

IL PERSONAGGIO DI PASQUA

di Simona De Leonardis
PESCARA

«Quella del nome è stata una bella fortuna, Tavoletta: come cioccolatiere quale altro nome mi potevo inventare per il mio negozio?». Massimo Tavoletta, 48 anni, ragioniere per forza («volevo fare l'Alberghiero») con la passione per il cioccolato ereditata dal nonno materno Luigi Colella, storico pasticciere di Torre de' Passeri (ma il papà Achille era di San Giovanni Teatino), ha seguito il sogno quando tutto sembrava perso, 11 anni fa. «È stata mia moglie Annarita, che avevo conquistato con i cioccolatini fatti in casa, a dirmi "questa volta fai quello che vuoi e non dare retta a nessuno". E così ho fatto. Alfista appassionato, ho venduto la mia Alfa 146 e mi sono comprato la prima temperatrice, la macchina per fare il cioccolato. E con quella ho iniziato: i primi tempi con una macchina sola lavoravo dalle 3 di notte alle 21, facevo tutto da solo».

Nel suo negozio-laboratorio di via Cesare Battisti, Tavoletta, che prima del cioccolatiere ha fatto il libraio a Chieti, ha gestito un ostello per la gioventù a Francavilla e ha lavorato come distributore editoriale, dal 2004 dispensa emozioni da catturare con quella che lui chiama «una macchina perfetta, composta da tantissimi perceptor», la bocca.

Ma come si gusta il cioccolato?

Ognuno di noi, anche nella stessa cioccolata, sente cose diverse. L'importante è non mangiarlo come atto meccanico, masticando e mandando giù. E questo in generale. Il cioccolato si morde un pezzettino alla volta, aspetti che vada a temperatura e mentre si scioglie in bocca cominci a fare la sua scheda interna, a seconda delle sensazioni che ti dà. Ma quando poi vedo che un bambino sorride di fronte a un uovo di cioccolata prima ancora di assaggiarlo è il massimo, vuol dire che comunque ho fatto bene il mio lavoro.

A proposito di uova di Pasqua, quante ne ha preparate?

Ne ho preparate 200 circa, di vari pesi e di vari tipi. Perché diciamo, per un cioccolatiere l'uovo di Pasqua è qualcosa di abbastanza meccanico, sta all'estro di ognuno inventarsi qualcosa di particolare, guardandolo con nocchie, mandorle, frutti di bosco, fragole. È una continua ricerca.

La grandezza ideale?

Io non supero il chilo di peso, per una questione estetica e di eleganza. Di più non serve.

E qual è meglio, il cioccolato fondente o quello al latte?

Dipende dai gusti. Non è vero che quelli che preferiscono il cioccolato al latte se ne intendano meno. Semplicemente il cioccolato al latte ha un'aggiunta di latte in polvere: più è alta la percentuale di latte e più è bassa quella di cacao.

Ma in termini di emozioni?

È sempre soggettivo, tenendo presente che il burro di cacao equivale all'olio extravergine di oliva, mentre il latte in polvere al grasso animale. Ma la magia del cioccolato è data dal bouquet di aromi che si riesce ad assemblare senza che ci sia la prevalenza dell'uno o dell'altro e che viene fuori con semplicità, pur essendoci tanto lavoro e tanta ricerca dietro. Alla fine il cioccolatiere è un alchimista. Prendiamo il mio «conubio»: è il cioccolatino nato mettendo insieme il cioccolato al latte con il sale della



L'UOVO DI PASQUA DEL NONNO LUIGI (IN PIEDI A DESTRA)



MASSIMO TAVOLETTA ALL'OPERA NEL SUO LABORATORIO A VISTA IN VIA BATTISTI

Cioccolatiere per passione la seconda vita di Tavoletta

«Mia moglie mi ha spinto a fare quello che desideravo quando persi il lavoro»



Massimo Tavoletta nel negozio laboratorio di via Cesare Battisti 178 con la moglie Annarita Taralli

marina di Cervia, lo zafferano di Navelli, la mandorla e la nocciola. Quando lo assaggi non senti nessuno di questi ingredienti in particolare, ma il bouquet che ne viene fuori. È quello che è venuto fuori anche da un cioccolatino nato da un mio errore. Quando me ne sono accorto ne avevo già fatti una certa quantità, mi dispiaceva buttarli, venne un cliente e gliene feci assaggiare uno. Dopo averlo degustato mi disse, «non te l'aspetti». E così si chiamano ancora quei cioccolatini nati per sbaglio.

