



# BODRATO, LA CULTURA DEL CIOCCOLATO

di francesca corradi

La filiera si accorcia. Nel polo dolciario di Novi Ligure le migliori fave di cacao vengono trasformate in prodotti artigianali, di alta qualità. Il boero è il fiore all'occhiello dell'azienda

Dalla bottega ai migliori punti vendita gourmet. A Novi Ligure, la tradizione del cioccolato piemontese incontra selezionate fave di cacao di tutto il mondo, grazie al progetto Bean to Bar, e si manifesta in decine di declinazioni, dalle più classiche a quelle ricercate e audaci. È un sottile gioco di equilibri quello dell'azienda Bodrato: nata nel 1943 a Genova e diventata famosa nel mondo intero anche grazie al suo boero. Confezioni e prodotti diventano un cult di lusso e si posizionano nel segmento premium del cioccolato, destinati per l'80% al mercato interno. Sono più di 5mila i clienti dell'azienda novese: dai negozi specializzati alle gastronomie, dalle enoteche alle pasticcerie, fino ai grandi alberghi di lusso.

Il proprietario **Fabio Bergaglio**, rilevata l'azienda insieme alla sorella **Paola Bergaglio** vent'anni fa, racconta a *MAG* la storia del brand e la volontà di fare cultura intorno a cacao e cioccolato.



FABIO BERGAGLIO E PAOLA BERGAGLIO





### Chi è Bodrato?

Nasce a Genova, negli anni Quaranta, come autentica bottega artigianale di cioccolato. Lo stabilimento ora si trova a Novi Ligure, in una delle zone cardine della produzione dolciaria in Italia: un territorio unico che offre una qualità gastronomica invidiabile, una materia prima differenziata da cui ricavare i migliori prodotti. Oltre ai famosi vini Cortese di Gavi o il Dolcetto d'OVADA, spiccano le ciliegie destinate ai boeri e la nocciola piemontese igp che rende nocciolati e gianduiotti un prodotto di qualità superiore.

### Il fiore all'occhiello è il boero...

La nostra punta di diamante, conosciuta e apprezzata a livello internazionale, è una ciliegia ricoperta da cioccolato fondente. È un procedimento lungo e accurato, che inizia nel mese di giugno quando le ciliegie vengono selezionate, pulite e immerse in una miscela grappa e alcol. La magia continua in settembre, quando i frutti vengono estratti di volta in volta, per la produzione giornaliera. Una volta asciugati, vengono immersi manualmente nello zucchero fondente. Una volta solidificato, le ciliegie sono ricoperte di cioccolato fondente e poi grigliate a mano: solo così il Boero ottiene quelle identificative onde sulla superficie. Nel frattempo all'interno di ogni frutto, lo zucchero inizia a estrarne l'alcol e a sciogliersi.

### La grande svolta negli anni Duemila...

Vent'anni fa io e mia sorella Paola siamo subentrati in Bodrato, un'azienda che

abbiamo conosciuto da bambini e che ci è sempre stata a cuore. Siamo nati e vissuti a Capriata d'Olba, in provincia di Alessandria, dove Luciano Bodrato, dopo aver fondato la bottega a Genova nel 1943, si è spostato a produrre praline. Nel 2001, quando il proprietario ha deciso di cedere l'attività per andare in pensione, abbiamo comprato l'azienda e trasferito la sede, nel 2014, a Novi Ligure. In realtà mia sorella e io avevamo intrapreso altre strade: Paola lavorava in un altro settore e io studiavo Scienze Politiche all'università. Ci siamo buttati in questa esperienza senza avere nessuna competenza nel settore, ma non avremmo mai lasciato morire l'azienda.

### Qual è il suo ruolo?

Io personalmente mi occupo dello sviluppo dei nuovi prodotti, del marketing e di tutto ciò che concerne il commerciale.

### A proposito di cioccolato, come si è evoluto il mercato negli anni?

C'è stata sicuramente una maggiore attenzione, da parte del consumatore, per prodotti a base di ingredienti di sempre maggiore qualità.

### In cosa si distingue Bodrato nel panorama dolciario italiano?

Artigianalità, flessibilità, velocità nell'adeguarsi alle richieste del mercato. A questo si aggiunge anche un team giovane affidabile e propositivo che ci asseconda in tutte le nuove idee. Non da ultimo abbiamo un packaging distintivo, che permette di essere riconoscibili in tutto il mondo.

**Tra i vostri progetti c'è anche il Bean to Bar...**

È in assoluto quello di cui andiamo più fieri e con cui i nostri collaboratori selezionano le migliori fave di cacao tra le piantagioni di tutto il mondo, dall'Africa al Sud America. Le fave arrivano direttamente a Novi Ligure, dove vengono lavorate e trasformate in cioccolato. Per comprendere e seguire al meglio la qualità dei prodotti siamo diventati chocolate maker. Una serie di otto tavolette portano il nome dei Paesi d'origine delle fave di cacao utilizzate: raccontiamo la storia del cioccolato dalla pianta alla barretta, partendo dagli

agricoltori dei territori di coltivazione per arrivare alla degustazione degli appassionati internazionali. Vogliamo portare la cultura del cacao, collaborare con le popolazioni autoctone dimostrando che un lavoro migliore, più accurato, rende di più.

**Com'è cambiata in questi anni l'azienda?**

Si è evoluta migliorando gli standard di controllo interno e i processi produttivi, ottenendo certificazioni che permettono di affrontare in modo più professionale il mercato interno ma soprattutto l'export.

**Dove siete presenti?**

Esportiamo in più di 10 Paesi, dall'Europa all'Oceania. Tra i più importanti ci sono: Usa, Inghilterra, Germania, Giappone e Repubblica Ceca. I prodotti Bodrato sono in enoteche e negozi specializzati. A Milano siamo in Rinascente e da Eataly Smeraldo oltre che nel nostro temporary shop in Stazione Centrale, aperto fino all'estate. Inoltre, siamo distribuiti in piccole botteghe e gourmet corners di tutta Italia, dal Fondaco dei Tedeschi a Venezia, a Firenze e Roma.

**Quanti dipendenti ha l'azienda?**

Sono circa 26 tra fissi - tutti giovani, di età compresa tra 25 e 40 anni - e stagionali. In azienda c'è anche una decoratrice assunta ai tempi del fondatore Luciano Bodrato.







### Qual è il vostro giro d'affari?

Nel 2018 abbiamo registrato un fatturato di 3,25 milioni di euro, in netto incremento rispetto a quello del 2017 di 2,4 milioni (+35%). Il Covid-19, nel 2020, ha rallentato i piani facendoci registrare una flessione nei ricavi. La crescita degli ultimi anni, però, ci ha permesso di dedicarci a nuovi investimenti per l'ammodernamento non solo degli impianti ma anche delle strutture. Abbiamo investito in nuove linee di incarto per i cioccolatini, sempre più volte a materiali ecologici e sostenibili, e nella modernizzazione di macchine di modellaggio del cioccolato. A questa si aggiunge una nuova linea di etichettatura per il reparto creme spalmabili a marchio Bodrato. Ultimo punto del piano d'investimento sono i nuovi uffici per il reparto amministrazione e marketing.

### Quanto conta la sostenibilità in una realtà come la vostra?

Nel 2018 abbiamo dato uno slancio green e un approccio sempre più ecologico nello stabilimento piemontese. Il già presente impianto fotovoltaico è infatti stato potenziato rendendo l'azienda autosufficiente e, anzi, produttrice, inoltre, di energia in eccesso che sarà sfruttata da terzi. A questo si aggiungono pompe di calore per produzione di caldo, freddo e acqua calda. La pandemia ha reso più difficile portare avanti l'intento di eliminare materiali non riciclabili.

### Avete investito anche nel retail sbarcando a Milano. Com'è andata?

È sicuramente una piazza competitiva ma con un potenziale enorme. Ci siamo affacciati con un temporary monomarca in Stazione Centrale con delle buone performance nonostante il periodo di bassissimi passaggi. Questo ci fa ben sperare che una volta finita l'emergenza si possano ottenere delle ottime performance di vendita.

