

## Tutto cioccolato

Al cioccolato, che raccoglie sempre più consensi tra i consumatori, era dedicata molta attenzione da parte delle aziende presenti (ci fa piacere segnalare la forte "supremazia" dell'Italia nel settore delle temperatrici, con tre aziende leader in pista) e anche grazie all'esposizione dei lavori per la selezione francese del World Chocolate Masters (che va a proseguire i successi del Grand Prix International du Chocolat), organizzata da Barry Callebaut e Intersuc, ed incentrata sul tema del surrealismo, lo stesso scelto per la selezione belga, svoltosi pochi giorni prima al Chocoo di

Bruxelles. Diciotto i lavori in gara, molti dedicati inevitabilmente a Salvador Dalí. Ogni concorrente doveva elaborare un pezzo artistico e concepire una pralina con un interno a due strati, oltre ad una tavoletta ripiena a base di cioccolato d'origine.

Per i commenti tecnici vi invitiamo a leggere l'intervento di Andrea Slitti (vedere box).

Per onor di cronaca, Olivier Vidal è il vincitore della selezione francese.



## Il Surrealismo nel commento di Slitti

Olivier Vidal è stato selezionato quale rappresentante francese del World Chocolate Masters, concorso internazionale indetto da Barry Callebaut, che vede in gara Fabrizio Galla per l'Italia.

"Nella selezione francese del concorso della Cacao Barry – ci confida Andrea Slitti, cioccolatiere di grande popolarità non solo in Italia, grazie anche alla vittoria del Grand Prix International de la Chocolaterie nel '94 – ho riscontrato una buona eterogeneità di lavori, con l'impiego di tecniche differenti, cosa non così evidente nella selezione belga. Molti dei pezzi rotti dimostravano però che non c'è ancora una buona conoscenza del prodotto: il cioccolato al latte, essendo più fragile, non è adatto a rivestire i pezzi, mentre quello fondente dà maggiore robustezza al tutto. Ho inoltre notato un abbondante uso del colore metallizzato: ritengo che, in generale, il ricoperto colorato non dimostra l'abilità del cioccolatiere e in più non invoglia la vista e il palato. In generale, inoltre, si riscontra ancora troppa opacità non voluta".

E il professionista toscano prosegue: "Parlando del vincitore, la sua esecuzione tecnica mi è parsa buona e precisa, con il cioccolato spruzzato correttamente, quindi lucido. Sarebbe forse stata da rivedere l'impostazione globale, perché personalmente non amo le strutture esili alla base e massicce in punta, poiché preferisco la leggerezza che va verso l'alto, perché se no sembra un macigno che deve caderti addosso. Vidal ha colorato il cioccolato durante il temperaggio, dimostrando così la sua vera professionalità e non camuffandola con una spruzzatura in ultima battuta, che sovente copre i difetti o non esalta i pregi".

Nicolas Cloiseau si è invece imposto nella presentazione: nel suo pezzo la stilografica rappresenta il movimento letterario del Surrealismo, mentre la trasformazione in lumaca che esce dal guscio è un omaggio a Dalí, il quale era affascinato dalla geometria della natura e quindi la lumaca è uno dei suoi feticci. Il pennello è suddiviso in più sezioni per rappresentare i vari stili propri di ogni pittore dell'epoca: Magritte, Miro, De Chirico...

"Cloiseau – prosegue Slitti – è stato in grado di ottenere un effetto lucido-opaco azzeccato, grazie ad una spruzzatura precisa, dopo un giusto temperaggio, miscelando bene ai giusti gradi il burro di cacao ed ottenendo anche una perfetta temperatura di cristallizzazione. Sebbene stampati, gli ingranaggi risultano puliti e ben montati, e non si vedono gocce di cioccolato in alcuna parte del pezzo. La scelta di non usare colori potenzia la sensazione di cioccolato, così come l'unico tocco di oro che accende il tutto. Per una finale mondiale il lavoro deve essere certo complesso, visto che se si vuole vincere si deve fare ciò che gli altri non sanno fare!".