Ma si regalano ancora i cioccolatini?

Eccome. Oggi ancora tra ragazzi alle prime uscite, anche se in giro non lo dicono. Un innamorato non può che cominciare così.

Però anche con i fiori.

Non è mai lo stesso, anche se nel nord Europa le due cose sono spesso abbinate da un punto di vista commerciale. Ma fiori e cioccolatini non sono la stessa cosa: il cioccolatino è qualcosa che si mangia, un'esperienza molto più completa.

Dalla scelta del cioccolatino si intuisce anche il carattere di chi lo sceglie?

Certo. Chi mi chiede un gianduotto, o l'arancia candita ricoperta di cioccolato ama la tradizione. È invece un gastronomo, uno che ama provare e avventurarsi nei sapori, chi mi chiede la pralina fatta con il cioccolato del Venezuela e il pepe lungo del Bengala, o il cioccolato al parmigiano.

Parliamo di sorprese. Che

cosa mette nell'uovo di Pasqua?

Le sorprese le sceglie mia moglie che si occupa anche del confezionamento ed è anche il palato di cui più mi fido. Poi ci sono le sorprese che mi chiedono i clienti, e ce n'è per tutti i gusti.

La richiesta più strana?

Senza dubbio quella di un cliente che pretendeva che inserissi nell'uovo di Pasqua l'osso per il cane. Gli dissi che non potevo, lui insistette, alla fine prese solo l'uovo, sempre per il cane, dicendo che ci sarebbe rimasto comunque male. Ma ho confezionato anche gioielli molto importanti, passando per i costumi da bagno, i profumi. Devo dire che sono più le ragazze dei ragazzi a fare questi regali.

ARTE EREDITATA DAL NONNO

Aveva una pasticceria a Torre de' Passeri nei primi anni Venti. Dai suoi taccuini ho imparato tanto

LE SORPRESE PIÙ STRANE

Nelle uova di Pasqua mi chiedono di inserire qualsiasi cosa, addirittura un cliente mi ha chiesto di metterci l'osso per il suo cane

Il cioccolato che avanza a Pasqua come dobbiamo conservarlo?

Luce poca o niente, magari in una scatola di latta, evitare le temperature alte ma assolutamente mai in frigorifero, si forma la patina d'acqua e non va bene. Il cioccolato non si mangia mai freddo, ma a temperatura ambiente. E non si copre. Quando mi chiedono la confezione regalo lo dico sempre, il cioccolato non si copre, si deve vedere.

Perché?

Mah, sarà che mi ricordo sempre una cosa che mi raccontava mio nonno e che mi diceva ancora: quando uscirono i primi panettoni confezionati nei primi anni 50, i clienti a Torre de' Passeri gli chiedevano di aprirli: «e che mi posso comprare la gatta nel sacco senza vederla?» gli dicevano.

Che ruolo ha avuto suo nonno?

Sono un autodidatta, ho letto e studiato tanti libri, e le mie creazioni sono il risultato delle tecniche acquisite frequentando corsi e scuole di specializzazione. Ma ho imparato tanto dalla passione e dal taccuino di ricette di mio nonno Luigi, il padre di mia madre Livia. Aprì la pasticceria a Torre de' Passeri, vicino alla stazione, nei pri-

mi anni Venti. Ogni tanto c'è chi entra nel negozio e lo riconosce in foto, una signora si è messa a piangere raccontandomi che da bambina prima della Guerra passava davanti alla vetrina «di don Giggino» e affamata e senza un soldo sognava di mangiare quelle paste. Ma erano tempi in cui ci si arrangiava con poco. Mio nonno faceva il gelato con l'acqua quando nel periodo della guerra quel poco di latte che c'era serviva ai bambini. Anche la cioccolata, ha iniziato a farla dopo la Guerra. Non dimentichiamo che da noi la portarono gli alleati. Anche perché la cioccolata dipende dal clima. Negli anni Cinquanta non c'erano i frigoriferi o i condizionatori, e la cioccolata non la potevi neanche lavorare a certe temperature. Anche oggi, diciamo, il cioccolatiere puro da maggio ad agosto può stare chiuso.

E lei chiude d'estate?

Quest'anno forse lo farò pure io, perché d'estate vengono solo i puristi, quelli che senza cioccolato non possono stare neanche a 40 gradi. Ma sono pochi. La verità è che dal martedì dopo Pasqua è come se non ci fossi più, per le persone inizia l'estate. È il cioccolato non si mangia più.