

PIU
A tavola

di **Vittoriano Zanolli**

«**E** compareve nella sala (la Monaca di Monza), dove i genitori e il fratello erano radunati. Fu fatta sedere su una sedia a braccioli, e le fu portata una chicchera di cioccolata: il che, a que' tempi, era quel che già presso i romani il dare la veste virile» (Alessandro Manzoni, I promessi sposi, cap. X). È sufficiente assaggiarlo per intuire perché il cioccolato viene definito 'Il cibo degli Dei'. La sola parola evoca dolci sensazioni sul palato: nella sua perfetta pastosità si scioglie lentamente, liberando inebrianti aromi, avvolgendo i nostri sensi, esplodendo in tutta la sua ricchezza. È qualcosa di più di una semplice golosità: è un immenso piacere.

Di questo piacere ci parlerà, giovedì 16 ottobre alle ore 19, in occasione dell'Atelier del cioccolato, Bruno Gambacorta, noto giornalista del TG2, ideatore e curatore della rubrica 'Eat Parade'. Un percorso unico, per capire perché il cioccolato — nelle sue innumerevoli combinazioni — si associa al gusto, alla sessualità, alla salute, al piacere, evidenziandone le componenti chimiche, gli aspetti nutrizionali, le proprietà organolettiche, indagando sulle correlazioni tra queste e le più avanzate teorie neurofisiologiche.

Un'invitante serata d'autunno, imperdibile per pubblico e stampa, per i più golosi ma anche per i più curiosi, interessati a degustare squisiti cioccolati abbinati a preziosi brandy, invecchiati

Cioccolato

Alla scoperta del cibo degli dei

A Villa Borromeo

7, 15 e 21 anni delle rinomate Cantine Carpené Malvolti e a scoprire vicende, misteri e qualità di uno dei cibi più apprezzati della storia.

Alla conclusione, gli ospiti potranno degustare le specialità proposte dagli chef del Ristorante The City che, ispirandosi alle antiche ricette, hanno studiato un appetitoso menu a base di cacao e i già noti cioccolatini di Villa San Carlo Borromeo, frutto dell'estro e delle sapienti mani del Maître Pâtissier Ranasinghe Rathnasoma e della sua équipe. Per gli amanti dell'arte, la trecentesca dimora alle porte di Milano, propone una visita guidata al Museo, sede di una collezione permanente, e alla mostra temporanea di Antonio Vangelli, La Festa del Paradiso, allestita nella splendida Sala delle Muse, di recente restauro. «Nel 1580 nacque in Spagna la prima fabbrica cioccolateria artigianale e, poi, ne nacquero tante altre in tutta la Spagna e l'Europa. In Italia il cioccolato ebbe grande successo durante il regno dei Savoia. Fu il duca



Il cioccolato, una delle passioni delle donne

Emanuele Filiberto che, dopo la battaglia di San Quintino nel 1559, affidò i semi di cacao ai suoi cuochi perché preparassero il cioccolato, ma il primo cioccolatiere che rese solido il cioccolato fu il fiorentino Antonio Carletti, alla fine del Cinquecento» (dal libro Cioccolato e piacere, Spirali 2008, a cura di Giuseppe Nisticò). ■