### Quali sono i prossimi passi?

Stiamo lavorando al nuovo catalogo per la stagione 21/22 con diverse novità per stuzzicare i clienti. A livello aziendale siamo in attesa di tornare ai volumi pre Covid-19 per fare un ampliamento della struttura produttiva e del magazzino di stoccaggio. 🍫



## L'azienda di Bergaglio ottiene il prestigioso premio "Save the brand 2021" a Bodrato Cioccolato

**NOVILIGURE** - L'azienda "Bodrato cioccolato" ha ricevuto nei giorni scorsi il premio "Save the Brand 2021" per marketing e posizionamento e a ritirare il riconoscimento, consegnato in una cerimonia che si è svolta al "Four Seasons" di Milano è stato il titolare Fabio Bergaglio (nella foto), che è appena diventato papà della piccola Bianca Maria. Il "Save the Brand", organizzato da Foodcommunity, giunto all'ottava edizione, riconosce e premia il merito dei migliori imprenditori italiani nel settore del food. A essere insignite sono le aziende che si sono distinte per il valore che negli anni sono riuscite a costruire intorno al marchio. La redazione di Foodcommunity.it e il Centro Ricerche di LC Publishing Group, ha individuato quelle aziende che, per performance economica, innovazione di prodotto, attenzione alla sostenibilità, livello di internazionalizzazione, espansione a nuovi mercati esteri, apertura del capitale a nuovi investitori, innovazione e strategie di branding e comunica-



zione sono arrivate ad essere vere protagonisti del settore. Altri criteri che hanno portato queste realtà nel mercato del food a distinguersi sono state la qualità del prodotto, lo sviluppo di piani di investimento, la capacità di previsione dei trend della domanda e l'attenzione alla filiera. Bodrato ha vinto per la sezione marketing e sviluppo. La motivazione del riconoscimento è la seguente: «Dalla bottega ai migliori punti vendita gourmet. Confezioni e prodotti diventano un cult di lusso e si posizionano nel segmento premium del cioccolato».







## **Bodrato celebra la Festa della Mamma**

**[Eataly Milano](#) - [Piazza 25 Aprile, 10](#) - [Milano](#)**

Facci sapere se ci andrai

Il cioccolato è sempre una garanzia per i migliori regali, soprattutto quando viene preparato da uno dei chocolate maker più amati d'Italia. Ecco allora che per la festa della mamma non possono mancare le praline a forma di cuore di Bodrato Cioccolato, che dagli anni '40 produce il migliore cioccolato piemontese sinonimo di eccellenza italiana, bontà assoluta e altissima qualità in tutto il mondo. I Cuori Petali decorati con eleganti petali rossi e i Cuori Millerighe sono racchiusi negli eleganti packaging rossi, colore iconico della storica azienda. Entrambe le linee sono disponibili nelle versioni bianco, al latte o fondente, per accontentare i gusti di tutte le mamme. Non possono mancare poi i Boeri, la punta di diamante di Bodrato: un gioiello di croccante cioccolato fondente ripieno delle migliori ciliegie, ubriacate dalle grappe dei vitigni del territorio. Proposto anche nelle variazioni Boero senza nocciolo o Boero extra fondente 70%, sono da poco stati affiancati dai cioccolatini ripieni con il chicco d'uva, decantata nella pregiata grappa di moscato.

Store Milanesi: Stazione Centrale (ore 9.00 – 19.00), La Rinascente e Eataly Smeraldo.

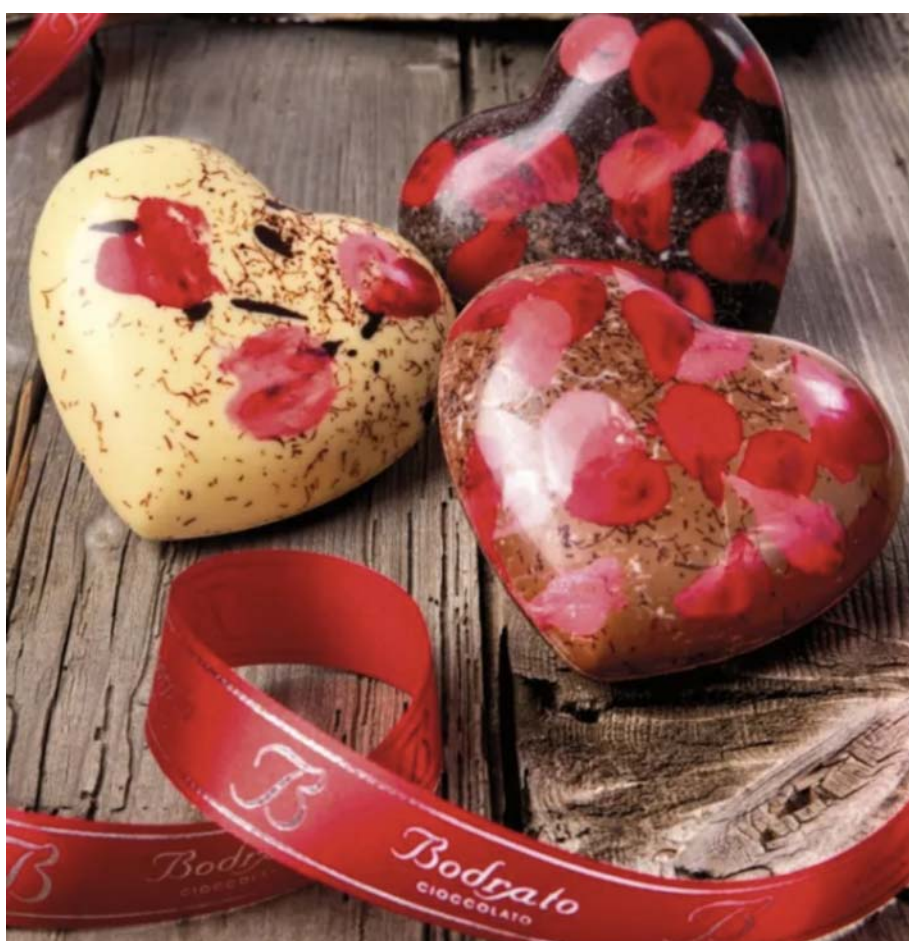
Acquisto con delivery allo shop <https://shop.bodratocioccolato.it/>, consegna in 1-3 giorni lavorativi.

- [festa della mamma](#)

## Non solo rose | Di mamma ce n'è una sola (ma i regali da farle son cento)

**Gk** di Daniela Guaiti

Domenica è la sua festa. Ancora non avete niente di pronto per lei? Ci abbiamo pensato noi, raccogliendo tante idee per festeggiarla, addolcirla, viziarla, sempre a partire dalla buona tavola



Un regalo classico sono e praline a forma di cuore di [Bodrato Cioccolato shop](#), , garanzia di altissima qualità. I Cuori Petali decorati con eleganti petali rossi e i Cuori Millerighe sono racchiusi in raffinate confezioni rosse, colore iconico della storica azienda. Entrambe le linee sono disponibili nelle versioni bianco, al latte o fondente.



08  
MAG  
2021FESTA DELLA MAMMA. WHAT  
ELSE?

Articolo di: Michele Pizzillo

E' superfluo aggiungere qualche parola in più sulla festa della mamma visto che scorrendo quanto sintetizzato tra le proposte di vini, dolci, oggetti e solidarietà, c'è davvero tutto.

E quindi, partiamo dai



## Dolci

### Bodrato

Praline a forma di cuore e boeri pungenti per le mamme che amano il cioccolato che è sempre una garanzia per i migliori regali, soprattutto quando viene preparato da uno dei chocolate maker più amati d'Italia. Ecco allora che per la festa della mamma non possono mancare le praline a forma di cuore di Bodrato Cioccolato. I Cuori Petali decorati con eleganti petali rossi e i Cuori Millerighe sono racchiusi negli eleganti packaging rossi, colore iconico della storica azienda. Entrambe le linee sono disponibili nelle versioni bianco, al latte o fondente, per accontentare i gusti di tutte le mamme. Non possono mancare poi i Boeri, la punta di diamante di Bodrato: un gioiello di croccante cioccolato fondente ripieno delle migliori ciliegie, ubriacate dalle grappe dei vitigni del territorio. Proposto anche nelle variazioni Boero senza nocciolo o Boero extra fondente 70%, sono da poco stati affiancati dai cioccolatini ripieni con il chicco d'uva, decantata nella pregiata grappa di moscato.

