

# Ciocomania

*In Campania lezioni di pasticceria, una fiera a tema, un museo e qualche novità allo zenzero*

**P**er affrontare primi freddi e tempi di crisi, niente è meglio di un po' di dolcezza. Cioccolato e cacao, declinati in più gusti e varianti, diventano così giusti alleati, sempre con moderazione, di una dieta variata e di buonumore. Per gli adepti della cioccolatomania, fino ad oggi in Floridiana sono allestiti, davanti al Museo delle ceramiche Duca di Martina, gli stand della prima fiera dedicata al cioccolato (dalle 10 alle 19), nell'ambito della manifestazione e dell'omonima mostra «Cio'Bi», promossa dalla Soprintendenza per il Polo Museale di Napoli. Il motivo? Quella della cioccolata è un'arte vera e propria, con segreti e trucchi che i maestri cioccolatieri si tramandano da generazioni e che nell'ambito dei Chocolab previsti nella manifestazione si è cercato di trasmettere al pubblico.

Lo sa bene la fabbrica Gay Odin, che in via Vetriera espone macchinari d'epoca e continua a conquistare golosi con nuove ricercatezze, ultime i cioccolatini fondenti al profumo di violetta, lo zenzero tartufato e le tavolette al caffè. E ancora rappresentano una tradizione a Napoli i marchi Dolce Idea di Genaro Bottone (che spopola in via Chiaia), Gallucci, Fabbrica Van Moos, Maja, Paolillo, tutti in prima linea fra gli espositori in mostra. A Napoli, che da sempre è sensibile alle cose buone, ha appena debuttato anche la scuola di cioccolato del gruppo Perugina. Frequentando i corsi nella Città del Gusto di via Coroglio (per info e prenotazioni c'è il numero verde 800.800.907 o il



## Al cinema

Qui sopra, Violante Placido in una scena del film «Lezioni di cioccolato»  
In alto, una lezione di pasticceria a Città del Gusto di Bagnoli

sito [www.perugina.it](http://www.perugina.it)) si potrà diventare cioccolatieri per un giorno, creando piccole delizie con le proprie mani immergendosi nel mondo dell'arte del gusto. Attraverso un percorso che coniuga cultura, arte, gusto e benessere, la neonata Scuola del Cioccolato Perugina di Napoli è dotata di 14 postazioni, complete della strumentazione necessaria alla lavorazione del «cibo degli dei», per far sì che ogni partecipante realizzi piccoli capolavori di bellezza e di bontà. Impastare, dare forma, giocare con gli ingredienti e inventare deliziose combinazioni di gusto sono, per gli «alunni», momenti di vero piacere che, muniti di grembiule e diploma di partecipazione, potranno ripetere a casa.

Fra note aromatiche di fondente, praline e fragranti nocciole, ci sono corsi per tutti i gusti con un impegno di 3 ore per due volte alla settimana. Da «Baci Perugina: dillo con un Bacio» a «Lezioni di Cioccolato: piccoli momenti d'estasi», i corsi ripropongono i cioccolatini dei protagonisti del film «Lezioni di cioccolato», girato proprio nella Scuola del Cioccolato di Perugia. Poi, i corsi a tema, «Fantasie di Natale», «San Valentino: amor di cioccolato», «L'uovo di Pasqua dei tuoi sogni», quello per la festa della mamma fino e per gli amanti della Sacher. Proposte diverse per tuffarsi nel mondo del cioccolato a tutte le età, bambini, ragazzi e adulti. Imperdibile, infine, una sosta nel Gift Shop, un fornito ed esclusivo punto vendita con le novità più esclusive e raffinate dell'ampia gamma di prodotti Perugina.

