



Mauro Zanotto per Ciocco&Lata

Ciocco&Lata che passione!

Straordinaria scoperta degli antichi Maya, vizio irrinunciabile di Maria Antonietta, persino 'pozione magica' per il Casanova. Nei secoli il cioccolato ha incantato e conquistato senza distinzione di classe, genere o età. Come scoprire il meglio di questo irresistibile 'cibo degli dei'? Basta entrare da Ciocco&Lata

di LAURA SCIOLLA
foto ANTONINO DEL POPOLO

E una piccola grande bomboniera del gusto la boutique gastronomica gestita da Mauro Zanotto insieme al cognato Alberto. Proprio a metà dell'elegante via Po, nel cuore della tradizione cioccolataia tipicamente torinese, Ciocco&Lata ha scelto di essere il punto di riferimento per tutti i golosi. Per i turisti che entrano chiedendo «qualcosa di tipico?»; per chi sa già qual è la sua crema spalmabile preferita o per i torinesi doc che

desiderano fare un regalo diverso dal solito (e certamente apprezzato), dolce o salato che sia, ad una persona cara; per coloro che vogliono degustare un buon caffè in un ambiente coinvolgente e stimolante o semplicemente per chi desidera toccare con mano l'eccellenza della produzione artigianale alimentare. Sì, perché attorno al bancone del bar, un tripudio di tavolette, gianduiotti, 'Moli Antonelliane', vasi, vasetti, torroni, grappe, vini, marmellate, creme e salse, soddisfa la voglia di golosità a tutte le ore e per ogni occasione. Attorno alle proposte di cioccolato con tutte le sue varianti, infatti, fanno bella mostra di sé tanti prodotti tipici del Piemonte, frutto di un'accurata ricerca tra la produzione artigianale locale. Uniche eccezioni al di fuori dai confini regionali, il profumato Limoncello di Sorrento e il cioccolato di Modica, Sicilia, regione da cui provengono anche le morbide paste di mandorla. Così, oltre alle mille leccornie create dai migliori brand internazionali come Caffarel, Venchi e Lindt, Ciocco&Lata diventa vetrina per maitre chocolatier (e non solo) abili e appassionati, che ancora credono nella lavorazione manuale e nell'importanza della qualità delle materie prime. Ci sono i gianduiotti e le giacomette di Luca Ballezio, ad esempio. Lui, il gianduiotto, in oro, lei in blu (i due colori emblema di Torino), sono entrambi preparati secondo un'antica ricetta, nocciole, cacao e zucchero, senza latte: fatti e incartati a mano, sono disponibili nella versione mini così come in quella da un chilo. Stroppiana è un marchio storico per Torino: ineguagliabili le sue creme da spalmare, una base di Gianduja e mille varianti possibili. Fantastiche anche le mar-



Un prodotto dei 'Fratelli Zara'

In basso da sinistra:
Luca Ballezio;
Il laboratorio di 'Stroppiana';
Le delizie de 'La Rivera'

mellate: tra zucca, marroni, pesche al cioccolato non si ha che l'imbarazzo della scelta. Ed eccoci ad un altro nome sinonimo di qualità: La Rivera ha conquistato tutti con le sue tavolette di cioccolato arricchite da spezie, frutta secca e quant'altro. Gli ingredienti sono apposti uno ad uno dando vita ad una magia di forme e cromie. E sapori. Mauro e Silvia di Cherasco sono veri cultori del cacao. La loro crema spalmabile è fatta con il solo cacao dell'isola di Java. Le nocciole invece vengono esclusivamente dalla zona di Cortemilia (da una coltivazione, in particolare, dove non si usano macchinari, perché le vibrazioni potrebbero danneggiare i frutti). E tutto il loro lavoro è il risultato di un'attenta ricerca. Restando in tema nocciola, anche i Fratelli Zara sanno come utilizzare questa delizia del territorio per arricchire il cioccolato. Liquido, questa volta, però. Infatti, all'interno di divertenti bottiglie con la forma della Mole Antonelliana, si conserva una sublime Crema al gian-





I prodotti 'Bubot'

In alto a destra: Mauro e Silvia;

A lato: Un momento della lavorazione da 'Nonno Mario'

Sotto: I biscotti di 'Pan mi Piace'



duja o, in alternativa, il Gianduiotto. Da bere 'lisci', in aggiunta ad un superalcolico o da utilizzare per arricchire gelati, crepes, Bicerin...

A proposito di bevande, sicuramente avrete già sentito parlare del liquore '011'. Vero inno alla città, è il risultato di un attento studio voluto da Andrea Andolfi e soci. A partire da questo prodotto di successo, sono stati anche creati dei cioccolatini a forma di botte e ripieni del famoso amaro.

Se parliamo di cuneesi, invece, non si può non menzionare Giraudo di Cuneo: al caffè, al Barolo chinato, alla grappa di Moscato, alla grappa di Barolo, al marrone e, immancabilmente, al rhum. Sono tante le varianti per questo cioccolatino tipico della Provincia Granda. Anche il favoloso torrone dell'Antica Torroneria Piemontese è il risultato di una lunga tradizione gastronomica: morbido o friabile, è oggi presentato anche nella serie numerata per distinguere il gusto (nocciole, mandorla, pistacchio, arancia).

Continuando sull'&Lata', i biscotti di Pan mi Piace conquisteranno grandi e piccini. Ogni ingrediente è selezionato dall'agricoltura biologica per dar vita ai migliori baci di dama, cuor di castagne, mandorline, paste di meliga.

Nonno Mario spazia invece tra il dolce e il salato: forte dell'esperienza nel settore, propone golose creme spalmabili al gianduia (nella versione bianca, classica o extrafondente) e una ricca varietà di pasta. Da provare anche i peperoncini ripieni di capperi e ricotta, le cipolline con peperoni e tonno, i ragù al cinghiale o al fagiano, e così via. Anche 'L'angolo di Paola' – che oggi si propone sul mercato con il marchio 'Bubot' – sa come deliziare i palati: impossibile descrivere le confetture ai petali di rose, al sambuco, alle ciliegie e ribes,

alla zucca e amaretti. Ogni stagione ha i suoi doni e Paola e Damiano, dal loro orto, sanno come trasformarli in squisite leccornie, anche salate.

Prima di concludere questo viaggio nei sapori meritano un cenno i mieli dell'azienda agricola di Marino Gianpiero, prodotti dalle api della Valchiusella. Molto particolare il miele di melata di Metcalfa. Infine è in arrivo un'ultima chicca direttamente dal Venezuela e dalla Compagnia dei Caraibi: il rhum 'Diplomatico' che si va ad aggiungere alle varie etichette di vino presenti in negozio.

Insomma, non si ha che l'imbarazzo della scelta tra

tanta bontà, anche per realizzare sfiziosi pacchi regalo in vista del Natale. È sufficiente recarsi nell'accogliente spazio di Ciocco&Lata, selezionare i propri prodotti 'preferiti' – magari gustando una cioccolata calda alla vecchia maniera (fatta sul momento con il solo cacao in polvere) – e la festa ha inizio. ▷▷|

CIOCCO&LATA

Via Po, 32

Tel. 011.19867262

Aperto dal martedì alla domenica

Il rhum 'Diplomatico' della 'Compagnia dei Caraibi'

In alto da sinistra: alcune proposte di 'Giraudo' di Cuneo

Sotto: 'Antica Torroneria Piemontese'

