

Botteghe



I cioccolatieri di Arôme de Cacao. Da sinistra, Stefano, Antonella, Daniele, Cinzia e Salvatore

AROME DE CACAO (Corsano)

Il cioccolato in formato Salento: sentimento, cuore, fantasia e felicità

di CINZIA DILAURO

"Stack". Se, spezzandola, emette più o meno questo suono, la tavoletta di cioccolato, forse, è degna di questo nome. Per capire se è davvero buona è necessario allertare tutti i sensi: coglierne l'inconfutabile brillantezza, una iniziale percezione di durezza, seguita da una omogenea morbidezza. Più facile, fare l'esperienza opposta, prendendo una tavoletta qualunque, di quelle in vendita in molte rivendite di generi vari, e, dopo averla sciolta in bocca "porsi in ascolto" del proprio gusto. Quel che spesso accade, dopo pochi secondi di gradevolezza, è il sopraggiungere di quell'acidità eccessiva e persistente, la granulosità fastidiosa, la sproporzionata dolcezza.

C'è da chiedere scusa alle papille gustative, dunque, e puntare verso sud, a Corsano, all'incrocio che porta a Tiggiano. Uno spiazzo cinto da ringhiera e fioriere di un marrone intenso, la grande e quadrangolare insegna bianca su cui spicca il nome "Arôme de Cacao" e l'emblematica fava del cacao dovrebbero far presagire che questa non è la solita e normale pasticceria bensì, anche e soprattutto, una cioccolateria.

Uno di quei luoghi in cui il vero cioccolato è sublimato e merita di essere conosciuto per non negarsi un pezzo di felicità





Una panoramica sui cioccolatini di Arôme de Cacao e, nella pagina accanto, sotto, le praline in esposizione

a portata di mano. Un universo affascinante che ruota intorno a un piccolo seme da cui sboccia la fava di cacao e le cui origini si perdono nelle storie fantastiche delle Americhe. Narra la leggenda di una principessa rimasta a guardia di un immenso tesoro lasciatole dal suo sposo partito in battaglia. Quando nel villaggio arrivarono i nemici, tentarono di farle rivelare il nascondiglio ma la principessa si rifiutò e per questo fu uccisa. Dal suo sangue nacquero i semi del cacao: rossi come il sangue, amari come il dolore ma forti come la lealtà. Furono i Maya a coltivarne per primi la pianta, considerando i semi un dono degli dei, "kakaw uhanal", tanto preziosi da essere usati come moneta. Ci pensarono poi gli europei, con il sanguinario condottiero Hernán Cortéz, a portarli in Spagna in dono a Carlo V nel 1519. Da qui in poi il cioccolato ha conquistato ed estasiato il mondo pur concedendosi, solo, a chi ne ha carpito i segreti più reconditi, trasformandolo. Un'arte nobile, quella dei cioccolatieri, la cui tecnica quasi scientifica è orlata di passione e creatività. Quei piccoli semi rossi hanno germogliato anche nel Salento. Salvatore, Daniele, Stefano, Cinzia e Antonella nel 2012 hanno aperto questo scrigno di delizie, un'eccellenza incastonata nel sud del sud del Salento. "Una scommessa", dice Salvatore, il maestro cioccolatiere, mentre gioca passando da una mano all'altra la rugosa e famigerata fava del cacao, "perché fare il cioccolato qui, vuol dire anche fare cultura". A parte Antonella, che ha preso parte al progetto incoraggiata dal marito e tende a defilarsi pur essendosi scoperta abile nelle confezioni, gli altri, prima di essere soci, sono stati tutti suoi allievi.

Salvatore Toma, pasticciere e cioccolatiere di terza generazione, figlio di quel Pippi di Maglie i cui pasticcini, in molti ricordano, erano così piccoli e preziosi da far venir voglia di infilarli al dito come gioielli, è cresciuto nel laboratorio di famiglia, tra mestoli, fruste, creme, glasse e quant'altro, tanto che uno dei più bei regali ricevuti a Natale fu l'ambitissimo, tra i bimbi degli anni Settanta, "Dolce forno Harbert".

Ma la sua strada non era segnata, o forse sì. Suo padre sognava per lui il famoso "pezzo di carta", perché, quella di Pippi, era la generazione del riscatto, che vedeva nei propri figli l'affrancamento dal lavoro manuale con la prospettiva di farli studiare per prendere una laurea. Salvatore, diligente, imboccò così la strada di Giurisprudenza ma, ad appena quattro esami dalla fine, una serie di circostanze in famiglia gliela fecero abbandonare a cuor leggero. E così subentrò al padre, riprendendo a studiare l'arte che aveva messo da parte e ricominciando dal cioccolato.

