



REPORTAGE COSTA DEGLI ETRUSCHI

Dal Brunello al Paleo Il cioccolatino è... di vino

di **Divina Vitale**

VENTURINA (LIVORNO) Il cioccolato e il vino si incontrano e raccontano il territorio, dall'entroterra al mare. Dalla Val di Cornia col Syrah a Cecina con i venti isolani d'Aleatico ma la tappa obbligatoria è nel Cabernet franc di Bolgheri. Non c'è un'origine arcaica o una ricetta ereditata di padre in figlio ma una scoperta recente basata sullo studio e la ricerca per gli appassionati del cioccolato e non solo. Un viaggio sensoriale, nel gusto, attraverso la degustazione aromatica della miscela armonica dei due ingredienti, scandita dalle composizioni di due artigiani. Una produzione di nicchia li accomuna ma con filosofie completamente diverse.

Il primo Domenico D'Affronto, da Agrigento è approdato a Venturina nell'83, dove oggi possiede la Conca d'oro, pasticceria e cioccolateria. Una tradizione familiare solida nel settore lo ha fatto crescere con la curiosità di sperimentare e arricchire il bagaglio professionale. Attratto dal cioccolato è andato nelle piantagioni sudamericane per conoscere le essenze aromatiche, le sfumature di ogni tipologia di pianta di cacao. «È stato un po' come cercare i Cru del vino - spiega D'Affronto. Ho capito che il cioccolato non esiste in realtà, quello che conta è l'es-



Domenico D'Affronto (Conca d'oro)



Alessandro Bianco (Dolce Vita)

senza di ogni coltivazione». Nel 2001 ha sviluppato il metodo di costruzione. L'occasione è arrivata durante una mostra al Lingotto di Torino, un produttore di Vin Santo della doc di Gambellara gli propose di collaborare e nacque la prima enopralina (oggi marchio registrato). «Assaporato il risultato decisi di coinvolgere il mio territorio ricco di proposte vitivinicole d'ec-

cellenza. È stata un'idea geniale, dopo mesi di studio ho cercato di proporre nel cioccolatino lo stesso percorso sensoriale che accompagna la degustazione di un calice, il vino deve essere subito riconoscibile. E qui è stata la scoperta di un metodo esclusivo poi riconosciuti a livello internazionale. Un percorso a ritroso, aromatizzo il vino col cioccolato, dentro alla pralina



Piccola guida

Dove mangiare

- 1) Conca d'oro**
Via Indipendenza 102, Venturina (Li). Selezione da 24 euro (14 pezzi). Tel: 0565.855967
- 2) Dolce Vita**
Via Montanara 62, Cecina (Li). 60 euro al chilo. Tel: 0586.631923
- 3) Podere San Michele**
Via della Caduta 3/A, San Vincenzo (Li). Pacchetti con visita e degustazione da 60 euro. Tel: 335.7809881

Dove dormire

- 1) Villa Le Luci**
Via Umberto I, Castagneto Carducci (Li). Costo medio: 120 euro. Tel: 0565.763601
- 2) Relais Poggio ai Santi**
Via San Bartolo 100, San Vincenzo (Li). Costo medio: 200-250 euro in suite. Tel: 0565.798032
- 3) Locanda dell'Aioncino**
Provinciale Bolgherese 81, Bibbona (Li). Costo medio: 120 euro. Tel: 345.3361470

non trovi il classico liquido ma un cuore (60% cioccolato, ad ognuno il suo specifico tra i più pregiati ed esclusivi al mondo e 40% vino, senza aggiungere altro) e il segreto sta nella lavorazione a freddo». Una formula molto apprezzata che gli ha permesso la realizzazione di 76 enopraline con vini differenti, dal Paleo di Bolgheri (Le Macchiole) al Brunello di Montalcino (Querce Bettina), da l'Rennero di Gualdo del Re a Suvereto al Syrah Alaterno di Podere San Michele a San Vincenzo. Ma non solo, negli ultimi anni la produzione si è allargata all'olio e ancora ricerca coi cioccolatini al carciofo violetto della Val di Cornia.

Vuole raccontare l'Isola che ama e che considera una seconda casa invece Alessandro Bianco, giovane pasticcere cecinese, che compone cioccolatini con l'Aleatico dell'Elba (un mix di gusti al latte, fondente con rivestimento interno di cioccolato bianco) e su ordinazione anche altre tipologie come il sangiovese. Cioccolatini freschi con una vita ideale di una trentina di giorni (ne produce circa 600 al mese). Nato nella pasticceria dei genitori, La Dolce Vita, con una laurea in Scienze delle produzioni animali ha poi intrapreso la professione formandosi all'estero. «L'Aleatico è un vino con un bel corpo che il cioccolato sa restituire - spiega Bianco - La tecnica di partenza l'ho imparata in Francia da una cioccolatiere folle ma bravissimo, lui lavorava cioccolatini con la grappa. Prima cuocio lo zucchero, lo caramello, poi lo deglasso con il vino, un po' più alto di temperatura. È la volta della panna e infine rovescio tutto sul cioccolato bianco per evidenziare la parte aromatica: fondente per ottenere la nota di amaro e pepe e infine su quello al latte che, con la maggiore dolcezza, restituisce tutto. Una volta che il composto è sciolto metto ancora Aleatico a freddo e la crema si allenta fino a che non ottengo il composto ideale, è una questione di temperatura. Sto lavorando molto con l'olio e il peperoncino di alcuni poderi di Bibbona e il risultato è ottimo». Anche all'agriturismo Podere San Michele, a San Vincenzo, gli ospiti possono concludere il pranzo o la cena con i cioccolatini al vino dell'azienda oppure acquistare le scatole. «Sì, il cioccolato è costruito col nostro vino estraendone il polifenolo, gli antociani e le sostanze aromatiche - racconta il proprietario Giorgio Socci - il tutto viene ridotto e messo nel cioccolato mentre si forma. Si passa da una prima sensazione salata, al dolce, per finire con l'amaro che equilibra il dolce del Syrah. Il cacao usato è pregiatissimo, il Criollo del Messico e conta solo l'1% della produzione mondiale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA