

Un matrimonio dolce: cioccolato e territorio

Che l'unità d'Italia non passi attraverso il palazzo ma attraverso il palato? Può essere la soluzione più pacifica e... gustosa, se a promuoverla sono dei cioccolatini, non dozzinali, ma vestiti dei colori della bandiera italiana.

La trovata ha funzionato: all'insegna del motto «io sono quello che mangio», sono arrivati al presidente della Repubblica, 250 sindaci ne sono stati omaggiati nella cerimonia ufficiale del 17 marzo, a Cuneo. Eccoli, stanno in un pugno, sono mignon, ma preziosi. Li ha "inventati", anzi creati per l'occasione un maître chocolatier di Cuneo, e li ha chiamati 150, come gli anni della nostra nazione.

Lui è un giovane trentenne, Massimo Musso, torinese d'origine, trasferitosi a Cuneo per amore, con la passione del cioccolato e l'estro della creazione. La carica dei 150 assomiglia ad un solenne Present Arm di un battaglione, schierato per accogliere le massime autorità. Ne ha il piglio, ne ha l'orgoglio: ricorda la formazione dei Cacciatori delle Alpi, il corpo garibaldino che proprio a Cuneo, il 20 febbraio 1859, aveva costituito un suo primo deposito, cioè delle caserme dotate di alloggiamenti ed armamenti.

La pralina, così si definisce questo tipo di leccornia, ha un'armatura forte, cioè una "camicia" di cioccolato fondente e come copertura o elmo, per ri-

manere nella metafora militare, una sorta di coccarda di cioccolato verde, bianco e rosso. La ganache è crema che si scioglie in bocca, che rende giustizia del duro e compatto involucro. Dolce, delicata, aromatica, fatta di cioccolato bianco e pistacchio di Bronte, "l'oro verde" della regione etnea, a ricordare che dalla Sicilia Garibaldi diede inizio all'Unità d'Italia. «La pralina richiede una laboriosa preparazione, solo per il riempimento ci vuole una notte per farlo riposare, quattro invece i passaggi per la camicia – aggiunge Massimo a rimarcare come l'artigianalità non sempre si sposa con il ritmo industriale dei prodotti – ma in questa ricerca sono aiutato e supportato da mio suocero» chiosa, adombrando nel tono di voce soffuso una liaison che va contro corrente.

Se un antico proverbio dice «tra suocera e nuora non mettere dito», lo stesso non si può dire in questo caso per suocero e genero, un binomio vincente nato tra aromi dolci e colori *au diable*. All'insegna del "nero" bello e gustoso. Lui, lo suocero, Elio Bergese, è stato l'antesignano in città delle manifestazioni sul cioccolato. Importatore per 34 anni di materie prime come il cacao criollo, quello dei Maya, di qualità pregiata i cui semi sono ricchi di aroma e di sostanze odorose ("il migliore al mondo") con l'hobby del cioccolato, per il suo lavoro ha co-

nosciuto personaggi importanti tra cui i più grandi cioccolatieri, del calibro di Iginio Massari. «Ai miei clienti offriro come *cadeau un corso con un maître*».

Animatore di molte iniziative legate al cibo degli dei, per 10 anni segretario degli Amici del cioccolato («*Ho sensibilizzato la gente, perché del cioccolato ti innamori*») ricorda la scommessa nel 2000 in occasione della prima festa del cioccolato, con Elio Rostagno, allora sindaco della città: «*Se fa bello, riempiamo piazza Galimberti*», il suo pronostico ad un Rostagno scettico che rispose: «*Solo Mussolini l'aveva riempita*». Si guadagnò una cena, per il risultato.