Store Milanesi: Stazione Centrale, La Rinascente e Eataly Smeraldo

## Festa della mamma: dolci idee per un regalo

---

**Domenica 9 maggio** è la **Festa della Mamma**, e non potete non celebrare, anche solo con un piccolo pensiero, la persona che ogni giorno vi sta accanto per aiutarvi a crescere, indipendentemente da quale sia la vostra età. Per questo abbiamo raccolto un po' di idee per un pensiero dolce per un regalo alle vostre mamme.



**Bodrato Cioccolato**, per la Festa della Mamma, propone ii Cuori Petali decorati con eleganti petali rossi e i Cuori Millerighe, racchiusi in eleganti packaging rossi.



**FABIO BERGAGLIO** Titolare con la sorella Paola della Bodrato di Novi Ligure

# “L’innovazione fa bene al cioccolato Ingrandiremo ancora lo stabilimento”

## L'INTERVISTA

**MARIA TERESA MARCHESE**  
 NOVI LIGURE

**U**na fabbrica artigianale negli anni 40, oggi un moderno laboratorio che si occupa di tutta la catena produttiva, dalle fave di cacao alla tavoletta finita. Ricerca e investimenti hanno portato la Bodrato di Novi Ligure a una crescita graduale che Fabio Bergaglio, alla guida dell'azienda con la sorella Paola, ha seguito passo dopo passo. E che non è terminata, perché è in previsione un nuovo ampliamento.

### Bergaglio, quando è avvenuta la svolta?

«L'azienda è stata fondata nel 1943 a Genova da Luciano Bodrato, che negli anni '70 si era trasferito a Capriata d'Orba, dove i miei genitori che avevano un piccolo negozio di alimentari, vendevano anche i suoi prodotti. Io e Paola siamo subentrati nel 2001, iniziando

da zero un lungo percorso di rinnovamento dell'immagine e dei prodotti. Bodrato faceva uova di Pasqua, boeri, tavolette con nocciole. A questi abbiamo aggiunto una serie di creazioni fino a più di 300 prodotti offerti oggi. Quando il volume d'affari è cresciuto serviva un capannone più moderno e consoni alle nostre esigenze, con possibilità di ampliamenti».

### Così vi siete trasferiti a Novi.

«Sì, sette anni fa: abbiamo scelto una città dove il cioccolato ha una certa rilevanza. Due anni dopo c'è stato il primo ampliamento e ne abbiamo in previsione un altro per arrivare a circa 3 mila metri quadrati. Il Covid ha rallentato tutto ma contiamo di farlo entro un anno, quando si tornerà a regimi di lavoro più alti».

### Come si fa oggi il cioccolato Bodrato?

«Con la nuova struttura abbiamo inserito la lavorazione delle fave di cacao. Si parte dalla materia prima per arrivare al prodotto finito. Questo ha fat-

to fare un salto di qualità alla nostra produzione. I passaggi per arrivare al prodotto finale sono parecchi e articolati e coinvolgono diverse persone in tutto il mondo. Compriamo le fave in Centro America e Africa, le portiamo nel nostro stabilimento, una filiera diretta ma molto lunga. Prima della pandemia lo spiegavamo durante le visite in azienda dove facevamo vedere le fasi di lavorazione del cacao: quando si potrà ricominceremo».

### Il Covid ha fatto bene al cioccolato?

«Ha fatto bene perché la gente ha continuato a consumarlo, ma i livelli di fatturato sono diminuiti perché i negozi specializzati, a causa delle chiusure, hanno ridotto l'acquisto».

### Come avete affrontato la pandemia?

«Non abbiamo mai chiuso, ma l'anno scorso abbiamo dovuto mettere in cassa 8 dipendenti. Nel giro di pochi mesi siamo ripartiti e abbiamo lavorato a pieno regime con tutto il perso-

nale».

### Avete implementato l'attività di vendita online?

«Lo shop online è raddoppiato dall'anno scorso a Pasqua, quando la mobilità era azzerata e i rivenditori erano quasi tutti chiusi. Ci siamo attrezzati per spedire anche un singolo uovo in giro per l'Italia. Ancora adesso abbiamo ottimi risultati di vendita».

### Tra gli investimenti c'è anche la voce sostenibilità: come si concretizza?

«Usiamo energie rinnovabili e abbiamo un grosso impianto fotovoltaico che fornisce l'energia per produrre il cioccolato. Il prossimo step è cercare il più possibile di usare materiali per imballaggio riciclabili e ove possibile anche compostabili, eliminando il più possibile l'uso di plastica anche se non è così facile: la plastica conserva bene il cioccolato. Stiamo cercando fornitori che abbiano materiale più green da inserire nel nostro reparto confezionamento».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA
**FABIO BERGAGLIO**  
 AZIENDA BODRATO  
 DI NOVI LIGURE


Durante l'emergenza non abbiamo mai chiuso. E lo shop online è raddoppiato in un anno



## 3 milioni

L'ammontare del fatturato dell'azienda Bodrato prima del Covid

## -30%

Il calo del fatturato nell'anno della pandemia: ma ci sono segnali di ripresa

## 70-80%

Il fatturato in Italia, il resto è export che va in tutta Europa, Russia, Stati Uniti, Giappone

## 12

I dipendenti fissi di Bodrato, a cui si aggiungono una quindicina di stagionali

## 300

I prodotti a catalogo: quello con cui sono nati e che più li identifica è il "Boero"

## 2.600 m<sup>2</sup>

L'area su cui si estende lo stabilimento di Bodrato



MATERA



# Le originali creazioni di cioccolato in vetrina sono uno dei vanti del territorio alessandrino



**T**ra i piccoli dolci di pasticceria esposti nelle vetrine alessandrine non possono mancare quelli a base di cioccolato. Da oltre cinquant'anni in provincia di Alessandria, alcune pasticcerie e piccoli artigiani hanno avviato una produ-

zione di cioccolato che nel tempo ha assunto una notevole

importanza. Il polo dolciario di Novi ha contribuito in modo determinante a rendere questa produzione famosa in tutto il mondo. Nel Novecento, agli inizi del Novecento, la ditta Pernigotti aveva avviato la produzione di cioccolato e la ditta Gambarotta affiancò alla produzione di liquori anche quella del cioccolato. Nel

1936 fu inaugurato lo stabilimento della Novi, ampliato più volte nel corso del XX secolo rendendo la ditta in grado di seguire l'intera filiera produttiva, dalla tostatura delle

fave di cacao alla produzione di cioccolato e creme spalabili. Il cioccolato in barra si presta alla creazione d'innomerevoli prodotti. Laboratori

artigianali, minuscole aziende e importanti ditte hanno creato con questa materia prima curiose invenzioni: attrezzi di cucina, cucchiari, tazzine, caffettiere, chiavi inglesi, forbici e martelli; tutto in cioccolato fondente o al latte. Nelle principali vie della città le vetrine dei pasticceri espongono questi capolavori di cioccolato mostrando divertenti maschere a carnevale, campane, agnellini e uova a Pasqua, befane e statuine del presepio al-

la fine dell'anno e così via. I cioccolatini hanno stuzzicato l'inventiva dei nostri cioccola-

tieri creando i «mandrugnin», cremini dai gusti e dai colori vari. La ditta Bodrato ha creato i boeri, cioccolatini contenenti una ciliegia di Vignola e grappa locale, Giacomo Boidi ha ideato la Giacometta, una crema gianduia che prende il nome della sposa della popolare maschera Gianduia. Si potrebbero citare inoltre i tartuffi, ispirati al nostro famoso tubero, le praline e i biscotti ricoperti di cioccolato, come i baci al cioccolato della pasticceria Gallina o le delizie della pasticceria Mezzaro.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# Tavolette di cioccolato: le grandi novità dell'autunno 2021

Gusti ricercati, ricette più salutari e cacao sempre più sostenibile. Ecco le tavolette più gustose

DI FABIANA SALSI  
20 OTTOBRE 2021

Sta per cominciare la **stagione preferita dagli appassionati di tavolette di cioccolato**, perché tra gli scaffali dei supermercati e le cioccolaterie stanno arrivando le **grandi novità**. Ve lo diciamo subito: si preannuncia **un autunno/inverno particolarmente dolce**.

