

## "Sciocolà"

# Dalla pianta di cacao alla tavoletta di cioccolata un percorso fatto di storia, esperienza e sapori

In piazza Matteotti il maestro torinese Davide Appendino porterà i visitatori alla scoperta della fabbrica più gustosa

**Serena Fregni**

Un modo per scoprire le origini del cacao e la sua lavorazione, dalla fava fino alla tavoletta di cioccolato. È "La fabbrica del cioccolato - Bean Ciok", un'area che sarà presente al festival del cioccolato di Modena, "Sciocolà", in piazza Matteotti dove si potrà assistere a tutte le fasi di lavorazione del cioccolato.

Il progetto è nato dalla mente del maestro cioccolatiere torinese Davide Appendino e si basa sul concetto di mostrare, anche attraverso l'esposizione dei macchinari utilizzati nei diversi momenti della lavorazione, il percorso dalle origini del cacao fino al prodotto finale, quello che gustiamo in tavoletta o nelle altre preparazioni.

Cinque tappe dove il mae-

stro cioccolatiere, in questo caso proprio Davide Appendino, racconta il processo artigianale che parte dalla selezione delle fave (originarie dell'America Centrale) fino alla realizzazione a mano delle tavolette.

«Abbiamo pensato di portare il visitatore - commenta Appendino - alla scoperta di questa lavorazione, molto affascinante e interessante». Si parte dalle fave di cacao che vengono tostate, una prima fase molto importante perché è qui che il cacao sviluppa ed esalta il proprio aroma.

In questa lavorazione le fave vengono spezzate e la buccia separata dalla granello. Il prodotto ottenuto è il Cruè che viene successivamente macinato. La granello di fave viene ridotta, tramite macine, in una pasta grossolana, la pasta o massa di cacao. Ecco pronta la materia prima che viene amal-

gamata solo con un ingrediente: lo zucchero grezzo di canna. Un passaggio importante, spiega Appendino, che rende il prodotto artigianale e non industriale: «Nelle lavorazioni industriali si aggiungono aromi, come quello alla vaniglia, per avere un gusto standardizzato e sempre uguale nel tempo a differenza nostra che aggiungiamo solo, alle fave di cacao lo zucchero di canna grezzo».

Dopo la macinatura si passa alla concatura, ovvero la fase finale della catena di produzione del cioccolato.

Tutti gli ingredienti in questa fase vengono impastati alla perfezione, il cioccolato esce in forma liquida che deve poi essere cristallizzato. Per la cristallizzazione lo si deve portare lentamente fino a 45° in modo da fondere la parte grassa e poi raffreddarlo rapidamente a 27°: questa operazione regala al

cioccolato anche un aspetto brillante. Dopo averlo temperato si può modellare e versare negli stampi.

«Attraverso la fabbrica di cioccolato - prosegue Appendino - vogliamo mostrare come le piccole realtà artigianali possano creare un cioccolato dal gusto unico e senza conservanti».

Sempre sulle tracce del cioccolato, il percorso inoltre prevede "Pianeta Cacao", una parte dedicata alla scoperta della fava di cacao e alla sua lavorazione: circondati da piante di cacao, si raccolgono le cabosse, ovvero le bacche del cacao (si raccoglie due volte l'anno) dagli alberi per estrarre le fave ancora crude da lavorare. Le fave poi, coperte da una melassa bianca si lasciano fermentare per qualche giorno e una volta raggiunta la giusta fermentazione, si passano all'essiccazione, poi confezionamento e spedizione in tutto il mondo. —



Dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato: il percorso verrà illustrato in piazza Matteotti nello spazio "La fabbrica del cioccolato - Bean Ciok" ideato da Davide Appendino

## VIA EMILIA E CORSO DUOMO

### Quattro giorni "golosi" in centro storico

Dal 31 ottobre al 3 novembre a Modena torna il festival del cioccolato "Sciocolà".

Il festival si terrà in centro storico, con spazi espositivi in via Emilia Centro e Corso Duomo, da giovedì a sabato, dalle 9 alle 23 e domenica dalle 9 alle 20.

Per maggiori informazioni [www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)