



Il Cioccolato

Quelli che il Cacao...è un'arte

Atelier del cioccolato

A Villa San Carlo Borromeo, una serata alla scoperta del cibo degli Dei

"... e comparve 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).



Senago 23 settembre 2008. 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,

esploso 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 19,00, in occasione dell'Atelier del cioccolato, Bruno Gambacorta, noto giornalista del TG2, ideatore 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 e a scoprire vicende, misteri e qualità di uno dei cibi più apprezzati della storia.

Le origini del "cibo degli dei" ci riportano alle antiche civiltà centramericane. Gli Aztechi ritenevano che la pianta del cacao, da loro chiamata quacaholt, provenisse dall'Eden e fosse stata portata in Messico dal giardiniere degli dei (Theobroma, cibo degli dei). Hernàn Cortés, partito da Cuba con 11 navi e 500 soldati il 21 aprile 1519, sbarcò sulla costa di Tabasco nella penisola dello Yucatàn. Re Montezuma era convinto che Cortés fosse la reincarnazione di Quetzalcoàtl, il re sacerdote venerato come un dio perché aveva insegnato agli uomini a coltivare l'albero del cacao. Così gli offrì l'ospitalità che si riserva a un re e lo riempì di doni, fra cui una piantagione di alberi di cacao. Bernal Diaz del Castillo, letterato spagnolo al seguito di Cortés, raccontava nei suoi scritti:

"... di tanto in tanto, gli uomini della guardia di Montezuma recavano al re, in grandi coppe d'oro puro, una bevanda ricavata dalla pianta del cacao, che egli sorseggiava prima di far visita alle sue mogli".

Importato in Europa, il cioccolato s'impose dapprima nelle corti regali, poi ad un più largo utilizzo, diffondendosi e trovando nel tempo grandi estimatori come Manzoni, Goldoni,

Goethe, Proust, Stendhal e D'Annunzio.

“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 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).

Un appuntamento goloso, in cui si combinano cultura, tradizione dell'arte cioccolatiera italiana e preziosi brandy, invecchiati 7, 15 e 21 anni, proposti dalle rinomate Cantine Carpené Malvolti, produttrici dal 1871 della prima tra le acqueviti del mondo, oggi prodotto di nicchia per un consumatore sempre attento alla ricerca della qualità.

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 equipe.

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.

L'offerta per la serata è di 65 euro.

Prenotazioni: 02994741, info@villaborromeo.com

Villa San Carlo Borromeo

Piazza Borromeo, 20 -

20030 Milano Senago

[\[home page\]](#) [\[mission\]](#) [\[redazione\]](#) [\[collabora\]](#) [\[contattaci\]](#) [\[link\]](#)