Le nuove ricette sono decisamente goduriose: **(ri)guardano alla tradizione** proponendo combinazioni classiche con ingredienti ricercati e contemporaneamente al futuro con **combinazioni di materie prime mai assaggiate prima** che rendono le tavolette di cioccolato sempre dolci ma molto ma meno zuccherate (e quindi più salutari). L'altra bella notizia? **Il cacao delle nostre tavolette è sempre più sostenibile**: prodotto rispettando l'ambiente e gli animali.

Ecco le novità imperdibili:

## Bodrato



Sono perfetti per concedersi una pausa senza peccare troppo **I Sottilissimi**: una delle novità di **Bodrato**, sono tavolette con un sottile velo di cioccolato fondente arricchito sulla superficie da croccante granella di cacao o da sfiziosi fiocchi di cioccolato al caramello. Altra idea? Le nuove Tavolette con Fiocchi di Sale Maldon.

[www.bodratocioccolato.it](http://www.bodratocioccolato.it)



# Vita su Marte

CRONACHE MARZIANE DI LIFESTYLE TERRESTRE



## La selezione marziana dei Calendari dell'avvento 2021

Ammettetelo Marzianine: anche quest'anno, come da tradizione, stavate aspettando il fatidico post sui **migliori calendari dell'avvento 2021**.

Ebbene, ora che siamo ufficialmente entrati in quel periodo dell'anno in cui è lecito e doveroso pensare al Natale, senza che si venga gettati sotto la gogna mediatica degli *amici-grinch*, eccovi accontentate.

Cominciamo a pensare ai regali, alla *to do list natalizia* e prima di tutto **ai nostri benamati calendari**.

Sappiamo bene che ogni scusa è buona per concederci una coccola, figuriamoci se si parla del farci **un regalo al giorno, per 24 giorni**. E i calendari dell'avvento possono essere anche una simpatica **idea regalo**. (*Io avrei qualche difficoltà, perché li vorrei tutti quanti per me, soprattutto se si parla di cioccolata, ma non entriamo nel personale*).

Potreste anche pensare di creane uno voi, **confezionandolo homemade con idee originali**, diverse dal solito e riutilizzabili.

Anche se, ammettiamolo, quelli **brandizzati** hanno un fascino tutto loro. E visto che gli shop online sono già belli carichi, è l'ora di accaparrarci il nostro pezzo preferito. Che sia a tema **beauty, food** o **spiritoso**, sono sicura che Marte saprà darvi qualche dritta.



3. **BODRATO**: fa rima con... **Cioccolato**. E infatti il laboratorio artigianale di Luciano Bodrato nasce a Genova nel 1943. Una storia di gola, bontà e eccellenza. Vale la pena viziarsi con questo calendario dell'avvento fatto da **24 cioccolatini assortiti**.

## Calendari dell'Avvento gastronomici 2021: birra e cioccolato a sorpresa nell'attesa

I calendari dell'Avvento gastronomici 2021 tra birre artigianali, cioccolato, tè e tisane da scoprire nell'attesa del Natale.

Il conto alla rovescia verso il **Natale 2021** ha un sapore meno ansioso se dietro alle caselle del Calendario dell'Avvento, ogni Santa mattina, troviamo qualcosa di buono da mangiare o da bere. Per questo abbiamo pensato di aiutarvi al countdown verso l'arrivo di Babbo Natale, e della famiglia riunita intorno a un tavolo a far domande imbarazzanti, suggerendovi i migliori **Calendari dell'Avvento gastronomici**. Come ogni anno la fanno da padrona le birre, i tè e i cioccolatini, ma alla fine siamo riusciti a scovare anche molto altro.

### Bodrato

---



Un calendario pieno di cioccolatini, realizzato da Bodrato, ottima cioccolateria di Novi Ligure, in provincia di Alessandria.



## 14 idee di cioccolato da regalare (e regalarsi) a Natale 2021

Natale 2021 è (relativamente) alle porte: siamo in tempo per regalare cioccolato come si deve. Le nostre 14 idee, selezionate dai produttori artigianali e dai marchi italiani per cui merita spendere.

Posto che, a **Natale**, i regali di natura enogastronomica sono sempre bene accetti, c'è una categoria in particolare per la quale l'entusiasmo raggiunge vette notevoli: il cioccolato. Non è solo la Pasqua infatti a scandire il consumo annuale: anche le feste natalizie sono un appuntamento immancabile in calendario. Abbiamo messo in fila una serie di **idee** regalo per tutte le tasche e i gusti, per scegliere al meglio. L'unico consiglio che ci sentiamo di dare è quello di fare in fretta: il rischio esaurimento scorte è dietro l'angolo.

### Bodrato



Il rosso non è solo il colore del Natale ma anche quello inconfondibile di Bodrato. L'azienda piemontese guidata da Paola e Fabio Bergaglio, per le festività 2021 non rinuncia ad uno dei suoi must, l'iconica cappelliera rossa. Elegantissima e raffinata, racchiude una degustazione di praline e boeri senza nocciolo. Ovviamente, il consiglio è di abbandonare il principio del "less is more": scegliete la cappelliera grande e sistematela sotto l'albero (sempre che riusciate a resistere fino al 25 dicembre).

470 gr; 36,8 euro

# Regali di Natale 2021: le migliori idee «da mangiare»

Dolci meravigliosi, ingredienti esclusivi, e poi attrezzi che ti facilitano la vita in cucina, regali solidali e molto altro ancora

DI FABIANA SALSI

2 DICEMBRE 2021

**Regali di Natale 2021?** Quelli «da mangiare» restano i più graditi: Natale è anche **il momento per assaggiare specialità**, mettere in tavola prelibatezze, condividere il piacere di gustare insieme cibi particolari, dolci e salati, e poi gli ingredienti ricercati sono i protagonisti delle ricette della festa.

Abbiamo fatto una selezione di immancabili, con **oltre 70 idee** tra cioccolato pregiato, dolci meravigliosi, qualche lusso come **il caviale o il balsamico da intenditori**, tanti regali solidali buoni due volte, le tradizionali ma sempre gradite ceste natalizie. Non mancano proposte per chi, oltre a mangiare, ama stare ai fornelli, per esempio **corsi di cucina o attrezzi indispensabili**. Per l'amico gourmet? Cene stellate decisamente indimenticabili.

**In questa gallery la nostra selezione dei regali di Natale 2021 «da mangiare»:**



**Bodrato** è sinonimo di grande cioccolato alla maniera artigianale piemontese, e per Natale propone le sue **cappelliere** che contengono alcune delle sue specialità: Boeri incartati singolarmente, praline ripiene e Bodratini, che sono piccole sfere formate con un croccante guscio di cioccolato con due strati morbidi al pistacchio, fondente, nocciola e bonet, il dolce tipico piemontese prodotto con cacao e amaretto.

Costo: da 16,90 €



## Cioccolatini per Natale 2021: tante idee regalo!

Il cioccolato non può mancare a Natale! Ecco le novità da regalare: cioccolatini natalizi, creme, tavolette e confezioni golose

Il **cioccolato** è fra gli assoluti protagonisti delle **Feste di Natale**, a partire dall'inizio del mese con i classici [calendari dell'avvento](#) fino al tanto atteso scambio dei **regali**.

E non stiamo parlando soltanto dei cioccolatini, ma di cioccolato in tutte le sue forme, perché l'atmosfera natalizia si sente già durante i freddi pomeriggi di dicembre, mentre ci si gode una deliziosa cioccolata calda.

Ecco perché abbiamo selezionato tanto cioccolato da regalare a Natale 2021: **cioccolatini natalizi**, ma anche **tavolette, tartufi, gianduiotti, liquori e creme spalmabili**.

