

Tempo fa, nella cittadina di Gallarate (VA), a pochi passi dalla sede produttiva della famosa azienda svizzera Lindt Italia (Cassano Magnago) e dall'azienda cioccolatiera locale Buosi, ho scoperto un piccolo negozio che propone cioccolato in ogni forma e formato proveniente da diverse zone d'Italia e del mondo.

Una bella sfida se consideriamo il fatto che si propone come alternativa alle due aziende sopra citate che nella nostra zona la fanno da padrone col loro nome e con l'eccellenza dei loro prodotti.

Ma vi assicuro, che, una volta entrati in quel piccolo negozio, non potete fare a meno di apprezzare l'alternativa proposta.

Di fatto, come amante del cioccolato, non appena ho visto, in lontananza la vetrina, ho ben pensato di approfittare per provare qualche chicca cominciando da una semplice caffè con cioccolata calda.

Purtroppo sono rimasta subito delusa: il negozio non è anche una caffetteria e pertanto...niente caffè con cioccolato. Ma, con mio gran stupore, il proprietario, evidentemente un 'passionale' del cioccolato, non ha voluto lasciarmi scappare senza prima appagare la mia golosità. Mi ha gentilmente invitata ad una degustazione che è cominciata con un bicchierino di cioccolata calda preparata con cacao ecuadoriano, molto aromatico, pungente di odore forte penetrante. Si dice che sia uno dei migliori sul mercato, sebbene io personalmente preferisca i cioccolati fondenti ma dal sapore più 'morbido'.

Continuiamo...al fine di appagare la mia voglia di caffè, il proprietario mi ha proposto dei grani di caffè ricoperti di cioccolato fondente.

Sono seguite degustazioni di praline di svariati gusti: mais ricoperto, la classica scorzetta di arancia tinta nel fondente, e ancor più entusiasmante la scorzetta di limone a dadini ricoperta di fondente.

E ancora praline con un piccolissimo cuore di cocco: non amo eccessivamente il cocco ma la combinazione dei due elementi dove a dominare è sempre il cioccolato fondente per finire con quel retrogusto di cocco rimane armoniosa.

Non posso non citare le praline di cioccolato con un cuore di alchechengi essiccato: piacevole il contrasto tra la dolcezza del cioccolato e l'acidulo di questo frutto.

Gli scaffali sono pieni di diverse marche di nicchia di pregiato cioccolato artigianale:

la casa pisana **De Bond** con le sue tavolette aromatizzate (peperoncino, finocchio, anice, sale, petali di rosa, menta, fiori d'arancio e tante altre ancora), le stecche di frutta secca (fichi, zenzero, arance in grossi pezzi, uva sultanina, nocciole, mandorle e pinoli che tempestano l'intera superficie della stecca), i quadratini con frutta secca mista, dragees al limone, allo zenzero, al mais tostato, all'uvetta. Tavolette per diabetici, senza zucchero ma solo maltitolo. <http://www.debondt.it/home>

- la cunense **Silvio Bessone**: di questa ho provato una cioccolata in tazza piuttosto strana, diversa dalle altre, più una bevanda al cioccolato piuttosto liquida (personalmente preferisco le cioccolate dense e cremose), gianduiotti di tre tipi, cuneesi, spalmabile alla nocciola, praline, nocciolato al cioccolato bianco o al latte o fondente con nocciole del Piemonte. <http://www.silviobessone.it/>
- la fiorentina **Pistocchi** con i suoi variegati dragees (come ciliegie candite o pistacchi al latte bianco con scorzette di arance) ma soprattutto con le rinomate torte, di puro cioccolato fondente o con cioccolato bianco e scorzette di arancio nonché monoporzioni al gusto di pere, caffè, agrumi e altro. Una cioccolatosa bomba calorica ma un piacere al quale non si può assolutamente rinunciare. <http://www.tortapistocchi.it/>
- la casa spagnola rappresentata dal cioccolatiere **Rovira** con i così detti *bomobolas* (dragees di frutta e prodotti della terra, dal gusto molto intenso e ricoperte di cioccolato), che caratterizzano le diverse parti del mondo. tavolette, tartufi, cioccolata in tazza normale ma anche per diabetici!
- La casa francese rappresentata dal grande **Pralus**: curiosi i suoi prodotti, decisamente di nicchia, come il cubo composto da cioccolato fondente e finissime nocciole e mandorle, con su un lato un foglio d'oro commestibile dove incidere una propria dedica. Wow!!! <http://www.chocolats-pralus.com/>
- La casa austriaca **Zotter** famosa per le sue 150 specialità di cioccolato biologico (da mercato equo e solidale) dai gusti più disparati, a base di banane, curry, aceto balsamico alle mele, noci, semi di zucca con marzapane ...
- Mandorlato o torrone **Scaldaferro**, un'azienda della provincia di Venezia premiata per il suo ottimo prodotto con ingredienti di alta qualità come i pistacchi di Bronte o il miele iodato della barena veneziana. <http://www.scaldaferro.it/>
- Spalmabili biologici di **Deanocciola** dell'alto Lazio: di vario tipo, sia classico che "particolare", dal gusto fondente, alla gramella di nocciola o anche alla carruba, giusto per citarne alcune. <http://www.deanocciola.com/>
- E ancora ... *Solidarietà* con la proposta degli ottimi prodotti di qualità delle **Carceri di Busto Arsizio**; tartufi, spalmabili in cui spicca la crema di pistacchio, tavolette di cioccolato dei tre tipi e ricoperte di frutta secca, biscotti e fino a pochi giorni fa anche i panettoni.
- E per finire alla Grande ... i famosi, deliziosi, dolcissimi **Macarons Francesi !!!**
- Non mancano chicche come:
- Vino e birra di accompagnamento al cioccolato
- Libri curiosi sul cioccolato, es. "Perché alle donne piace il cioccolato?"

Da provare anche il **GELATO** artigianale dove il titolare si sbizzarrisce nella produzione di gusti 'stravaganti' come basilico, mohito, birra, menta naturale e tanti altri.

Non sono riuscita a degustare l'intera gamma di prodotti, l'impresa è titanica, considerata la vastità della scelta.

Insomma un mondo di cioccolato, con marche del tutto alternative alle più conosciute Lindt o Venchi, ma prodotti artigianali altrettanto prelibati...anche di più per quanto concerne particolari linee.

Fate un giro... il negozio è aperto il fine settimana tutto il giorno, mentre dal martedì al venerdì il pomeriggio dalle 15,30 alle 19,30



Milano, 13/02/2012

Milano, 02/11/2012

Ultimo Aggiornamento

www.xcarmen.com