C’è voglia di dolcezza… ma soprattutto di buon cioccolato.

Salon Du Chocolat – Milano

Devo ammettere che non mi aspettavo che in una domenica piovosa di metà Febbraio, cosi tanta gente partecipasse al **Salon Du Chocolat**, la prima edizione della manifestazione dedicata al cioccolato, svoltasi a Milano il 13 14 e 15 Febbraio scorso. Nonostante un biglietto d’ingresso di 15 euro, il grande afflusso di persone presenti ha dimostrato ancora una volta l’interesse per questa produzione, scelta sempre più con attenzione e ricercatezza.

Insieme ad una cara amica, un medico chirurgo che pone il giusto equilibrio tra salute cibo e piacere, ho addolcito la mia domenica seguendo i percorsi sensoriali, tra l’altro molto affollati, che per ben tre giorni hanno visto ancora una volta protagonista il cioccolato di qualità. Eh sì, nonostante se ne dica, gli italiani sono sempre più informati e critici nei loro acquisti. Certamente un dato positivo, che permette di contrastare chi opera a sfavore delle buone produzioni.

Sono ormai molti i mezzi che ci permettono di conoscere ciò che mettiamo a tavola. Sta a noi decidere se diventare consumatori informati e consapevoli. Parlare con i produttori durante gli eventi e seguire i percorsi guidati all’assaggio, sono certamente percorsi utili per garantirci la qualità dei nostri acquisti. Personalmente, ogni volta che ne ho l’occasione, non mi faccio mancare entrambe le cose.

A questo proposito, al Salon du Chocolat, insieme alla mia cara Jose, ho seguito la degustazione “Back to School” a cura della **Compagnia del Cioccolato**. Un’associazione no-profit costituita da un gruppo di amici che dal 1995 con laboratori,

assaggi e visite guidate, si pone l’obiettivo di promuovere la cultura del cioccolato. Un prodotto ricavato dai semi dell’albero del cacao, pianta originaria della zona situata tra il Sud del Messico e il Guatemala.

Qui di seguito qualche consiglio per gustarlo al meglio e per valutarne la qualità nell’assaggio. Tenete presente che la molteplicità di cioccolati esistenti richiede molte esperienze sensoriali. Più se ne fanno e più si acquisiscono capacità degustative.

Sono principalmente quattro i parametri per valutare la qualità del cioccolato.

- **Rotondità :** In questa fase il cioccolato va fatto sciogliere in bocca senza fretta. Così facendo il suo sapore evolve col passare dei minuti. Se si scioglie bene ed è cremoso si ha un indice di buona rotondità.
- **Aromaticità :** Questo parametro è relativo alla parte aromatica. Più aromi si avvertono e più il cioccolato risulta elegante, complesso e strutturato.
- **Equilibrio gustativo :** Un equilibrio determinato dal buon rapporto tra dolcezza e amaro, cioè tra zucchero e massa di cacao. Se un cioccolato è squilibrato un elemento prevarica l’altro.
- **Persistenza :** Il cioccolato di buona qualità ha una persistenza che può durare fino a 15 minuti.

Concludo con una curiosità. Lo sapete quando è stata prodotta la prima barretta di cioccolato?

Ebbene, il merito va a Francis Fry della Fry & Sons di Bristol, che nel 1847 aggiunse alla miscela di cacao e zucchero il burro di cacao al posto dell’acqua. Fu allora che nacque il primo cioccolato solido chiamato per l’occasione *Chocolat délicieux à manger*. Da allora fu tutto un susseguirsi di emozionanti sperimentazioni sensoriali, che a tutt’oggi

appagano i nostri sensi.

Fonte: Compagnia del cioccolato – “Cioccolato. Nuove armonie”
Di Rosalba Gioffrè