Ce n'è per tutti i gusti, dai brand più amati alle creazioni dei maestri del cioccolato, acquistabili **online** oppure da trovare facilmente al **supermercato**.



### Sottilissimi Bordato

Tra le novità per Natale firmate Bordato ci sono i croccanti e profumati "Sottilissimi": un sottile velo di cioccolato fondente arricchito sulla superficie da croccante granella di cacao o da sfiziosi fiocchi di cioccolato al caramello.

[shop.bodratocioccolato.it](http://shop.bodratocioccolato.it)

# Panettoni d'autore, i migliori da regalare a Natale 2021

di REDAZIONE COOK

Classico o rivisitato. Con glasse eleganti e creme deliziose. In questo articolo vi segnaliamo le interpretazioni più interessanti del celebre lievitato natalizio

## La box di Bodrato con Panettone al Gianduja e le creme spalmabili

Per le feste Bodrato propone una box regalo con il panettone e le creme spalmabili. Da provare la versione del lievitato al gianduja, arricchito con pasta di Nocciola Piemontese IGP e glassato con cioccolato gianduja e granella di nocciola caramellata.





## Ceste regalo di Natale 2021: impossibile scegliere!

I cesti natalizi si confermano di tendenza anche per il Natale 2021. Da soluzione aziendale a cadeau gourmet per raggiungere amici e parenti con un pensiero dolce o salato

L'era delle **ceste regalo** sembrava oramai tramontata per sempre, soppiantata da "pensierini", "esperienze" e regali con un minimo di personalità in più. Ma il 2020 ha segnato il grande ritorno della versione 2.0 dei pacchi regalo, e il 2021 conferma questa tendenza: cuvette, box, kit, scatole, borse e cassette messi insieme da chef, ristoranti, produttori di grido e agriturismi. Da **ordinare online**, spedire a destinazione e arrivare proprio come avrebbe voluto Babbo Natale, direttamente sotto l'albero.

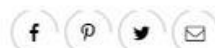


75

Il cioccolato delle feste secondo Bodrato è ogni anno più goloso

Tra le novità: tre linee di tavolette con fiocchi di sale, i "Sottilissimi" croccanti e profumati, i Bodratini nudi nella confezione di stoffa vellutata e le box "pairing" panettone & creme spalmabili, oltre le ormai iconiche cappelliere rosse.

[shop.bodratocioccolato.it](http://shop.bodratocioccolato.it)



- CLOSE

# Cioccolato gourmet: i calendari dell'Avvento 2021

È davvero Natale senza un calendario dell'Avvento al cioccolato? Scandire i giorni nel modo più goloso non è solo prerogativa dei più piccoli: quest'anno i calendari dell'Avvento sono firmati dai Chocolatier più famosi - perché amatori e cultori dell'oro dei Maya non rinunciano alla magia dell'attesa

[Tweet](#) [Salva](#) [Condividi 19](#) 

Per molti di noi, da bambini, il conto alla rovescia nell'attesa del Natale si misurava aprendo ogni giorno una finestrella dietro la quale, lo sapevamo, si nascondeva un dolcetto. Da tempo ci sono **calendari dell'Avvento** destinati agli adulti e possono celare qualsiasi cosa, dal gin d'annata a gingilli portafortuna, da prodotti alta gamma di make up a tè e tisane, fino a veri e propri gioielli - ma niente è capace di riportarci alla mente l'incanto dei Natale passati - senza voler scomodare il relativo Fantasma del Canto di Natale di Charles Dickens - come il pensiero di scartare ogni giorno quella chicca di cioccolato - che sia bianco, fondente, al latte o al caramello - che si nasconde dietro ogni finestrella.



Bonet, nocciola, pistacchio o fondente? Sono stragolose le sorprese proposte dal calendario dell'Avvento 2021 di **Bodrato Cioccolato**: l'azienda artigianale di Novi Ligure offre a grandi e piccoli i suoi cioccolatini ripieni, gianduiotti e tartufini per addolcire lo scandire dei giorni di dicembre.



## Natale 2021, idee regalo a meno di 30 euro per la tavola, la cucina e la dispensa

di REDAZIONE COOK

Bottiglie curiose, accessori utili, cioccolato e biscotti (ma anche gelati e salse): tanti spunti per sorprendere gli appassionati di food senza spendere una tombola

### Natale 2021: tavolette di cioccolato Bean to Bar di Bodrato

Bean to Bar, e cioè una delle tendenze attualmente più in voga nel mondo del cioccolato che consiste nel produrlo seguendo direttamente tutte le fasi della lavorazione, dalla raccolta della fava fino alla tavoletta. Un iter che permette di controllare ogni momento del processo di produzione. E che fa del cioccolato dell'azienda piemontese **Bodrato** un prodotto pregiato da mettere sotto l'albero. Formati, tipologie e costi delle tavolette su [Bodratocioccolato.it](http://Bodratocioccolato.it)



# ICON

## I peccati di gola dolci e salati delle feste 2021

Tra gli immancabili da regalare e portare sulla tavola del Natale, ci sono le cappelliere assortite di **Bodrato**. In un' elegante scatola rossa dalla forma circolare sono racchiuse tantissime delizie al cioccolato disposte su due livelli: i **Boeri** fondenti incartati singolarmente e ripieni di ciliegie bagnate dalla grappa e le classiche praline, oppure i **Bodratini** al gusto pistacchio, nocciola o bonet. Sono ispirate a un bosco incantato e rappresentate con forme geometriche colorate le scatole che contengono i cioccolati di **Charlotte Dusart**. All'interno, c'è una selezione da 9 a 50 praline con ganache al Baileys e caffè, al rum e all'amaretto, oppure i cremi al pistacchio, nocciola e gianduia con decorazioni a tema natalizio. **Divino**, la cioccolateria bean to bar di Aprilia(LT), per le feste propone scatoline assortite con praline al gusto di pan di zenzero, noce e arancia, pera e cannella, studiate per gli amanti del cioccolato con monorigine selezione Giava, Perù al latte e Messico, oltre a quelle ripiene di distillati come whisky Akashi Meisei, rum Clement e grappa Pisoni. **Pasticceria Clivati** propone infine delle latte illustrate da Serena Pretti con fiabesche mongolfiere blu, al cui interno si trovano 300g di gianduiotti.





16 DICEMBRE 2021 07:00

## I regali di Natale per il 2021 ispirati al Food

Il dono per eccellenza, quello che fa sempre piacere ricevere è legato alla tavola e al buon bere: ecco alcuni suggerimenti per prepararsi in tempo

### Buoni doni



### Bodrato Cioccolato

Il cioccolato delle feste secondo Bodrato è ogni anno più goloso, più lussuoso e più elegante. Tra le novità: **tre linee di tavolette con fiocchi di sale** (nelle varianti Gianduja con fiocchi di sale, Fondente con fiocchi di sale o Pistacchio con fiocchi di sale), i **"Sottilissimi"** croccanti e profumati, le **Scatole Bodratini nudi** nella confezione di stoffa vellutata e le **box "pairing" panettone & creme spalmabili**, oltre le ormai iconiche cappelliere rosse.

<https://www.bodratocioccolato.it>

*Prodotti, Storie*

## Sotto l'albero

---

21 Dicembre 2021 | Redazione

*Bottiglie preziose e dolci delle feste, accessori di design e libri da divorare. Ecco i nostri regali per il Natale 2021.*

### Sapori comfort

#### **BOERI DA CHAPEAU!**

L'elegante cappelliera di **Bodrato Cioccolato**, con oltre 70 anni di esperienza alle spalle, racchiude un doppio strato di boeri con ciliegia di Vignola e grappa, punta di diamante aziendale, e praline ripiene, massima espressione dell'alta cioccolateria piemontese. Un'esperienza di gusto irripetibile dai sapori intensi ed equilibrati. [bodratocioccolato.it](http://bodratocioccolato.it)



## Cioccolato a Natale: 10 idee regalo per feste più dolci

*Il cioccolato è un ottimo regalo di Natale. Da Nord a Sud dell'Italia, ecco 10 proposte a base di fondente, tartufi, nudi e praline*

Che Natale sarebbe senza dolci, ma per una volta invece di regalare panettoni e pandori, scegliete del buon cioccolato d'autore.