La Bottega laboratorio e caffè-pasticceria, ubicata in via Sebastiano Grandis a Cuneo, nata con l'intento di usare unicamente materie prime e cioccolato di altissima qualità, prodotti locali quali la tonda gentile delle Langhe o i marroni dei nostri boschi in un'accurata lavorazione artigianale, si chiama *Chocolat d'art* e già dalla denominazione suggerisce il connubio che gusto ed arte sono binomio inscindibile, se si ha l'estro, la fantasia e il gusto per i prodotti buoni. Massimo Musso si è formato con i maestri che contano e i nomi fanno la differenza. Ha collaborato per sei mesi con il maestro cioccolatiere Sergio Canepa, ha frequentato corsi di perfezionamen-



Massimo Musso, di cioccolato fa anche sculture.

to con Eliseo Tonti di Riccione, ormai trapiantato in Svizzera, inventore di una nuova tecnica di decorazione, basata su linee stilizzate, e infine Antonio Le Rose che a Cornigliano (Genova) dal 1996 ha aperto una pasticceria dal nome emblematico *Il Tempio del Cioccolato*, dove la qualità si sposa con l'architettura.

Suoi i presepi monumentali, le composizioni come la spassosa famiglia preistorica i "Flintstones", il cartoon cult che ha superato i limiti del mondo dell'animazione per divenire un fenomeno di massa, esposta a Torino ed al Sigep di Rimini nel 1995.

Scolpire il cioccolato: una tecnica e un'arte che richiede concentrazione, pazienza, precisione. È lavorare di fino. Come lo

scultore, ci si affida completamente alla massa dolce, si lavora con determinazione e grazia, si colpisce e incide, si scava con le sgorbie, tipo di scalpello non piano ma sagomato in varie fogge e nascono i soggetti i più svariati: babbi natali un po' panciuti che esibiscono berretti con fiocco rosso, befane rugose, maschere tragiche o comiche, alla veneziana, scure e colorate, oppure ramate, che hanno una patina d'antico. E poi figure stilizzate, che riecheggiano composizioni alla Manzù o Giacometti, uova di Pasqua, che sembrano prati fioriti, paesaggi marini e montani e quant'altro ancora.

Tutto è possibile con il cioccolato «*materia duttile, che piace, che si adatta alla volontà di chi la forgia*». E il risulta-

to non smentisce. Così Massimo nei tempi "liberi" dalle pastoie del laboratorio si dedica all'arte, spaziando tra il figurativo e l'astratto. Il risultato è identico: una scultura che sollecita i sensi, che è un invito a "peccare" di gola, s'intende.

Guardando l'entusiasmo e l'alacrità del giovane cioccolatiere, mi viene in mente il romanzo di Tina Grube dal titolo intrigante, *Gli uomini sono come il cioccolato*: «*Ti tentano con le loro infinite, invitanti variazioni. Alcuni all'inizio sembrano dolcissimi, ma poi viene immancabilmente fuori che appartengono al tipo con il retrogusto amaro...*». A pronunciare queste parole è Linda, donna bella e spigliata, alla ricerca dell'uomo ideale. Di uomini ne conosce tanti, in apparenza dolci come il cioccolato, in realtà amari e deludenti, allora l'antidoto vincente è la ricerca del cioccolato, che non tradisce mai: «*Cioccolato. Al gianduia. Il migliore. Questo se non altro manteneva quello che prometteva. Aprii avidamente la confezione. La crema al gianduia in particolare ha uno straordinario effetto consolatorio veramente unico. Il dolce ripieno che si scioglie in bocca*», un vero e proprio balsamo dalle evidenti qualità taumaturgiche. Come quello di Massimo Musso.

«*Viva il cioccolato e chi l'ha inventato!*» diceva Goldoni. E noi lo ripetiamo, con convinzione. Ma non è solo bello creare, ancora più gratificante è "inventare" un legame tra il cibo e il territorio, suggellare avvenimenti con un prodotto. Cibo significa radici, identità, interpretando l'atmosfera gioiosa che si irradia dall'alimento, che acutizza la mente e la rende fervida.

