

UN LINGOTTINO D'ORO BRUNO

La maggior parte delle persone prova, nei miei confronti, un misto di odio e amore contrastante. Non riescono a fare a meno di me, eppure si sentono in colpa dopo aver tratto piacere dalle mie molteplici virtù sensoriali. C'è chi ha fatto di me un'arte, un culto, un'ossessione, un business.

Il segreto del mio successo è saper essere esattamente ciò che una persona vuole che io sia, basta chiedere e io mi lascio interpretare.

Chi sono?? Beh, mi offendete. Uno come me non ha bisogno di presentazioni! Sono l'oro bruno dei Maya, sono il cioccolato! Per la precisione sono un tondo cioccolatino al latte ripieno con una nocciola intera. Potevo essere una barretta di cioccolato fondente, ma il cioccolatiere era dell'umore per creare me. Quindi, eccomi qui.

Scommetto che mangiate cioccolato, in qualsiasi forma, almeno un paio di volte alla settimana. Sono anche pronto a giurare che non avete la minima idea di come si prepari un cioccolatino. Non è una cosa semplice e veloce come mangiarlo. Lasciate che vi spieghi.

La mia storia comincia a nord del Brasile, nelle piantagioni di Theobroma cacao, una pianta che per tutto l'anno ha foglie, fiori e frutti (chiamati carbosse). Strano?? Già, ma un fenomeno come me non può che discendere da una stranezza botanica come questa.

Le carbosse vengono raccolte e tagliate con il machete (un coltello che ve lo raccomando), per liberare i semi. Durante queste operazioni si lascia che i microrganismi presenti nell'ambiente contaminino le fave, in modo che si avvii la fermentazione, con lo scopo di ridurre il sapore amaro-astringente dei semi e per sviluppare il tipico aroma del cacao.

Ebbene sì, anche per un buon cioccolato è necessario che i microrganismi ci mettano lo zampino. In tal caso si tratta di una vera e propria coalizione microbica, i Micro-Biotecnologi specialisti in questo campo sono i lieviti *Kloeckera* e *Saccharomyces*, i batteri acetici *Acetobacter* e *Gluconobacter* ed i batteri lattici *Lactobacillus* e *Leuconostoc*.

Al termine della fermentazione le fave vengono fatte essiccare e riposte in sacchi di juta, prima di essere trasportate alle sedi di lavorazione. Qui verranno tostate (per favorire il distacco del seme dalla buccia), mondate e calibrate (cioè pulite e divise in base alle dimensioni), torrefatte (ovvero abbrustolite fino ad ottenere l'inconfondibile aroma del cioccolato), raffreddate, degerminate (per evitare che i lipidi contenuti nel germe causino rancidità) e ridotte in granella. Quest'ultima verrà poi macinata per ottenere pasta, burro e polvere di cacao.

È a questo punto che entra in scena l'artista in grado di plasmare gli stessi ingredienti in mille modi diversi, il cioccolatiere, il mio creatore. Fino a questo punto si è trattato "solo" di tecnologia alimentare, da adesso in poi giocheranno molto l'esperienza del mastro cioccolataio, la sua arte e la sua fantasia.

Gli ingredienti base del cioccolato sono la pasta e il burro di cacao, lo zucchero, la vaniglia e la lecitina di soia (che è un emulsionante, ha lo scopo di tenere i grassi legati all'acqua). Il cioccolataio li dosa con estrema cura, a seconda del tipo di cioccolato che vuole ottenere, li miscela e li fa passare in un omogeneizzatore fino ad ottenere una pasta compatta. Ovviamente, oltre agli ingredienti di base possono esserne usati anche altri, come il latte, il peperoncino, la cannella ecc.

A questo punto la massa di cioccolato ha consistenza granulosa e percepibile alla degustazione, una caratteristica sgradevole. Per questo viene fatta passare continuamente fra i rulli controrotanti e molto ravvicinati di una macchina speciale, la raffinatrice. Con questa operazione la dimensione delle parti solide viene ridotta a 15-20 micrometri, una misura talmente piccola da non essere più percepibile alla degustazione.



Avete presente la pastosità, la tendenza al taglio netto, la durezza, la brillantezza, il gusto rotondo e vellutato, la scioglievolezza in bocca del cioccolato molto buono? Questo spettacolo sensoriale si ottiene con una lunga omogeneizzazione a temperatura controllata, condotta da bracci meccanici che agitano e rimescolano la massa di cioccolato contenuta in speciali contenitori chiamati conche. Infatti questo processo prende il nome di concaggio.

Una volta raggiunta l'amalgamazione perfetta, il cioccolataio si pone un problema: la massa di cioccolato è fusa, come renderla solida ed omogenea? Per un attimo lasciamo che il mastro cioccolatiere si trasformi in fisico e ragioni: fino ad ora la temperatura è stata al di sopra del punto di fusione del cioccolato, ma un semplice raffreddamento non sarebbe sufficiente per ottenere una massa solida ben coesa e compatta. Bisogna fare in modo che il burro di cacao cristallizzi, così che solidifichi correttamente quando la temperatura verrà abbassata. Come? Con la tempra, un raffreddamento forzato seguito da leggero riscaldamento, in questo modo il burro di cacao cristallizza.

Ora il cioccolatiere sveste i panni del fisico e dà sfogo alla fantasia. Ha a disposizione un arsenale di stampi e stampini di forme e dimensioni varie. Per me ha scelto due stampi semisferici, che verranno poi uniti. Se invece avesse voluto creare un cioccolatino a base piana sarebbe stato sufficiente utilizzare un solo stampo. Esistono anche stampi a forma di animali, a stella o anche quelli speciali per le uova di Pasqua. Ce ne sono di tutti i tipi e per tutte le fantasie. E se la forma che vuole il cioccolatiere non c'è? Semplice, la inventa!!

Lo stampo scelto viene riscaldato alla stessa temperatura del cioccolato che dovrà contenere. Il preriscaldamento è importantissimo per evitare che i cioccolatini non si stacchino più dagli stampi.

La massa di cioccolato, liquida perché a temperatura di circa 30°C, viene colata negli stampi grazie a delle macchine dosatrici estremamente precise. Gli stampi verranno poi fatti vibrare molto velocemente per distribuire il cioccolato su tutta la loro superficie.

Io sono un cioccolatino con il cuore di nocciola. Per questo il cioccolataio ha dovuto sgrondare il cioccolato in eccesso e ottenere così un cioccolatino cavo, da riempire con la nocciola prima di accoppiare i due stampi. Questa operazione chiaramente si rende necessaria solo per fare dei cioccolatini cavi o ripieni.

Ancora una volta il mastro cioccolataio deve ragionare da fisico: come fare per staccare i cioccolatini dagli stampi? Sono ancora liquidi, quindi meglio cominciare a metterli in cella frigorifera e raffreddarli attorno a 0°C. Trascorso un po' di tempo, variabile a seconda del tipo di cioccolato, i cioccolatini sono solidi, ma non possono ancora essere estratti facilmente dagli stampi, che dovranno quindi essere leggermente deformati e poi battuti con degli appositi martelli.

A questo punto lo smodellaggio è completato ed il cioccolataio abbandona la fisica per dare spazio ancora una volta alla sua vasta fantasia e dedicarsi all'incarto dei cioccolatini.

Personalmente avrei preferito ricevere anche una croccante copertura superficiale di granella di nocciola ed essere incartato da solo, anziché messo in una confezione con altri nove cioccolatini. Tuttavia non posso protestare, il cioccolato è una poesia, il cioccolataio è un artista e io sono solo la sua creazione, un piccolo lingottino di oro bruno.

