“Fare cioccolato è un affare da enologo”: Marco Colzani, l’enologo-cioccolatiere brianzolo

La mia voglia di conoscere realtà artigianali del territorio in cui vivo e il mio amore per la frutta, mi ha portato a conoscere Marco Colzani, un artigiano con cui ho condiviso criticità e molti spunti su cui riflettere. Un enologo-cioccolatiere brianzolo che ama la frutta. Sì, perché sempre di frutta parliamo, sia che ci riferiamo all’uva per la produzione del vino, che alle fave di cacao per il cioccolato. Il suo, un progetto sognato e realizzato presso un’area dalle caratteristiche architetture industriali di un tempo, che a seguito di un piano di recupero, è diventata ‘Distretto del Gusto’. Mi riferisco all’ex Formenti, nel centro di Carate Brianza.

Marco Colzani è cresciuto nel laboratorio di pasticceria di famiglia a Cassago Brianza. Diventato agronomo, uscito dalle mura della realtà familiare, ha voluto evolversi autonomamente nel settore enologico. Dopo alcune esperienze sul lago di Como, ha continuato in diverse realtà vitivinicole italiane, e non solo… In Franciacorta con il gruppo Moretti, successivamente a fianco di Roberto Cipresso, enologo di fama internazionale, fino ad arrivare in Sicilia, lavorando a fianco di Arianna Occhipinti, compagna di università, con cui ha fatto la prima vendemmia nella sua cantina a Vittoria. Non si è fatto mancare neanche qualche esperienza in Nuova Zelanda e in Canada, con qualche vendemmia fuori stagione per seguire

la produzione di ice wine, i ‘vini di ghiaccio’. Un’esperienza che dovette interrompere per un certo periodo per esigenze familiari, che lo riportarono a dedicarsi totalmente all’attività connessa alla pasticceria insieme al fratello. Col tempo, le produzioni più affini alla sua vena creativa, lo orientarono verso due lavorazioni: i succhi di frutta, che, se non fosse per la fermentazione sono poco distanti dal mosto, e il cioccolato. A questo proposito mi fermo un attimo, per riflettere su un’affermazione di Marco.

> *“Cinzia, in realtà il cioccolato è più capibile da un enologo che da un pasticcere, visto che uno dei passaggi essenziali eseguito sulle fave di cacao è la fermentazione. Inoltre, nella lavorazione vanno gestite questioni quali acidità e ossigenazione. Insomma, fare cioccolato è un affare da enologo, e la conoscenza enologica che ho acquisito mi è servita a reinterpretare in maniera moderna la produzione di cioccolato.”*

Un’affermazione condivisa anche da un amico cuoco-pasticcere con cui, a tal proposito, mi sono confrontata. In effetti, la maestria di un pasticcere è dal cioccolato in avanti, ovviamente partendo dal presupposto che scelga una buona materia prima. Purtroppo, nel dopoguerra, con l’arrivo dei semi lavorati industriali, le piccole lavorazioni del cioccolato sono state abbandonate per questioni economiche, e conseguentemente, anche la produzione di impianti adatti per le lavorazioni artigianali (fino a 100 kg giornalieri). A tutt’oggi, il costo delle fave di cacao è pari, se non superiore, ad un cioccolato di media qualità industriale già fatto. Una considerazione che ci dovrebbe far riflettere sulla scelta dell’acquisto.

I collaborati di Marco

Seguendo l’attività dei collaboratori di Marco in laboratorio, mi è sorto spontaneo chiedergli che tipo di formazione professionale è richiesta per chi si pone come obiettivo lavorativo fare cioccolato. Sorprendente la risposta, ma soprattutto l’ascolto delle storie di vita di alcuni dei suoi aiutanti. Eccone alcune. Camille, una giovane francese che da Lione, dopo un corso di laurea in economia e commercio e un’esperienza in Francia nella produzione del cioccolato, si è trasferita in Italia per amore. Dopo una visita in azienda da Marco e un confronto lavorativo, ha avuto inizio la sua collaborazione che dura ormai da due anni. Paola, formazione professionale di pasticceria a Casatenovo, divisa tra l’attività in un laboratorio di dolci e l’aiuto presso un asilo. Marco l’ha travata perfetta per i suoi progetti di

formazione con i bambini. Rachele, formazione in lettere. L’incontro con Marco è avvenuto dopo il suo rientro dal Perù, a seguito di un anno lavorativo presso un’azienda agricola specializzata nella trasformazione di fave di cacao.

Persone con formazioni diverse che avvicinandosi al cioccolato ne ha hanno fatto una ragione di vita. Meravigliosa passione che rende il lavoro un piacere!

