il SegnaPosto
Anno 2 - Numero 3 Febbraio 2005 € 2,90
luoghi abruzzesi del gusto

Luoghi del buon gustare

Ristorante Beccaceci
Cantina Strappelli

Luoghi del viaggiare

Sul Tratturo Magno
La strada dell'olio

'TAVOLETTA' DI CIOCCOLATO E NON SOLO.

Dove la tradizione diventa gusto

A Pescara i fratelli Tavoletta hanno scritto il destino del proprio cognome producendo cioccolato. Oltre alle delizie a base di cacao sono appassionati di caffè e non parliamo di miscele ma di origini e purezza.

Innanzitutto facciamo chiarezza su una cosa: definiamo una volta per tutte coloro che lavorano il cioccolato: si, quegli artisti che riescono a farci venire l'acquolina in bocca solo guardando le loro realizzazioni. Molti li chiamano cioccolatai, altri (soprattutto a Roma e dintorni) cioccolatari. In realtà si definiscono cioccolatieri.
E grandi cioccolatieri sono due fratelli originari di Torre de' Passeri (Pe) che, dopo aver girato l'Italia, aver fatto numerosi mestieri (l'ultimo dei quali, fino ad un anno fa, nell'editoria) hanno pensato bene (a giudicare dai risultati) di immergersi nel meraviglioso mondo del cioccolato. Stiamo parlando dei fratelli Massimo e Maurizio Tavoletta (quando si dice: un cognome, un destino) che da circa cinque mesi hanno aperto un laboratorio per la produzione di cioccolato in via Battisti a Pescara. In realtà definirlo solo laboratorio per il cioccolato è riduttivo in quanto i Tavoletta hanno messo su un punto di ritrovo per buongustai; un luogo dove oltre a delle ghiotte creazioni di cioccolato si possono sorseggiare caffè in purezza ed acquistare altri prodotti di qualità che vanno dal miele (squisito il miele aromatizzato al lampone) alle marmellate, dai biscotti e dalle caramelle a liquori particolari.
"Ci consideriamo appassionati delle cose buone – sottolinea il fratello maggiore Massimo Tavoletta – e vogliamo coinvolgere il più possibile i clienti nella qualità. Noi siamo innanzitutto dei cioccolatieri ma come seconda passione abbiamo quella del caffè."
Allora cominciamo a parlare di cioccolato.
"Nel nostro laboratorio, che ha la vetrina sulla strada perché tutti vedano come operiamo, lavoriamo diverse forme di cioccolato e con varie percentuali di cacao che arrivano da un'azienda francese che ha fatto della qualità un preciso punto di riferimento: la Valrhona.
Quest'azienda è in pratica l'unica in tutto il mondo che ha propri uomini sul territorio, individui che girano i continenti e che verificano di persona le piantagioni di cacao. In realtà sono poche le aziende che producono il cioccolato in proprio. Il cioccolato viene messo in una macchina temperatrice e poi lavorato a seconda del proprio estro. La temperatura ideale per lavorarlo è compresa tra i 30 e i 31 gradi".
Quale deve essere invece la temperatura del laboratorio?
"Non deve superare i 18 gradi ma la cosa più importante è che non vi sia umidità".
Molti sono convinti dell'equazione: maggiore percentuale di cacao e maggiore bontà del cioccolato.
Massimo Tavoletta sorride.
"E' solo una questione di gusto e poi la cosa importante è la qualità del cacao, a prescindere dalla quantità.
E oltre il cacao cosa c'è?
"Non ci sono grassi differenti dal burro di cacao e poi troviamo la lecitina di soia. So bene che qualcuno storcerà il muso ma vi assicuro che c'è lecitina e lecitina".
Quali sono i tipi di cioccolato che producete?
"Abbiamo quattro *Grand Cru*, ovvero cioccolato di estrema qualità perché è stata verificata l'intera filiera dal cacao sino al cioccolato, con percentuali minime di cacao del 64%, 66%, 70% e 72%. Poi altri prodotti secondo il nostro estro, come il cioccolato con marmellata di rosa canina, con frutta disidratata, i cioccolatini con l'anima di caffè e tanti altri anche con forme singolari".
A proposito di caffè; si parlava della vostra seconda, grande passione.
"E' vero prosegue Massimo io e mio fratello siamo appassionati anche di caffè. Purtroppo in Italia, dove il caffè è sacro, non c'è ancora una cultura vera e propria della qualità. Basti pensare che in Abruzzo si contano sulle dita di una mano i ristoranti che possono vantare una carta dei caffè. Bevono tutti miscele quando ci sono dei prodotti fantastici. Da noi serviamo, con l'espresso, alcune arabiche in purezza tra cui voglio ricordare: Caracollilio di Cuba, Sidamo dell'Etiopia e Huehuetenango del Guatemala. Quest'ultima è un presidio Slow Food. Il caffè lo vendiamo pure. Naturalmente alcuni prezzi sono molto più alti rispetto alle normali miscele ma il gusto è ben diverso".
Alla fine del nostro incontro capisco quale sia la vera grandezza di questo posto. Non tanto per il fatto che i fratelli Tavoletta siano bravi cioccolatieri ed amanti del caffè ma soprattutto perché andare da loro significa sapere ciò che si gusta. Ho visto infatti soprattutto voglia di espandere la cultura di quel che producono ed è per i clienti una garanzia di coinvolgimento nel mondo delle delizie!

