

MF

il quotidiano  
dei mercati finanziari

SPECIALE

★ 106 ★  
SERIE  
ORO

# Gentleman

Numero 106 - Dicembre 2009

**PECCATI DI GOLA**  
Peck e Fauchon:  
golosoni, il catalogo  
è questo. E poi,  
il cioccolato

**Piaceri  
& Passioni**

Barba, la rasatura in tre mosse  
Aston Martin, sogno a quattro porte  
Design, ispirazione Oriente  
Loden, declinazioni contemporanee

D I A M A N T I  
GALIMMOCIBILI

Da Alberto Repossi (Parigi, Montecarlo, Londra, Tokyo) a Van Cleef & Arpels, Bulgari, Tiffany, Cartier, Chopard... Gioielli e pietre preziose come piacere, investimento e collezionismo. In più: aste e banche per acquisti sicuri




Alberto Repossi, 58 anni,  
terza generazione di una  
grande famiglia di gioiellieri,  
fotografato da Olivier  
Roux per Gentleman  
in Place Vendôme a Parigi.

# Andare a Tavoletta

Otto eccellenze di gusto in tema di cioccolato. Dal Piemonte alla Sicilia, passando per Puglia e Toscana, viaggio alla scoperta delle aziende che portano avanti la tradizione dei maître chocolatier. Con prodotti artigianali di eccellenza

DI MARIANNA CORTE

**A**LL'INIZIO C'ERANO solo le tavolette squadrate date ancora oggi in dotazione ai ragazzi in servizio di leva. Poi sono arrivati gli anni 70 e lo slogan «più latte meno cacao» ha convinto generazioni di mamme a tenere il cioccolato sotto chiave. Si è arrivati agli anni 90, quando l'attenzione maniacale al salutismo ha relegato il cioccolato tra i peccati di gola da non commettere mai. Finalmente, con il nuovo millennio, il cioccolato è stato definitivamente sdoganato e oggi i gourmet sono sempre alla ricerca della tavoletta perfetta e degli abbinamenti di gusto più raffinati, l'ultimo dei quali prevede quello tra cioccolato fondente e sale. Una perfezione che oggi, proprio come accade nella moda, significa artigianalità. Così, con l'affinarsi dei palati e con l'aumento della domanda, in Italia sono nate, o si sono riaffermate, aziende medio-piccole impegnate nella produzione di prodotti di eccellenza anche in virtù di una materia prima, il cacao, tanto preziosa quanto costosa. Dal Piemonte alla Puglia, fino alla Sicilia, passando dalla Toscana da molti conosciuta come la Chocolate Valley italiana in considerazione dell'alto numero di artigiani cioccolatieri, maître chocolatier lavorano per trasformare le fave di cacao più pregiate in prodotti di consumo dal packaging accattivante. E proprio come accade con il vino, nascono blend e cru esclusivi, come quello di Chuao, un tipo di cacao venezuelano considerato il migliore del mondo. 



◀ MARCO VACCHIERI (PIEMONTE)

A Rivalta (Torino), c'è la pasticceria Dolci Istituzioni di Marco Vacchieri che quest'anno ha vinto l'Eurochocolate Award, il premio come miglior artigiano d'Italia. Tutti i suoi prodotti sono realizzati nei laboratori a vista della pasticceria. Fondata nel 1993, ha conquistato il favore della critica con gli AléSalà, selezione di cioccolati realizzati con cioccolato fondente 70% con fiore di sale della Camargue e ingredienti mediterranei, come il pomodoro e l'origano. 16 pezzi a 8,50 euro. [www.vacchieri.it](http://www.vacchieri.it)

GUIDO GOBINO (PIEMONTE) ▶

Firmati Guido Gobino i Cialdoni in cioccolato fondente (dal 63 al 75%), venduti in lattine da 200 g (19 euro), sono ideali per la degustazione in abbinamento a vini liquorosi. Fondato a Torino nel 1946, il laboratorio artigianale Guido Gobino è ancora nella storica sede di via Cagliari. Guido Gobino deve la propria fama alla produzione di gianduiotti realizzati solo con nocciole Piemonte Igp, e in particolare al piccolissimo Tourinot del peso di 5 g. Bottega, via Lagrange 1, [www.gobino.it](http://www.gobino.it)