**Fuani Marino**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## » La storia

# Da Eduardo a Berlusconi dolce filosofia «napolitaine»

di ANTONIO FIORE

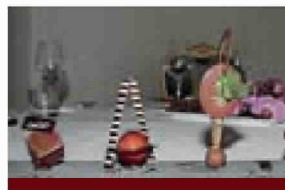
**L**o spiega chiaramente Eduardo De Filippo nel famoso «dialogo sul balcone» col Professore in *Questi fantasmi*: «Capita, chesto è caffè... È ciucculata!». Nella scala partenopea del gusto, dunque, la cioccolata è sintesi e sublimazione filosofica di tutti gli altri piaceri del palato. Parliamo del cioccolato nella sua forma liquida, calda e fumante; ma anche nella versione solida Partenope ha molto da dire: se le tavolette quadrate da degustazione e dal peso di cinque grammi si chiamano in tutto il mondo (tranne che a Napoli) *napolitaines*, un motivo dovrà pur esserci.

«Brodo indiano» perché proveniente dalle presunte Indie scoperte da Colombo, il Theobroma Cacao sotto forma di bevanda fu per secoli al centro di una feroce disputa ecclesiastica: poteva il «cibo degli Dei» essere consumato anche in tempo di Quaresima? I Domenicani lo avversavano in quanto eccitante e sensuale, i Gesuiti lo difendevano (anche perché lo importavano), ma tutto il clero ne era goloso, ragion per cui il problema fu risolto definitivamente dalla Curia romana che nel 1664 sancì la liceità dell'assunzione di cioccolata in tempo di penitenza: in quanto «liquida non frangunt jejuni», i liquidi non infrangono il digiuno. Siamo dunque grati ad Alessandro VII (tra l'altro, era un domenicano...) sotto il cui pontificato

fu presa la decisione grazie alla quale oggi possiamo sgranocchiare impunemente praline, tartufi e barrette in ogni periodo dell'anno; e addirittura nel giorno consacrato ai Defunti succhiarsi voluttuosamente i polpastrelli ancora impiasticciati di delizioso torrone dei Morti, il cui ingrediente principe è sempre il cacao. D'altra parte, che il/la cioccolato/a sia un piacere talmente assoluto da diventare trasgressivo non era solo un'idea fissa dei seguaci di San Domenico: nel (troppo dolce, forse era cioccolato al latte) *Chocolat* di Lasse Hallström, Juliette Binoche è la pasticciera Vianne Rocher (cognomen omen!) che cambia in meglio la vita del paese grigio e perbenista in cui è approdata; in *Willie Wonka* (romanzo di Dahl, film di Nel Stuart, remake di Tim Burton) la fabbrica di cioccolato si rivela spietata «macchina della verità» che scopre e castiga le debolezze umane; e i cinefili ricorderanno con emozione quello *Sweet Movie* di Dušan Makavejev in cui Carol Laure annega girando uno spot in una vasca piena di cioccolata; del resto, in *Merci pour le chocolat* di Chabrol è proprio il «brodo indiano» la dolcissima arma del delitto. Per tornare a Napoli, ci sarebbe anche un Berlusconi che canta (di Berlusconi-Apicella) *Ciucculata 'e caffè*, samba napoletano. Ve lo risparmiamo: per chiudere, al premier-chansonnier preferiremo sempre un ministeriale. Di Scaturchio.

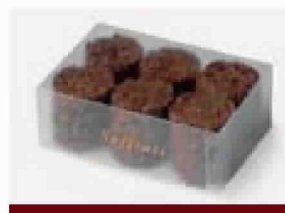
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Al top



### Geometrie di cioccolati

Un equilibristico dessert firmato da Nino Di Costanzo, chef del «Mosaico», il ristorante gourmet del Manzi Terme Hotel di Casamicciola (Foto Minniti)



### Soffiati al cioccolato

Una delle tante variazioni sul cacao nate nel laboratorio di Pasquale Marigliano, maestro pasticciere di San Gennarello di Ottaviano



### Ministeriali di Scaturchio

Secondo la leggenda si chiamano così in ricordo della trafila burocratica sostenuta dal fondatore dell'azienda per diventare fornitore della Real Casa