Avete a disposizione tante varianti: latte, fondente, extrafondente, bianco, alla gianduia e ancora tartufi, praline, gianduiotti.

E per facilitarvi negli acquisti abbiamo scelto 10 grandi realtà del mondo del cioccolato per andare a colpo sicuro a Natale.

### 4. Cioccolato a Natale: Cappelliera Rossa Bodrato

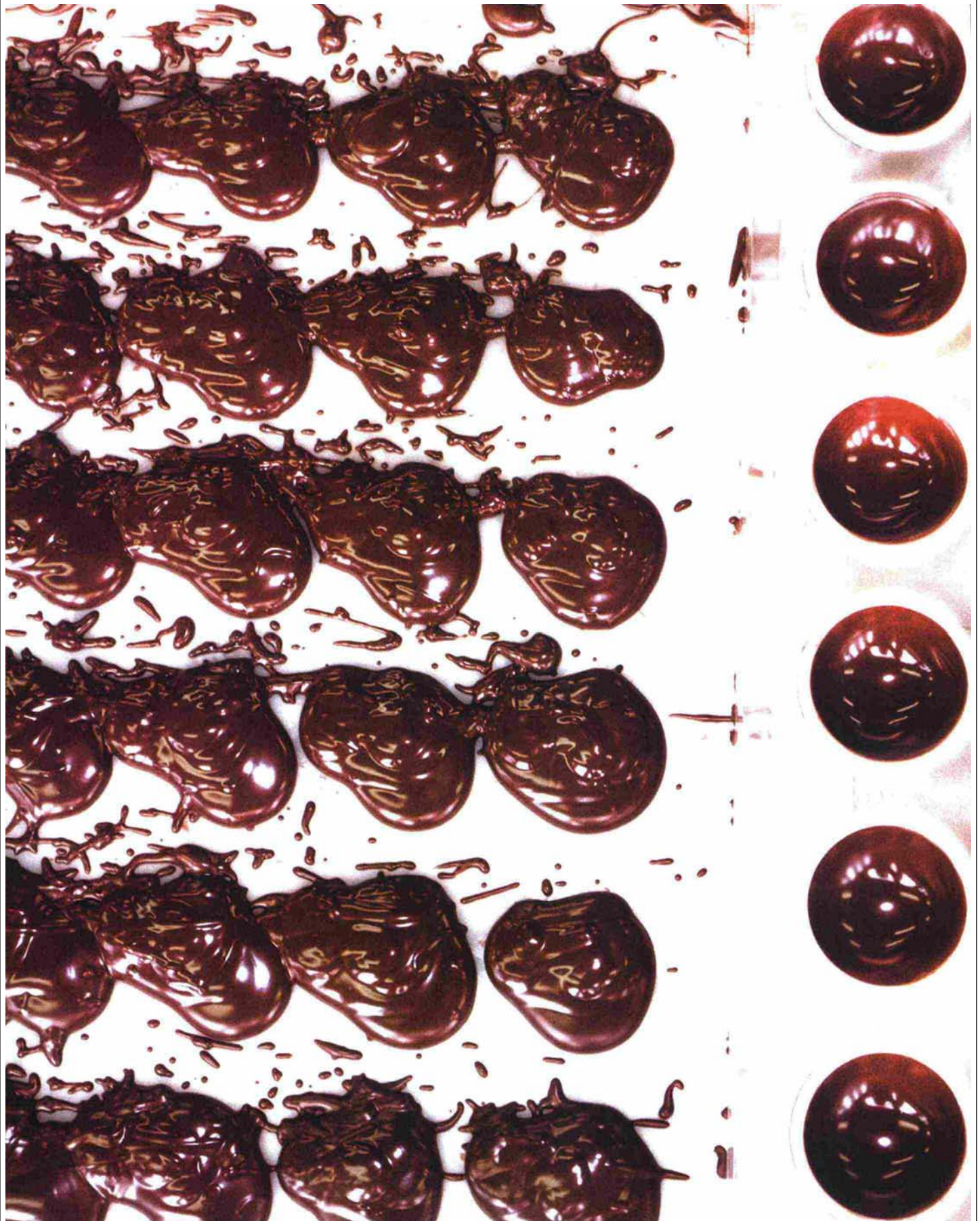


Restiamo in Piemonte, ma spostandoci in provincia di Alessandria precisamente a Nove Ligure patria della nota azienda Bodrato. Elegante e raffinata, la Cappelliera Rossa, racchiude una degustazione di praline e boeri.

#### La consigliamo perché:

- Contiene tutta la gamma dei boero. Decisamente il prodotto di punta della cioccolateria Bodrato che qui è ancora realizzato con l'antica ricetta che prevede la ciliegia di Vignola macerata nelle grappe di vitigni della zona.
- La cappelliera, scatola icona Bodrato, è un oggetto bello e prezioso riutilizzabile per gli usi più disparati.

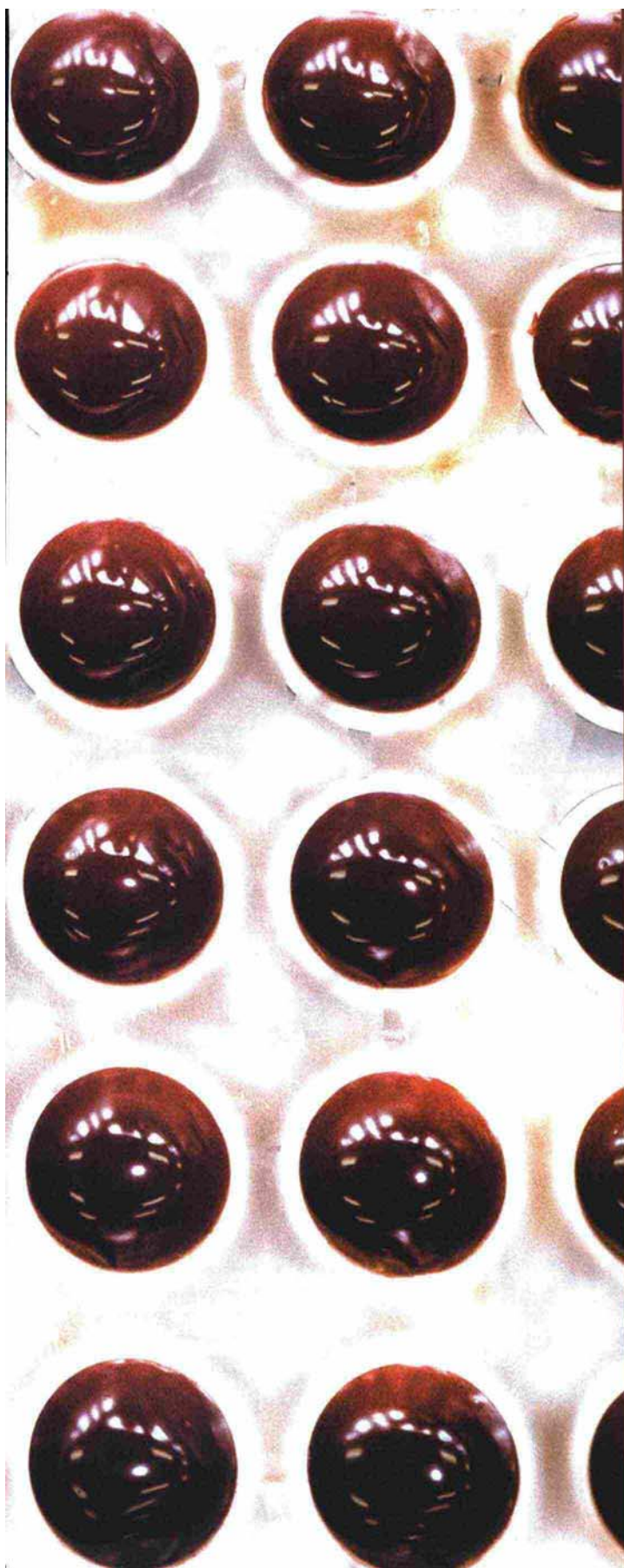
Prezzo consigliato: 36,8/67,5 €.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

