

AtavolaDove

torino di cioccolato

SI CHIAMANO KNAM, MONTERSINO E GOBINO. SONO LORO I MAESTRI CIOCCOLATIERI E PASTICCIERI CHE PUNTANO SULLA CITTÀ SABAUDA E APRONO NUOVE BOTTEGHE PROPONENDO DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI DA VERI INTENDITORI

di sara scaparone

Parlare di cioccolato a Torino, ça va sans dire, significa restare affascinati da uno dei prodotti più misteriosi e amati in tutto il mondo e che ha trovato nella capitale sabauda una delle sue massime espressioni. La sua storia cittadina è strettamente legata a quella di Casa Savoia: fu infatti Emanuele Filiberto a offrire una simbolica tazza fumante di cioccolata calda alla città per i festeggiamenti legati al passaggio della capitale del Regno da Chambéry a Torino. Era il 1560 e il dado fu tratto. L'industria cioccolatiera in città nascerà agli inizi dell'Ottocento, con nomi come Caffarel, Talmone, Prochet, Cailler, Ma-

lan, Beata&Perro-
ne, Gabutti, Stratta e nel 1852 verrà creata la pasta gianduia con cacao, zucchero e nocciole tritate. Ne deriverà il gianduiotto, il primo cioccolatino a essere incartato.

Da allora la stella torinese nel firmamento dell'arte dolciaria italiana non ha smesso di brillare. Del resto, come dice Alain Ducasse, "il cioccolato è

più cittadino che campagnolo ed è il re della pasticceria, colui che apre le porte all'immaginazione e alla creazione". E di artisti, Torino ne ha davvero tanti. A cominciare da **Guido Gobino**, uno dei maestri assoluti del settore, che a fine ottobre ha inaugurato un nuovo locale in via Lagrange 1 (tel.

011.5660707). Oltre allo storico laboratorio artigianale di via Cagliari (011.2476245), dove da oltre vent'anni si realizzano vere prelibatezze (dai gianduiotti *Tourinot* di 5 grammi all'*Amarissimo*, pralina di cioccolato fondente arricchita con granella di cacao, dai *Cioccolatini aromatizzati*, alla menta, cannella o zenzero, alla golosa *Crema al cacao amaro* da spalmare, ecco dunque questo spazio innovativo che propone oltre alla vendita, luoghi de-



NELLE FOTO:

Ernst Knam e, a sinistra, Luca Montersino. Entrambi gli chef pasticceri hanno recentemente aperto un nuovo laboratorio nella città di Torino.

dicati all'assaggio e alla didattica del cioccolato. Imperdibile è la sala riservata a degustazioni con prodotti rari abbinati a bevande particolari, che vanno dalla birra al rum.

Ma la tendenza che porta vecchi e nuovi astri dell'arte dolciaria ad aprire punti vendita e a investire su quella che sta diventando la nuova capitale del gusto italiano, non si ferma a questa esperienza. Nel giugno scorso è infatti approdato sotto la Mole un altro grande genio della pasticceria: il tedesco **Ernst Knam**, noto per aver lavorato alcuni anni al fianco di Gualtiero Marchesi e per il rinomato locale di via Anfossi a Milano. La tappa è dunque d'obbligo a "Otium" in via Bottego 6 (tel. 011.599466 zona Crocetta). Qui, a fianco del nuovo ri-



AtavolaDove

storante il cui chef è il giovane Nathan Cavadini, trovate quattro negozi, tra cui quello di Knam. Vi accoglieranno le sue creazioni geniali che vanno dal Cioccolato al peperoncino alla Crema di frutti esotici al cioccolato fondente o alla Torta di melanzane cioccolato con lamponi e coriandolo... Gli ingredienti utilizzati non sono quelli più tradizionali: papaia, azuki, maracuja e zucca, abbinati a cioccolato o amalgamati in una Tortina di pere gratinate e gorgonzola. Saranno i profumi e gli aromi ad accompagnarvi in un dolce e inusuale sogno ad occhi aperti. Ma ricordando la celebre frase del film di Zemeckis Forrester Gump, "la vita è una scatola di cioccolatini... non sai mai quel che ti capita", è bene prestare attenzione a quella che è la movida torinese per non rischiare di perdere... piacevoli sorprese! È il caso di Luca Montersino, uno dei più apprezzati pasticceri italiani. Il suo "Golosi di Salute" (in piazza Rossetti 6 ad Alba, tel. 0173.449069) è una tappa fissa per le creazioni artistiche e salutistiche che questo genio, attento al mangiare sano e leggero e alle intolleranze alimentari è in grado di creare. Sarà lui ad animare, a partire dal mese di novembre, il nuovo spazio "Luca Montersino per Eataly" nel più grande centro enogastronomico del mondo, dove si possono acquistare, degustare e studiare cibi e bevande di indiscussa qualità. In questo luogo, di fronte al Lingotto Fiere, in via Nizza 230, Luca proporrà praline, dolci, torte, biscotti e cioccolati pensati e studiati nei minimi dettagli, oltre a speciali e golose monoporzioni.

Un'altra innovazione arriva dalla Piazza dei Me-



NELLE FOTO:

l'originale confezione a cubo e uno dei tantissimi tipi di cioccolatini creati da Guido Gobino, che ha appena aperto il suo secondo locale a Torino. In basso, la Fiat 500 di cioccolato, realizzata in scala 1:1 dal pasticciere Giovanni Lasagna e che andrà all'asta su Ebay.

stieri. Un luogo straordinario, dove 400 ragazzi ogni giorno imparano un mestiere, sulle orme dei santi sociali, che crearono opere per i giovani, in primis don Bosco. Alla Piazza ci sono un ristorante molto ambito per cene di lavoro, un laboratorio di panificazione e uno per il cioccolato, dove un maestro cioccolatiere porta i ragazzi a preparare tavolette di fondente e al latte oltre a prelibate praline ripiene. Alla Piazza, poi, si trovano un microbirrifico e un pub. Queste le novità, che vivono accanto a un piccolo esercito di cioccolatieri che a marzo di ogni anno scendono in piazza per "CioccolaTò", l'appuntamento del Comune di Torino per far vivere l'atmosfera di questa città, dove nei caffè si gusta il bicerin e la cioccolata che verrà codificata da un regolamento. Persino la Fiera Internazionale del Libro di Torino s'ispira al cioccolato: lo ha fatto nell'edizione di quest'anno, lo riproporrà il prossimo. Ma il cioccolato, a Torino, sarà protagonista anche di "Golosaria", la manifestazione del Club di Papillon prevista il 25 e il 26 novembre al Pala Isozaki. Qui, tra 100 artigiani del gusto selezionati, si potrà vedere da vicino una "500" di cioccolato fedele alle dimensioni e alla forma del nuovo modello di casa Fiat. L'ha realizzata Giovanni Lasagna, pasticciere di Novi Ligure (AL), con 210 chili di cioccolato bianco e fondente e una forma in polistirolo di 70 chili. La "dolce" utilitaria sarà protagonista di un'asta di solidarietà sul sito di aste on-line Ebay dal 16 al 23 novembre.