"Da mio padre ho preso tutto", racconta, "anche se in realtà non mi ha mai insegnato esplicitamente nulla. Ho rubato con gli occhi, così come lui fece con mio nonno". Vecchia scuola, dove le parole fanno perdere tempo e i gesti diventano l'eredità di chi lo merita.

Il laboratorio a vista si estende oltre il bancone di cioccolatini e praline, che danno il benvenuto al cliente, e quello colorato e festoso della pasticceria mignon. E per un attimo ci si sente avvolti da qualcosa di piacevolmente indefinito, qualcosa che fa riemergere dalla memoria dell'infanzia la canzoncina che gli "Umpa Lumpa" cantavano ne "La fabbrica di cioccolato di Willy Wonka".

Ma il cioccolato è cosa seria e quando Cinzia, Daniele e Stefano ne sfiorarono appena l'essenza, lo capirono subito. Ognuno aveva una storia diversa e un percorso differente, prima di giungere dinanzi a sua maestà il cioccolato e non immaginavano che un giorno sarebbero diventati cioccolatieri e avrebbero infuso la propria personalità in quel delizioso magma. Si raccontano intorno al banco da lavoro mentre fanno capolino le uova di cioccolata sui carellini. Così, nude e lucenti, senza stagnola e civettuole decorazioni pasquali, emanano un fascino molto più potente che fa venir voglia di toccarle e sentirne anche il profumo. I cioccolatini di Cinzia sono delicati ma anche in grado di stupire e gli occhi si illuminano quando le si chiede del suo percorso professionale, facendo emergere la sua passione. Era "solo" una pasticciere prima di incontrare Salvatore che conobbe nella sede dove lavorava in occasione di una lezione sul cioccolato. "Ne fui letteralmente folgorata", dice Cinzia. "Da allora è nato il mio amore per quest'arte ed è merito di Salvatore averci fatto conoscere e innamorare della materia. Il cioccolato è molto complesso e tutto da scoprire: le diverse origini, i diversi abbinamenti, sono un universo immenso", aggiunge.

Daniele ha un fare rassicurante, pacato e meditativo, pondera e misura ogni parola e azione come se ne valutasse continuamente l'effetto. Salvatore puntò subito su di lui. Quando si conobbero a uno dei suoi corsi e Daniele gli chiese di insegnargli, il maestro pensò bene di "buttarlo a mare per vedere se sapeva nuotare".

Ovvero, lo iscrisse al Sigep, il campionato italiano di cioccolateria a Rimini. "Non sapevo assolutamente nulla del cioccolato", dice ripensando a tutta l'ansia e la pressione che aveva in quel periodo, "ma in quattro mesi Salvatore mi fece letteralmente da coach, insegnandomi tutto. Arrivai secondo".

Secondo, sì, ma dietro Ernst Knam, uno dei più famosi e rinomati pasticceri e cioccolatieri del momento. I cioccolatini che crea Daniele, sono un po' come lui: corposi e dal gusto rotondo e pieno.

Spigolosi, piccanti e focosi sono, invece, quelli nell'indole di Stefano, il più giovane del gruppo, 26 anni, che della giovinezza ha tutta l'irruenza e la tenacia. Quando conobbe Salvatore era un sedicenne che frequentava l'alberghiero e faceva il cameriere in un ristorante di Castro. Quel giorno c'era un matrimonio e la pasticceria incaricata stava allestendo il buffet dove a Stefano fu detto di portare una grossa anguria intagliata ad arte. Quell'anguria, però, sul tavolo non arrivò mai perché gli sfuggì dalle mani sfracellandosi sul pavimento. Andò a scusarsi con Salvatore che lo sgridò così forte che solo sua moglie Mariagrazia riuscì a smorzare l'ira, dicendogli che quel ragazzino era il figlio di amici di famiglia. Ma ormai Stefano era innamorato, folgorato anche lui dall'arte di Salvatore e, invece di ritirarsi affranto e intimidito, non mollò più la presa. "Andavo nella sua pasticceria con i miei genitori e osservavo. Dovevo assolutamente entrare in quel laboratorio", ricorda, facendo l'impossibile per farsi accettare come allievo. E così fu: la mattina a scuola, il pomeriggio a bottega.

