C COME MASSIMO TAVOLETTA

di Cristina Mosca – Foto: Mario Sabatini

DOLCISSIMO, MA CON ETICA

Quando la magia è nelle piccole cose

Nomen omen, dicevano i Latini: il presagio, il destino è nel nome. Perciò non ci stupiremo se a Pescara c'è un cioccolataio che si chiama Massimo Tavoletta, e che un bel giorno ha smontato baracca e burattini e ha ripreso il bandolo di una vecchia matassa custodita nel baule di famiglia. Essere nato Tavoletta lo ha avvantaggiato, ad esempio, nella scelta del nome del negozio: sono in pochi ad avere il marchio registrato già all'anagrafe. Eppure la storia del suo mestiere appartiene alla famiglia di sua madre e comincia quando nel 1918 nonno Luigi Colella, pasticcere e artigiano del gusto, fondò uno dei primi laboratori di pasticceria di Torre de' Passeri. Parliamo di un periodo in cui Pescara era solo un piccolo concentrato di case di pescatori a sud dell'Aterno e i punti nevralgici dell'economia erano, oltre a Torre de' Passeri, Chieti e Popoli. Un tempo in cui non c'era sbattitore automatico che tenesse alla sapienza di lavorare le uova a mano, su una sedia dalle gambe segate all'altezza giusta per poter meglio imbracciare il contenitore di ceramica, scegliendo il ritmo giusto in base alla temperatura delle uova. «Non ci sono chissà quali grandi segreti in questo mestiere – racconta Massimo Tavoletta – l'unica cosa necessaria è l'amore nell'apprenderlo e nel portarlo avanti. La differenza sta nella scelta delle materie prime, nella voglia e nella fantasia di lavorarle». Un amore conservato nei piccoli gesti, nelle forme delicate, nella cura dei particolari, e riscoperto a 36 anni: dopo una vita nel mondo dell'editoria, nel 2001 Massimo ha deciso di ricominciare da zero e di tornare alle origini, rimettendosi a studiare, a conoscere, a capire, iniziando un percorso di formazione professionale in costante aggiornamento. «Ogni ricordo di mio nonno in cucina è ancora molto vivido – racconta – Ogni scelta veniva motivata, ogni movimento era sottolineato: lo guardavo lavorare con passione e imparavo a non scendere a compromessi nella scelta degli ingredienti. La qualità va prima di ogni cosa». Ecco che da Massimo Tavoletta non si va a prendere "un" caffè, bensì "il" caffè, fatto per essere gustato («Il caffè è un vizio: visto che nessuno lo faceva come-dico-io, ho aperto un angolo di degustazione»); e anche la pazienza con cui si cerca il giusto fico secco o il marrone da ricoprire di cioccolato fondente fa la differenza. «Devono essere il più naturale possibile, senza sbiancanti o antiossidanti – spiega – Il lavoro di un artigiano è anche saper cercare e selezionare il prodotto, a costo di aspettare diversi mesi per trovare l'interlocutore giusto». Lavorando nel settore del cioccolato, infatti, e andando quindi a prediligere zone come Brasile, Venezuela, Colombia, Ecuador, Indonesia, Sri Lanka, ma anche Ghana, Nigeria e Costa d'Avorio, c'è l'alto rischio di incappare in aziende che sfruttano i coltivatori impiegati nella manodopera, senza obbedire ai canoni del commercio etico. Anche entrare in laboratorio può voler dire fare politica: «Il cioccolato non ha una nazionalità ma solo un microambiente adatto – conclude Tavoletta – l'importante è poter essere sicuri di stare dando dignità ad un contadino e non di stare permettendo a qualcuno di sfruttarlo. Per questo scegliamo di lavorare con aziende che ci garantiscono un commercio etico». E non è vero che ogni cioccolata è "bella a mamma soje", perché assume pregio diverso a seconda dell'uniformità dell'area e delle piantagioni di provenienza, fino al "Grand Cru" del cioccolato: quello controllato passo passo, dal momento in cui la fava di cacao viene colta a quando viene fatta fermentare, essiccare (all'aria e al sole è la maniera ideale), insaccare e spedire in Occidente, dove viene ridotta in poltiglia attraverso varie fasi. È il cioccolataio a fare i piccoli miracoli di dolcezza che tanto ci piacciono: sì, cioccolataio, e non cioccolatiere, nonostante qualcuno lo ritenga poco elegante. Il detto "Fare la figura del cioccolataio", infatti, risale a degli aneddoti dell'Ottocento e sta ad indicare comportamenti fuori luogo... Ma noi sappiamo oggi più che mai che in questa definizione non è solo racchiuso il sinonimo di maestro artigiano, bensì, come scrive Patrizia Sanvitale, di vero e proprio alchimista.