioni. Da



L'incontro online dell'Accademia Italiana di Cucina

un semplice cioccolato al latte, ad un fondente 60%, per passare ad un Chimelb 62% del Guatemala. Il Sao-Tomè 70 % ha conquistato i presenti, così come anche il Bagua Nativo del Perù proposto al 75% e in massa di cacao, per coglierne le differenze al gusto e al profumo, sottolineando la scioglievolezza seppur in queste percentuali. E' stato fatto poi un paragone tra le varietà del Sud America e dell'Africa, con un Uganda

al 78%. «Generalmente i cioccolati derivanti dai cacao sud-americani tendono ad essere più aromatici e con un'acidità meno pronunciata, più piacevole al palato anche oltre l'80% di cacao - ha detto Damiano Gabotti - I cioccolati africani tendono invece ad essere più acidi, terrosi e con sapori metallici, tant'è che spesso devono essere trattati con alcali per renderli meno aggressivi al palato».

Raffaella Lanza