Salvatore osserva, ascolta, riprende, rettifica. La sua corda è sempre tirata e corta, i complimenti diamanti grezzi, rari, rarissimi, che bisogna saper riconoscere e cogliere. La scuola, la sua, è quella di mettere al bando gli apprezzamenti a beneficio dei pungoli a crescere, studiare, migliorare e non c'è spazio per compiacersi, non c'è tempo per pacche sulla spalla.

Vite di cioccolatieri, anche queste racchiuse nei dieci grammi di un cioccolatino, insieme a storia e leggende del Sudamerica, cultura, letteratura, fascino e seduzione, esaltazione dei sensi, felicità. Il cioccolato è anche scienza, chimica, fisica, tecnica e poi, sentimento, cuore, fantasia.

"Il cioccolato ha la sua metodologia di lavorazione", precisa Salvatore. "È particolare. È un elemento instabile, un ingrediente che bisogna conoscere profondamente prima di trattarlo e rispettarlo come fosse una persona". "Ha una personalità decisamente peralosa", gli fa eco Cinzia, "è suscettibile, metereopatico, non sopporta neanche uno spiffero". Basta poco, una temperatura più alta o più bassa di un grado, un secondo in più o in meno, uno scirocco salentino di quelli densi e smancerosi, perché ti volti le spalle offeso, stizzito, duro, opaco, pastoso e sgradevole, negandosi in tutte le sue virtù più pregiate. Ma se lo conquisti, concordano tutti, facendosi affiorare un sorriso beato, se lo hai compreso fino in fondo, si concede, si arrende e ti permette di giocare e di esprimerti.

Il naturalista, botanico ed esploratore tedesco Alexander von Humboldt ne descrisse bene la natura a metà dell'Ottocento: "Il cioccolato è materia viva; ha il suo linguaggio, il suo respiro, il suo battito interiore. Imparare a comprenderlo richiede tempo, sensibilità e silenzio... perché solo quando il cioccolato si sente oggetto di intima attenzione, solo allora, cessa di ammalare la gola e si mette a dialogare con i sensi".

"Perché l'artigiano non produce il cioccolato", puntualizza il maestro, "ma lo trasforma e lo personalizza, lui è solo la parte finale di una lunga lavorazione. Per educare il palato ad apprezzarlo, oltre che giusto, è necessario sapere della ricerca, lo sviluppo, la raccolta di chi lo produce. Va raccon-



tato perché viene da lontano e gli europei se ne sono appropriati. È come il mondo del vino, a noi tanto vicino da far parte della nostra cultura".

E quanto sarebbe più bello e appagante cogliere ogni sfumatura e goderne a pieno? I neofiti percepiscono solo il dolce, l'amaro e il cacao ma già semplicemente chiudendo gli occhi si può salire di livello. Se ne può percepire la "scioglievolezza" innescata dal calore, la rotondità della sostanza, vivendo un'esperienza crescente in base alla percentuale di cacao, mentre la dolcezza diminuisce lasciando il posto all'intensificarsi dei caratteri che determinano la personalità di quel cioccolato: l'astringenza, ovvero la via di mezzo tra l'amaro e l'acido, la parte tannica, l'acidità, la fruttatura, la speziatura, la tostatura, la legnosità, tutte insieme formano quel bouquet di toni espressivi che definiscono quello specifico cioccolato e raccontano la sua storia. Una storia che i cioccolatieri di Arôme de Cacao hanno poi interpretato attraverso una ricerca costante, scrupolosa e appassionata, tingendola di nuance di gusto che aprono a sensazioni inconsuete e straordinarie, semplicemente, addentando una pralina e scoprendo il leggero sentore di sale "Himalaya", quello particolarissimo dello zafferano "Gialloro" o del cardamomo, della lavanda e del curry zenzero, del finocchietto e del peperoncino, del limoncello e del pistacchio, del caramello salato o al caffè o, ancora al cocco, facendosi piacevolmente ingannare dalle "bugie" bianche, fondenti o al latte, sedurre dalle "boules" all'arancia o al miele e cannella, e rapire dalle venature di sapore dell'infuso al mandarancio, ai frutti di bosco, all'amaretto, all'anice verde. Pochi grammi, un piccolo morso, stille di felicità.

Adesso, solo adesso, le papille gustative vi avranno perdonato e il cioccolato non sarà mai più lo stesso.