163193





# IL FAVOLOSO MONDO DELLE PRALINE. CLASSICHE, INNOVATIVE DI DESIGN, COMPAGNE IDEALI PER LE FESTE

Giandujotti, cremini, baci, boeri, dragée... Sono solo alcuni dei piccoli gioielli di cioccolato che compongono la grande famiglia delle praline. Pochi grammi di dolcezza che uniscono l'oro nero a frutta secca in guscio, latte e panna. Ma anche spezie, fiori, frutta, vini, spirits e ingredienti salati per bon bon innovativi e gourmet. Vi raccontiamo i migliori artigiani del settore, i compagni di bicchiere e di tazza, i grandi interpreti delle praline contemporanee

parole di Mara Nocilla - scatti di Patrizia Casamirra





LE STORIE

**S**e entrate nel negozio – reale o virtuale – di un cioccolatiere specializzato in cioccolatini, sarà facile perdersi nel labirinto dell'assortimento, quanto sarà difficile fare una scelta. Un tartufo con la granella di nocciola tostata e il cacao in polvere a solleticare il palato? Un boero di cioccolato fondente con dentro una succulenta ciliegia imbevuta di inebriante liquore? Uno scioglievolissimo giandujotto o un morbido cremino con strati di cioccolato gianduja e pasta di nocciole? O un croccante dragée di nocciola o mandorla? A meno che il cioccolato non vi piaccia proprio, troverete sicuramente la vostra pralina preferita. A complicare la scelta – o a semplificarla a seconda dei

punti di vista – ci sono le varianti di artigiani creativi che allargano il panorama della cioccolateria moltiplicando i gusti e le forme, andando oltre gli ingredienti della tradizione e realizzando piccoli gioielli di bontà aromatizzati con quasi tutto il commestibile: spezie, erbe aromatiche, frutta mediterranea ed esotica, agrumi, fiori, miele, perfino cereali, sale, olio, formaggi, aceto balsamico, ortaggi, funghi, semi oleosi. Oltre a quelle ai vini, liquori e distillati, che comunque fanno parte della storia della piccola cioccolateria, come gli alpini e i boeri.

**ALLE ORIGINI DELLA PRALINA**

La storia della pralina nasce... dal nome. E da un dolce inventato da Clément Jaluzot, capo cuoco e ►

**La storia della pralina nasce nella Francia ai tempi di Re Sole da un dolce di mandorle e zucchero inventato da Clément Jaluzot, capo cuoco e pasticciere di César de Choiseul, conte di Plessis-Praslin**



PRALINE

**IL GLOSSARIETTO**

**Alpino**

Ha la forma di un tronco di cono ed è composto da uno scrigno di cioccolato gianduja, fondente o al latte, e da un ripieno di crema al liquore, a base di grappa o rum e un mix di aromi ed erbe. Fu inventato nel 1922 dal cioccolatiere torinese Peyrano, la cui azienda era situata vicino a una caserma degli alpini. Nell'elenco PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) del Piemonte.

**Bacio**

Sempre nel 1922 Luisa Spagnoli, imprenditrice creativa e con notevole senso pratico, nel suo laboratorio nel centro di Perugia impasta i frammenti di nocciola residui della lavorazione dei dolciumi insieme al cioccolato: nasce il bacio Perugina. La nocciola intera racchiusa all'interno gli dà una forma che assomiglia alla nocca di una mano chiusa a pugno. Inizialmente fu chiamato cazzotto, poi ribattezzato bacio da Giovanni Buitoni, socio della Perugina insieme agli Spagnoli e presidente della Buitoni. Otto ingredienti per un peso di neanche 14 grammi per questo boccone di dolcezza, diventato famoso in tutto il mondo per l'iconica scatola blu e i cartigli con frasi d'amore che avvolgono i bon bon.

**Boero**

Uno dei cioccolatini più peccaminosi: una ciliegia sotto spirito con il suo alcolico liquore (in genere il maraschino) dentro uno scrigno di cioccolato fondente. Il prototipo di questo bon bon pare che sia stato inventato a inizio '900 dal pasticciere ginevrino Emil Gerbeaud. Ha diversi nomi: preferito in Piemonte, graffione (per la tecnica che conferisce allo scrigno di cioccolato il tipico aspetto irregolare e graffiato), griotte (amarena) in Francia.

**Bon bon**

È il nome con cui vengono chiamati cioccolatini, caramelle, confetti e in generale i piccoli dolcetti

**Cioccolatino**

Bocconcino goloso composto prevalentemente da cioccolato, che può essere fondente, al latte e gianduja. È ripieno nei modi e gusti più disparati: frutta secca in guscio, liquore, ganache a base latte o a base acqua, anche aromatizzate sia con gli ingredienti tipici della cioccolateria, sia con quelli della cucina salata.

**Cremino**

Si riconosce per la forma a cubo e gli strati di vari gusti che gli fanno assumere un aspetto a righe: due di cioccolato gianduja divisi da uno strato

di pasta di nocciole, oppure di caffè o limone. Viene inventato a Torino nella seconda metà del XIX da Ferdinando Baratti ed Edoardo Milano, che nel 1858 aprono la confetteria-liquoreria Baratti & Milano. Dal 1998 è prodotto PAT piemontese. Nel 1911 nasce il cremino Fiat, a quattro strati, due scuri di gianduja e due chiari di pasta di mandorle, creato da Majani: con questo vellutato bon bon la storica azienda bolognese vinse il concorso indetto dalla casa automobilistica FIAT in occasione del lancio del nuovo modello Tipo 4.

**Cri Cri**

È un cioccolatino d'altri tempi, di quelli che si mettevano sotto l'albero di Natale, nascosti tra le palline di vetro colorate, per far felici i bambini. È un bon bon sferico con una nocciola intera al centro e copertura di cioccolato fondente, ricoperto da mompariglia, minuscole sfere di candido zucchero. I cri cri nascono a cavallo tra Otto e Novecento, pare inventati da Giuseppe Morè, confettiere di Torre Pellice. Secondo la leggenda, il nome ha origine a Torino, ed è stato dato da una pasticceria della città, dove un studente andava a comprare questo cioccolatino "vestito di caramella" per regalarlo alla

sua amata, una sarta di nome Cristina, chiamata affettuosamente Cri Cri.

**Cuneese**

Fa parte della famiglia dei cioccolatini alcolici. Un guscio di cioccolato fondente avvolge due cialde di meringa che racchiudono una crema pasticceria al cioccolato fondente e rum. È nato a Cuneo, secondo la leggenda inventato da Pietro Galletti, pasticciere di Dronero (CN), nel XX secolo, ufficialmente da Andrea Arione, fondatore nel 1923 dell'omonimo caffè-pasticceria nel cuore di Cuneo, il quale ne brevettò la ricetta.

**Diablottino**

Il diablottino (in piemontese diabolotin, diavoletto) è il più antico cioccolatino al mondo, nato a Torino alla fine del XVII secolo. È un dolcetto semplicissimo, a forma di pastiglia larga e piatta come una moneta, realizzato con solo tre ingredienti, cacao, zucchero e vaniglia.

**Dragée**

È la traduzione, très chic, dell'italianissimo confetto. In genere, è quello classico con la mandorla ricoperta da una spessa camicia di zucchero, fin dall'antichità considerato simbolo di fortuna, prosperità e ricchezza. Oggi il dragée è proposto anche con altre tipologie ►



PRALINE

► di frutta secca in guscio, pistacchi, nocciole e perfino arachidi e pinoli, oppure con altri prodotti, come caffè, coriandolo e pepe rosa.

