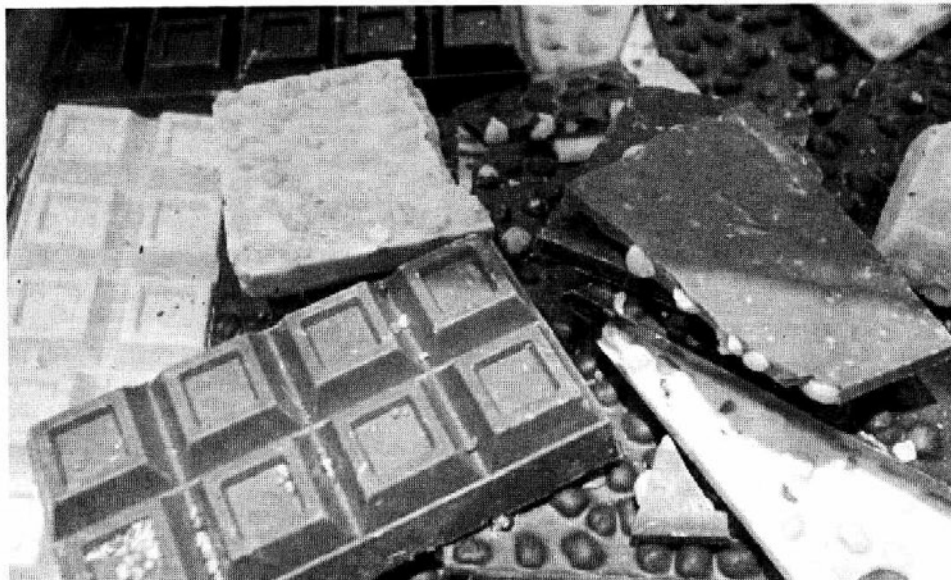
*de gustibus*

il cioccolato

Mai come in questi anni il prodotto tradizionale ha avuto un boom: è una vera e propria cioccolatomania



Un'opera di carità unita al gusto sicuro



DI PAOLO MASSOBRIO

Siamo invasi di cioccolatomania e mai come in questi anni il prodotto ha subito un boom. A Torino, che per tanti motivi è la capitale del cioccolato, hanno iniziato a produrne anche alla Piazza (via J. Durandi, 13 tel. 01119709600). La Piazza sa-

rebbe la "Piazza dei Mestieri", un luogo dove ogni giorno trecento ragazzi vanno ad imparare un mestiere, secondo una tradizione di impegno con le cose reali che in don Bosco ebbe il suo principale promotore sociale. Dario, Cristiana e Gianni hanno seguito le medesime orme della straordinaria tradizione torinese delle opere di carità. Ma l'hanno modernizzata, visto che alla Piazza c'è un ristorante elegante, dove i ragazzi servono a perfezione, c'è un panificio, c'è una tipografia, ed anche una pasticceria, un birrifico e un laboratorio dedicato al cioccolato. Si viene qui al pomeriggio o alla sera, si cena - anche bene fra l'altro - in un luogo

che ha tutti i confort del ristorante di charme e poi si acquistano i cioccolati creati da un maestro pasticcere storico di Torino insieme ai ragazzi. Il gusto e la carità, si potrebbe dire, ma nel senso vero, dignitoso del termine, che non emargina nessuno, ma lo inserisce dentro alle cose di questo mondo, persino all'idea di un cioccolato buonissimo. Al Bicerin di Torino

(piazza della Consolata, 5 tel. 0114369325), il cioccolato è servito in un luogo che sembra tratto da un film. È calda e densa la cioccolata e infonde un senso di piacevole conversazione. Per prepararla si uniscono bene cacao amaro in polvere e zucchero; si aggiunge del latte intero caldo mescolando con

attenzione affinché le polveri si sciolgano senza lasciare grumi (nel caso occorre schiacciarli). Quando la concentrazione della cioccolata sarà quella desiderata, si prende una piccola casseruola e la si mette sul fuoco, scaldandola senza raggiungere mai il bollore. A questo punto si serve, con una manciata di Nocciolini di Chivasso di Bonfante (a

Chivasso in via Torino, 26 tel.

0119102157), oppure con l'aggiunta di panna. A Cherasco, dove c'è

un'altra storica concentrazione di cioccolatieri, se andate da Ravera (via Cavour, 15 tel. 0172488395), vi offrirà le miscele di cioccolata in polvere anche con la cannella e il peperoncino.

Nella «Piazza dei Mestieri» a Torino si produce sulla scia di Don Bosco