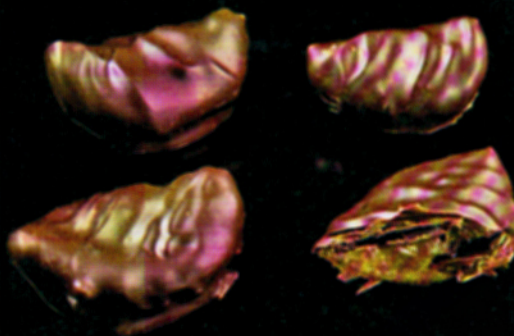
▽ MAGLIO (PUGLIA)

Si deve alla famiglia Maglio il merito di aver reso la Puglia famosa nel mondo per la produzione di cioccolato. Nata a fine '800 a Maglie come laboratorio di liquori, dal 1960 si concentra nella produzione di cioccolatini. Oggi si distingue per i ricoperti al cioccolato, primi fra tutti datteri e fichi. Ultime nate sono le Clementine, spicchi di dementine infuse nel Maraschino e avvolte in cioccolato fondente. 140 g, 19 euro. [www.cioccolatomaglio.it](http://www.cioccolatomaglio.it)



△ AMEDEI (TOSCANA)

A Pontedera, in provincia di Pisa, si trova la Amedei. Fondata nel 1989 e guidata dai fratelli Tessieri, è una delle poche aziende italiane ad avere una coltivazione di cacao di proprietà in Venezuela. Quest'anno la tavoletta Nove, un blend di altrettanti cacao, ha vinto l'Oscar come miglior cioccolato insignito dall'Accademy of Chocolate di Londra. La selezione di 25 praline miste è venduta a 28 euro. [www.amedei.it](http://www.amedei.it)



△ GUIDO CASTAGNA (PIEMONTE)

Aperto nel 2002 a Giaveno (Torino), il laboratorio artigianale Guido Castagna si distingue per l'eccellenza della lavorazione che, dalla tostatura alla raffinazione, fino al concaggio, avviene in laboratorio. Guido Castagna si è distinto anche per prodotti innovativi, come i cremini realizzati secondo la ricetta tradizionale ai quali sono state aggiunte spezie, come nel caso di paprika e pepe rosa. La selezione di 16 pezzi costa 10 euro. [www.guidocastagna.it](http://www.guidocastagna.it)

▽ ANTICA DOLCERIA BONAJUTO (SICILIA)

Ha conquistato i più golosi con un cioccolato dalla consistenza ruvida. Si parla del cioccolato prodotto da Franco Ruta nella sua Antica Dolceria Bonajuto di Modica (Ragusa), cioccolato realizzato con una tecnica che lui definisce precolombiana, miscelando cacao Forestero, niente lecitina né burro di cacao e con una lavorazione a freddo. Tra i molti prodotti, anche le tavolette alla cannella e alla vaniglia (100 g a 2,40 euro). [www.bonajuto.it](http://www.bonajuto.it)



△ DOMORI (PIEMONTE)

Nata nel 1994, la Domori di None (Torino) è una delle poche aziende a seguire interamente tutta la filiera produttiva, dalla piantagione allo stabilimento. Ultima novità in casa Domori, le tavolette cru o blend per preparare la classica cioccolata calda. Fiore all'occhiello della marca, è la tavoletta Criollo, dal nome del rarissimo cacao coltivato dalla Domori in Venezuela. La tavoletta da 25 grammi costa 3,50 euro. [www.domori.com](http://www.domori.com)



△ VENCHI (PIEMONTE)

È nata a Torino nel 1878 e oggi Venchi, che ha sede a Castelletto Stura, in provincia di Cuneo, è uno dei marchi di cioccolato più famosi e preziosi al mondo. Tra i suoi prodotti, molti dei quali dal packaging accattivante, anche il cofanetto in legno da 45 sigari, suddivisi in tre gusti diversi, arancia, meringato e nougatine (180 euro). Tutti i prodotti Venchi sono venduti anche on-line e spediti in tutto il mondo. [www.venchi.it](http://www.venchi.it)