Cuneo è città gloriosa per la sua storia, cantata da poeti, scrittori e giornalisti. Gino Giordanengo, mattatore culturale della città per anni (direttore dell'Ente provinciale del

Turismo dal '37 al '75, fondatore e direttore della rivista «Cuneo "Provincia Granda"» dal 1954 al 1981) così la vedeva: «*sità meusia ch'a smija/ d'volte mesa 'ndurmia/ con 'd lampadine sperse/ longh le viasòle gherse*» ma ricca di anima, di amicizie intense. «*La nostra città è una stagione/ di gente cresciuta con noi/ fra pietre che durano molte stagioni*», dove è piacevole godere del tepore dei tanti caffè- pasticcerie.

Massimo ha ideato in omaggio alla "sua Cuneo", terra solida e di gente laboriosa, il cuneese *L'Alpin*, per festeggiare nel 2007 l'80^{ma} adunata degli alpini nella città, un evento che l'ha popolata di una folla oceanica, circa ottantamila, che l'ha riempita dei loro canti e colorata delle loro piume.

I sapori si scoprono man mano che si assaggia e gusta: esterno ed interno qui non sono concorrenziali ma ... complementari. La copertura esterna è a base di grand cru con latte e panna, zucchero, burro di cacao. Un "bianco sporco", come la neve calpestata, il dolcistrò che si sposa con un interno immacolato, come la neve pura che svetta sulle cime dei monti, ancora a base di zucchero, burro di cacao, latte in polvere e vaniglia e il rinfrescante-energetico dell'infuso di gènépy della Valle Stura, che dà vigore nelle lunghe marce.

Assaporandolo, mi vengo in mente le pagine di Edmondo De Amicis che riprende gli alpini in guerra, al fronte, quando il freddo è insostenibile, il morale a terra in quella parte dell'anno più struggente che acuisce la nostalgia (il capodanno). Viene dato loro per la ricorrenza un supplemento di viveri. «*Mangiano come lupi, fanno digestioni da "serpenti boa", si fanno da soli intrugli per guarire dai mali. Il loro maggior piacere è di prendere il caffè, qualunque esso sia, purché sia caldo e nero, e in gran-*



Il banco del caffè-pasticceria a Cuneo.

de quantità: a dargli sapore ci pensan essi mettendoci dentro acquavite, vino, brodo, cannella; e quei beveraggi diabolici che darebbero nausea ai rinoceronti, mandan giù come una delizia, schioccando la lingua e socchiudendo gli occhi languenti». Come il dessert aiuta!!!

Cuneo ha un simbolo, la Bisalta (*Besimauda*) che con la sua cima bifida domina la città, e rappresenta per i cuneesi, la montagna preferita, «*una sorta di angelo custode, che "assiste" ed assisterà ancora nei secoli allo svolgimento della vita di questa città*», come la definiva Camillo Fresia, altro cittadino illustre, giornalista alla *Sentinella delle Alpi* prima e dal 27 luglio 1889 alla *Gazzetta del Popolo* in qualità di corrispondente, per ben 37 anni.

Massimo Musso ha lanciato il biscotto *Roch d'la Besimauda*, fatto di farina di segale, burro fresco, fichi, noci, cannella, uva sultanina, mandorle. Un omaggio ai nonni, ai cibi

d'un tempo, quando noci e fichi erano buon companatico. Il biscotto scricchiola sotto i denti, di colore marroncino, a fatica ci scopre gli ingredienti, ma poi ce li rivela d'un colpo e in bocca rimane il gusto pregnante di cannella, a corroborarci la mente.

Tante idee, tante creazioni. «*Diventerà un grande*» è l'augurio che questo suocero fa al genero, che mi congeda con un caffè con crema di latte alla menta. Senza panna e senza coloranti. È un caffè diverso, che lascia in bocca una scia di leggerezza e freschezza. Qual è il segreto? Inutile chiederlo. Ma la crema è solida e compatta, proprio come se fosse panna montata.

Sul banco del caffè si offrono agli occhi e alla gola croissants con lievito naturale. Immaginare soltanto di addentare uno e ritornare alla dolcezza dell'infanzia, è tutt'uno. Au revoir, Massimo. Alla prossima ghiotta occasione. □