

INTERESSANTE CONFERENZA DEL MAITRE CHOCOLATIER DI «7SINS»

Damiano Gabotti racconta la storia del cioccolato nell'evento online dell'Accademia della Cucina

VERCELLI (god) E' senza dubbio l'alimento che unisce i popoli dell'intero pianeta, l'unico che piace a tutti e che tutti consumano con gioia e piacere. E' il cioccolato, e il suo processo di lavorazione, frutto del genio della mente umana, è quanto di più simile ci sia a un miracolo... Il cioccolato è stato oggetto di una nuova e straordinaria degustazione online organizzata dalla delegazione di Vercelli dall'Accademia Italiana della Cucina, guidata da Paola Bernascone Cappi.

A parlare di cacao e cioccolato è stato **Damiano Gabotti** (nella foto), maitre chocolatier di «7Sins», pasticceria in piazza Paietta a Vercelli. «La pianta del cacao ha origini antichissime e si presume che fosse presente più di 6.000 anni fa nel Rio delle Amazzoni e nell'Orinoco - ha spiegato 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. Successivamente ai Maya anche gli Aztechi cominciarono la coltura del cacao». In Italia il cacao arrivò nel Seicento, in Toscana per merito di un commerciante di Firenze. Fu Caterina, figlia di Filippo II di Spagna, che sposò nel 1585 Carlo Emanuele I, duca di Savoia, a diffondere il cioccolato con l'arrivo a Firenze alla corte di Cosimo III de Medici.

Il maitre chocolatier per l'occasione ha realizzato un box esclusivo di praline, per una degustazione tutta in verticale, partendo da un cioccolato al latte, «per abituare - come ha detto lo stesso Gabotti - bocca e palato», passando ad un fondente 60%, poi al Chimelb 62% Guatemala «un mono origine, proveniente da un'unica piantagione, molto aromatico e con sentori di frutta secca». Il Sao-Tome 70% ha entusiasmato i palati «e non poteva essere diversamente - ha sottolineato Gabotti -. E' un cacao che cresce su un terreno vulcanico, in un'isola in mezzo al mare. E' uno dei migliori al mondo, con un giusto equilibrio tra acido e amaro». Del Bagua Nativo del Perù Gabotti ha proposto un gioco divertente: l'assaggio del cioccolato



75% e della massa di cacao, per scovarne le sfumature. Poi con l'Uganda 78% il maitre chocolatier vercellese ha fatto cogliere le differenze tra i cioccolati provenienti dal Sud America e quelli africani. «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 spiegato Damiano Gabotti -. La grande qualità gustativa di queste produzioni ha come rovescio della moneta una produzione modesta, con grandi variazioni di prezzo anche da un'annata all'altra. La produzione africana, di contro, tende ad essere quantitativamente generosa ed omogenea durante le annate. Purtroppo il gusto dei cioccolati prodotti con i cacao africani non è fine e piacevole se non con rare eccezioni. I cioccolati africani tendono ad essere più acidi, terrosi e con sapori metallici, tant'è che spesso devono essere trattati con alcali per renderli meno aggressivi al palato». Una serata in dolcezza, che ha esaltato le qualità del cacao.

