



Dolce la vita

21/6/2010 -

N.Y.C. capitale Usa del cioccolato

Non c'è soltanto Hershey in America, ma tanti artigiani

DI RITORNO DA NEW YORK

Nella Grande Mela è scoppiata la mania del cioccolato di qualità. Un tempo dicevi America e per il cioccolato ti si parava davanti l'immagine dei "Kiss", i cioccolatini **Hershey**, cioè dei bonbon più venduti al mondo, insieme con i Rocher Ferrero. D'altronde la famosa "**Città del cioccolato**" in Pennsylvania, fondata da Milton Hershey, attira milioni di turisti ogni anno con i suoi lampioni a forma di baci al cacao: è pubblicizzato come il "luogo più dolce del mondo". Non ci sono mai stato, e in fondo vorrei tornare bambino per vedere questa cittadina dalle mille attrazioni, ma poi quando assaggio una tavoletta fondente o al latte con il mitico marchio "made in Usa" mi passa la voglia di andarci. **(nella foto, a Times Square, le insegne di Hershey)**

In questa settimana che ho passato a New York City per incontri con chef e con rappresentanti dell'italian food, ho dedicato anche qualche momento alla ricerca delle migliori tavolette. E ho scoperto, come d'altronde mi aveva già anticipato **Chloë Doutre-Roussel** a Parigi al Salon du Chocolat del novembre 2009, che negli Stati Uniti qualcosa è cambiato in tema di cacao e suoi derivati. Sono cresciuti molti piccoli artigiani che producono "**bars from beans**", cioè fondente partendo dalle fave di cacao tostate nei loro laboratori. I loro nomi non sono ancora famosi in Europa, ma in Francia un po' di più e speriamo che possano arrivare al Salone del Gusto di Torino, in autunno. Il precursore è stato un medico di San Francisco, **Scharffen Berger**, che avviò la sua attività nel 1997: poi l'azienda è stata acquisita dalla Hershey. Sono arrivati altri marchi di piccoli produttori, che hanno macchinari antiquati rimessi a nuovo nei loro garage oppure usano tecniche innovative per tostare il cacao comprato direttamente dai coltivatori: si chiamano **Amano** (dal 2007), **Askinoise** (2007), **De Vries** (2004), **Fresco** (2008), **Patric** (2007), **Taza**, (2008), **Mast Brothers** (2008).

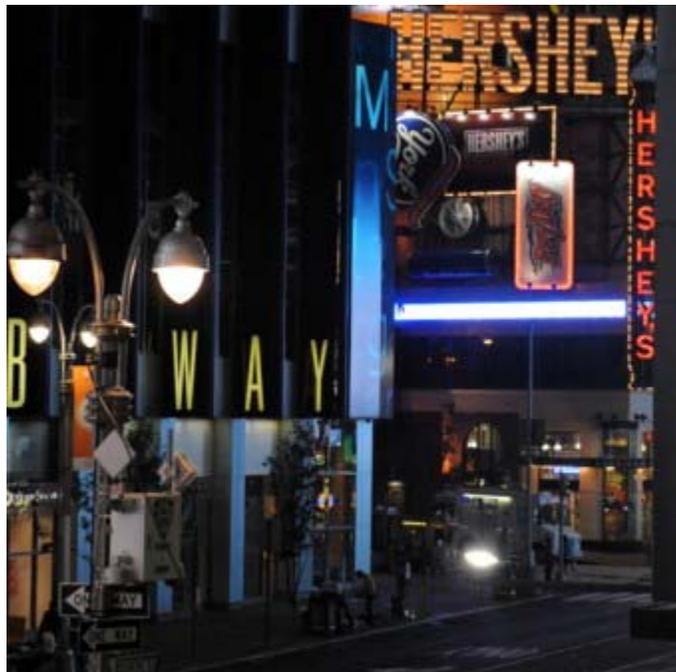
Sono tavolette di "dark chocolate" che non lasciano niente alle mode: rustiche, basate sui crus di cacao migliori del Centro America, a volte non raffinate (ma tutte sono concate), incartate con un packaging da cibo biologico. Possono costare fino a 9 dollari l'una (i classici cento grammi): nei negozi gourmet di New York City non



mancano, vengono contese dagli esperti. Le loro aziende sono sparse in tutti gli Stati Uniti, un po' come le micro-birrerie sorte qualche anno fa. Ora anche a Brooklyn ha aperto uno di questi laboratori, i **Mast Brothers (nella foto)**, che sono andato a visitare una domenica mattina, quando cioè è aperta al pubblico: non ho trovato i due titolari, che pare vivano nello Iowa, bensì due simpatiche sorelle. Una dietro al bancone, una che incartava a mano le tavolette. E dietro, nel laboratorio, degli strani melangeur al lavoro, con un ragazzo intento a preparare le "nibs", i pezzetti di semi di cacao. Niente carte di credito, niente indicazioni sulla strada che si affaccia sulle rive dell'East River: in lontananza tra capannoni e locali alternativi, il mitico ponte di Brooklyn.

Ma a New York City si organizzano anche interessanti tour al cioccolato, che sono in mano a due "ladies" del cacao: **Alexandra Leaf**, (autrice di un bel libro - *Van Gogh's Table* - dedicato alle ricette del grande artista dell'impressionismo), che mi ha fatto conoscere **Guido Castagna** - cioccolatiere torinese - e la food writer **Francine Segan**, incontrata in un convegno. Organizzano escursioni nelle cioccolaterie e nei ristoranti al cioccolato della Grande Mela, che sono tutti molto intriganti - anche se meno interessanti, dal punto di vista del gusto, degli artigiani - e di stampo un po' francese, come il ristorante "tutto cioccolato" di Max Brenner, assai alla moda, vicino al Columbus Circus.

Tra i consigli di **Alexandra Leaf**, in Soho: Kee's Chocolate 80 Thompson ST. ; Mariebelle's 484 Broome St. , Vosges 132 Spring St.; United Colors of Benneton; Bespoke 6 Extra Place (on 1st street near 2nd Avenue). Come Alexandra, anche **Francine Segan** sa bene l'italiano e ha pubblicato alcuni libri molto interessanti, come le ricette ispirate dalle opere del melodramma - *Opera Lover's Cookbook* - e dalle



tragedie di Shakespeare. A Tribeca organizza passeggiate che hanno come protagonista il cioccolatiere franco-americano **Jacques Torres**. Mi ha fatto sorridere il cartello nel negozio di un cioccolatiere della svizzera tedesca, il zurighese **Teuscher**: "le cose vanno male? regala del cioccolato..." (**vedi foto sopra**). Come dargli torto?

D'altra parte uno dei dessert (anzi, piccola pasticceria) più golosi al cioccolato che abbia mai assaggiato mi è stato servito al ristorante Downtown Manhattan "Del Posto", che fa parte della catena B&B, cioè Bastianich e Batali, e ha una stella Michelin (negli Usa conta poco) e un *rate* di 27/30 da Zagat (che conta molto di più). E' la scultura con fondente TCHO (*bars from beans*) dolce e salato creata dal pastry-chef **Brooks Headlay**, 37 anni: bella da vedere e da assaggiare (**vedi foto a fianco**).



Copyright ©2010 La Stampa