COME MANGIARE IL CIOCCOLATO
C'è un modo ideale per gustare al meglio anche il cioccolato. Prima di mangiarlo bisogna scaldarlo qualche secondo con le mani; quindi si mette in bocca e lo si rompe una sola volta per far si che si sprigionino le prime sensazioni gustative. Si passa poi alla fase di scioglimento in bocca per terminare con la masticazione.

Breve storia del cioccolato Le prime notizie sul cioccolato risalgono ad oltre 2500 anni fa. Nell'umidità costante del clima centro-americano, un piccolo albero produceva i suoi frutti, simili a zucche, contornati dalle foglie di colore verde scuro: la pianta del cacao. I primi agricoltori che iniziarono la coltivazione della pianta del cacao furono i Maya. Le terre che si estendono fra la penisola dello Yucatán, il Chiapas e la costa pacifica del Guatemala furono le prime a vedere le prime piantagioni di cacao.
La storia ci dice che il frutto di tale pianta era considerato di tale preziosità da essere utilizzato anche come moneta presso i popoli Maya. Furono poi i conquistatori europei a far conoscere il cacao al vecchio continente. La reale diffusione del cioccolato in Europa avvenne a partire dal 1585. Nel secolo XVII in Europa comparvero le prime fabbriche di cioccolato che subentrarono nella lavorazione ai monasteri e ai conventi. Il primo documento che riguarda la produzione di cioccolato in Italia è del 1678 e si conserva negli archivi storici di Torino.
La preparazione del cioccolato in questo periodo era ancora di tipo arcaico: l'operaio tritarava i semi a mano con l'aiuto di un cilindro di ferro, inginocchiato davanti a una pietra inclinata e riscaldata. Nel 1732 in Francia, Dubuisson inventò la tavola orizzontale riscaldata con il carbone a legna, che permise all'operaio addetto alla frantumazione del cacao di poter lavorare in piedi in modo più efficiente. Nel 1778, sempre in Francia, nacque la prima macchina raffinatrice idraulica della pasta di cacao. Nel XIX secolo, infine, nacque un'industria fiorente, accompagnata da importanti progressi tecnici.

GRAND CRU TAVOLETTA

Tavoletta 64
Assemblaggio di fave di cacao Criollo e Trinitario del Madagascar. 64% di cacao minimo.
La ricchezza dei preziosi criollos cresciuti tra ylang ylang e vaniglia. Gusto di cioccolato caratteristico.
Un bouquet acidulato dalle note di frutti ossi.
Ingredienti: semi di cacao, zucchero, burro di cacao.
Emulsionante: lecitina di soia.
Aroma: estratto naturale di vaniglia.