L’importanza della provenienza delle fave di cacao

Nei nostri discorsi relativi alla provenienza delle fave di cacao si è parlato anche di Claudio Corallo. Un italiano di cui esser fieri, che a São Tomé e Príncipe, nel Golfo di Guinea, dopo avere affinato le tecniche per la trasformazione del cacao, partendo da una buona materia prima, forma gli agricoltori e lavora in perfetta armonia con l’ambiente. Il risultato è la produzione di un cioccolato che molti definiscono tra i più buoni al mondo. Ma questa è un’altra storia…

Ebbene, ritornando all’importanza della provenienza delle fave di cacao, Marco acquista esclusivamente da cooperative o da aziende agricole, assicurandosi che sia garantita la tutela dei lavoratori, e che nel contempo non ci siano situazioni di

sfruttamento minorile, piaga non del tutto ancora superata. Negli ultimi anni, con il ripristino della filiera corta, la tracciabilità del cacao è totale, e conseguentemente più garantita. In più, la facilità dei contatti diretti con i coltivatori, visto che non è più essenziale l'intermediazione dei trader del cacao, agevola le collaborazioni. Il cacao di fatto è quotato in borsa, e il suo prezzo è fissato a livello internazionale.

A proposito di DOP e IGP, indicazioni sulla provenienza istituite dalla UE

Quando ho chiesto a Marco qualche indicazione sulla provenienza della frutta che trasforma, si è aperta una discussione su un'altra questione a me molto cara. Mi riferisco alle 'perplessità' di molti, chiamiamole così, sulle ben note contraddizioni di sigle che più che chiarire confondono il consumatore. Avete presente le sigle che troviamo scritte sulla frutta e non solo… Mi riferisco alle IGP, l'Identificazione Geografica Protetta che pone un vincolo sul territorio in cui avviene la trasformazione, ma non sulle materie prime. In pratica garantisce il luogo di produzione e la ricetta, mentre la materia prima può provenire anche da altre località. A differenza, il prodotto con il marchio DOP, Denominazione di Origine Protetta, deve essere fatto in Italia

con materia prima italiana. Capita la differenza… già, una questione spinosa per la tutela delle produzioni italiane, che spesso mette in difficoltà i consumatori nella scelta degli acquisti.

L'importanza di collaborare con gli artigiani del territorio

Mi ha fatto molto piacere ascoltare le tante collaborazioni attive con gli artigiani sul territorio. Ad esempio, solo per citarne alcune, Marco è partner del 'progetto sidreria' per la produzione di sidro (rifermentato di succo di mela) con il Birrificio Menaresta, un'altra interessante realtà produttiva di cui vi ho raccontato recentemente. Una collaborazione voluta per la sua convinzione che *il mondo della birra sia molto più preciso e attento del mondo enologico, sia dal punto di vista delle ossidazioni che dalle contaminazioni batteriche*.

Attiva e proficua inoltre la collaborazione che punta alla formazione con le scuole superiori limitrofe. In particolare con 'In-Presa', centro di formazione professionale il cui motto – dal fare nasce l'esigenza di imparare – la dice lunga. Uno dei tanti progetti realizzati e più volte citati nei miei scritti, situati sempre presso il 'Distretto del Gusto' di Carate Brianza.

"Con la frutta io faccio vendemmie tutti i giorni!"

Vi assicuro che ascoltare Marco nel descrivere la sua passione per la trasformazione della frutta è stato davvero avvincente. Tante le sue affermazioni che mi hanno colpito e fatto riflettere. Ad esempio quando, riferendosi alle sue esperienze come enologo ha esordito dicendomi: "*sai, a differenza di prima io con la frutta faccio vendemmie tutti i giorni!*" spiegandomi che i veri stimoli in cantina, durante la sua attività di enologo, li trovava solo in alcuni brevi periodi del dell'anno. Effettivamente, a suo dire, per molti lavorare la frutta per ottenere succhi e confetture potrebbe sembrare

molto meno affascinante che trasformare l’uva in vino, ma per lui, è molto più stimolante e divertente. Che dire… forse solo che ad ognuno il suo, purché sano e ben fatto!

Due i suoi attuali laboratori, uno per la produzione di cioccolato e uno per la trasformazione della frutta in succhi e confetture. Trasformazioni che, per il cioccolato, vengono raccontate attraverso un percorso di formazione chiamato ‘Spazio Cacao’, aperto a chiunque voglia saperne di più sulla provenienza e sulla lavorazione del cacao, a partire dalla fava. Un’esperienza che vi assicuro stimola mente e sensi!

Laboratorio di Marco Colzani www.marcocolzani.it

Piazza Risorgimento, 1 (entrata da via Firenze) Carate Brianza (MB)