Tavoletta 66
Assemblaggio di fave di cacao Trinitarios delle isole dei Caraibi. 66% di cacao minimo.
Gusto rotondo e armonioso. Sapore di cioccolato pieno, dalle note di frutta secca e accento boscoso.
Un cremoso raffinato. Un cioccolato sensuale.
Ingredienti: semi di cacao, zucchero, burro di cacao.
Emulsionante: lecitina di soia.
Aroma: estratto naturale di vaniglia.

Tavoletta 70
Assemblaggio di fave di cacao Criollos e Trinitarios dell'America del Sud. 70% di cacao minimo.
Criollos dall'aroma di fiori e frutti, trinitario dal bouquet vigoroso. La potenza aromatica è estrema. Note amare eccezionali. Il gusto è molto persistente.
Ingredienti: semi di cacao, zucchero, burro di cacao.
Emulsionante: lecitina di soia.
Aroma: estratto naturale di vaniglia.

Tavoletta 72
Assemblaggio di fave di cacao Criollos e Trinitarios dell'America del Sud. 72% di cacao minimo.
Gusto e nota amara veramente eccezionali. Sapore persistente che rileva note di liquirizia, una passera e castagne, con delicate di miele e pane fornato.
Ingredienti: semi di cacao, zucchero, burro di cacao.
Emulsionante: lecitina di soia.
Aroma: estratto naturale di vaniglia.

GLI ESPRESSI IN PUREZZA

Cuba Caracolillo Crystal Mountain
Nasce nel cuore di Cuba e precisamente nelle colline e negli altopiani dell'Escambray, su terreni ricchi di cristalli di mica e di quarzo: le Crystal Mountain.Le frequenti piogge, le temperature miti e la vicinanza al tropico del cancro consentono la produzione di questo chicco di caffè dalla forma rotonda simile ad una conchiglia.La tostatura deve essere chiara per salvaguardarne interamente gli intensi aromi e la delicata dolcezza.
Caratteristiche: questo cru si distingue per una corposità molto accentuata, per l'equilibrio tra acidità e aroma e per una persistente vena cioccolata.

Ethiopia Sidamo Abaya Lake
Sugli altopiani del sud dell'Etiopia ad un'altitudine tra i 1400 e i 2000 metri cresce questo caffè dal gran carattere. Questo caffè viene raccolto ancora a mano da piccole cooperative di contadini e solo la minima parte è adatta a subire il processo 'a umido'ed arriva da noi in piccole quantità .Raro e prezioso tanto che è considerato dai gourmets di tutto il mondo come il principe dei caffè africani.
Caratteristiche: questo cru si contraddistingue per il suo intenso profumo. E' deciso come impatto aromatico e ha sentori i cacao con una grande persistenza.

Jamaica Blue Mountain
Certamente la più vocata area di produzione al mondo.Tutto il caffè viene raccolto rigorosamente a mano in momenti differenti, a seconda della giusta maturazione dei frutti. Arriva in piccole botti di legno e viene spedito entro cinque giorni dalla tostatura (light,venetian style,medium to dark).
Il torrefattore firma ogni sacchetto.
Caratteristiche: grande corpo e consistenza resa fragrante da una lieve acidità. Il suo segreto è l'equilibrio tra sensazioni diverse e contrastanti, mai aggressive e mai dominanti tra di loro.
Guatemala Huehuetenango
Presidio Slow Food, questo caffè è coltivato nella zona nord-ovest del Guatemala, tra 1 1500 ed i 1900 metri di altitudine. Attualmente il Presidio riunisce tre cooperative con circa 250 soci contadini, tutto appartenenti ad etnie Maya, la maggior parte dei quali con meno di un ettaro di terreno coltivato a caffè.
Caratteristiche: i suoi profumi floreali sono intensissimi ed il suo retrogusto e pulito e vellutato. Non astringente. Leggera presenza di note tostate e caramellate.

La miscela di Arabica
Doge Rosso
La miscela è composta dal 100% di Arabica proveniente da Brasile, Colombia, Guatemala e India. I caffè vengono tostati separatamente, qualità per qualità, e in seguito miscelati secondo l'uso tradizionale veneziano. Ogni Arabica ha una sua tracciabilità sin dalla coltivazione di origine.

Tavoletta
Via C. Battisti, n.178 Pescara
Tel. 085-4429501