**Giandujotto**

Ciocolatino morbido a base di cioccolato gianduja a forma di spicchio o di piccola nave rovesciata. Torino primo '800. A causa del blocco economico dei prodotti provenienti dalle colonie britanniche imposto da Napoleone, i pasticceri torinesi sostituirono una parte del quasi irripetibile cacao con la più economica nocciola tonda

gentile delle Langhe. Nasce il cioccolato gianduja. Nel 1852 il chocolatier Michele Prochet, in tandem con Ernesto Alberto Caffarel, perfeziona la ricetta, tostando le nocciole e macinandole finemente, ed ecco il giandujotto. L'antica ricetta lo vuole senza latte, aggiunto solo all'inizio del '900 dopo l'invenzione nel 1866 del latte in polvere grazie al farmacista di origine tedesca Henri Nestlé, fondatore dell'azienda che diventerà la famosa multinazionale svizzera del settore agroalimentare. Nell'elenco PAT del Piemonte.

**Pralina**

In Francia ai tempi di Re Sole, in pieno '600. Clément Jaluzot, capo cuoco e pasticcere del conte di Plessis-Praslin, crea accidentalmente un dolce a base di mandorle e zucchero. Nasce il prototipo della pralina, che nella prima metà dell'800 si sposerà al cioccolato.

**Ricoperto**

Nel gergo della cioccolateria per "ricoperti" si intendono tutte le piccole dolcezze che vengono rivestite con l'oro nero. In particolare, le scorze di agrumi e la frutta essic-

cata (i fichi soprattutto). Una dolcezza nella dolcezza.

**Tartufo**

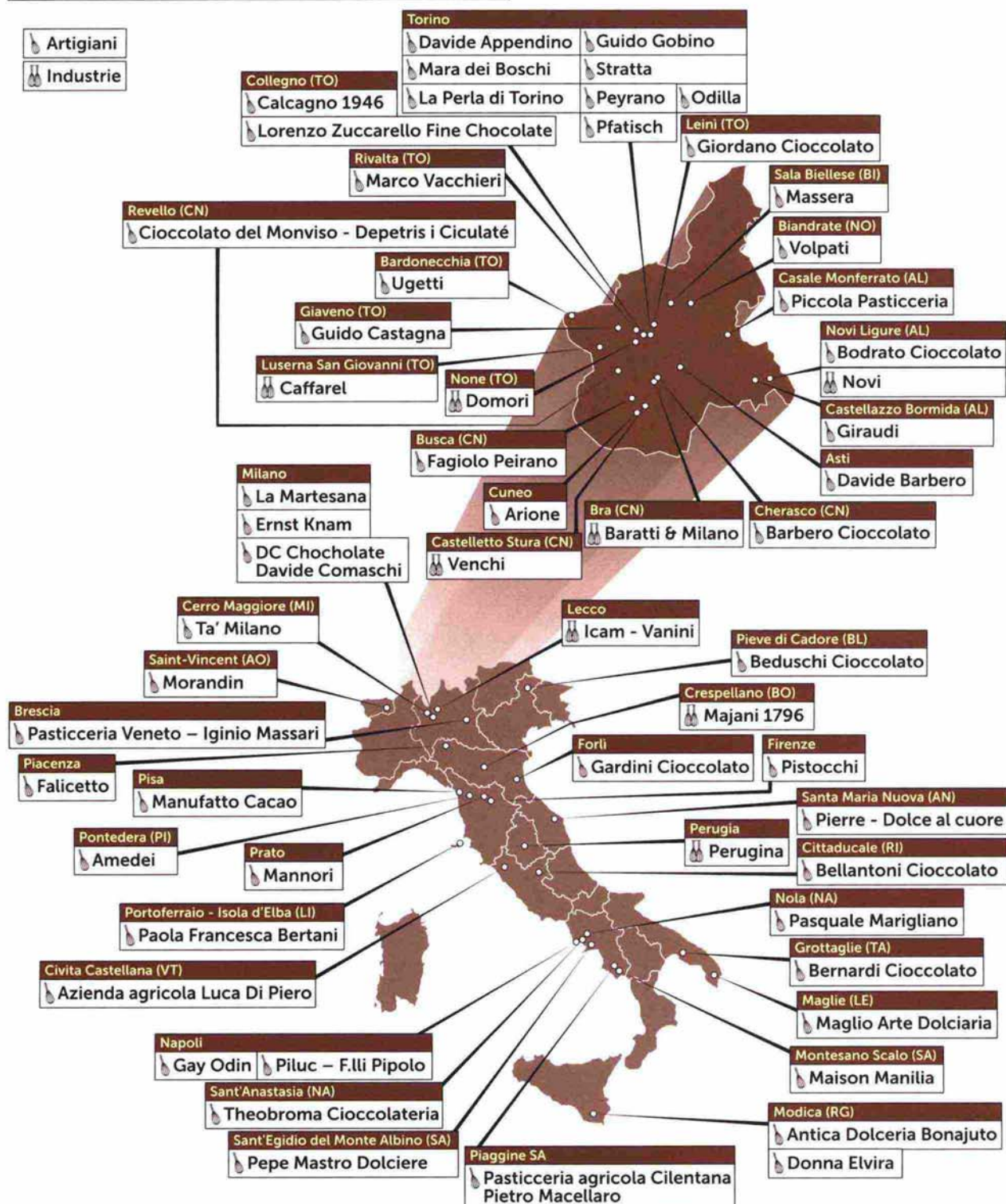
È un bocconcino sferico a base di cioccolato, burro e uova, spesso miscelati con granella di frutta secca in guscio e altri ingredienti, che una compatta camiciola di cacao in polvere fa assomigliare ai tartufi di terra. L'invenzione si deve alla pasticciera italiana Nadia Maria Petrucci, che nel 1895 a Chambéry creò questo bon bon utilizzando ingredienti di minore qualità rispetto al costoso cioccolato.

pasticchiere di César de Choiseul, conte di Plessis-Praslin, apprezzato a tal punto dall'aristocratico da legare il proprio titolo alla nuova golosità. Siamo nella Francia ai tempi di Re Sole, in pieno '600, nel 1671 ci dicono i documenti, e anche all'epoca in cucina avvenivano pasticci. Il dolce di Jaluzot fu uno di questi: mandorle e zucchero caduti accidentalmente in terra e mescolati insieme per rimediare a un errore e recuperare il recuperabile. Inizialmente la pralina nasce dunque come frutta secca in guscio vestita di zucchero. Per arrivare al prodotto come lo intendiamo oggi, dobbiamo aspettare un paio di secoli. Fino a inizio '800 il cioccolato era liquido, sorseggiato come bevanda calda. Passa allo stato solido grazie prima al chimico olandese Coenraad J. Van Houten che, per migliorare la qualità del cioccolato da bere nel 1828 brevettò una pressa idraulica capace di produrre una massa solida e, come residuo ►





## LE STORIE

**AZIENDE GRANDI E PICCOLE CHE PRODUCONO PRALINE**




**GLI SPEZIATI  
DI GUIDO CASTAGNA:  
LA RIVOLUZIONE  
PARTE DA UN FILM**



Quando Guido Castagna ha cominciato il suo percorso nel cioccolato, nel 2001, aveva già le idee ben chiare: creare un laboratorio dove trasformare, oltre al cacao, anche la nocciole tonda gentile delle Langhe partendo dal crudo. «Per valorizzare un prodotto del territorio: se non lo facciamo noi piemontesi...» sorride Guido, che nel descrivere la sua attività parla sempre al plurale, riferendosi a tutta la squadra che lavora nell'atelier di Giaveno. Com'è nata la sua passione per le praline gourmet giocate sulle spezie? «La rivoluzione è nata con il film *Chocolat*. Juliette Binoche che aggiungeva il peperoncino ci ha fatto sorridere ma ci ha anche acceso una lampadina in testa. L'uso delle spezie fa parte delle origini del cioccolato ma non era diffuso da noi». Dopo il film di Lasse Hallström, uscito nel 2000, è nata la moda delle spezie sposate all'oro nero. Nascono le tavolette e i cioccolatini al peperoncino. E, nel 2009, gli Speziati di Guido Castagna, una confezione di 16 praline in 4 gusti. «È la classica ricetta del cremino ma rivisitata aggiungendo fiori e spezie». Abbinamenti audaci ma centrati ed equilibrati per bocconcini belli da vedere e deliziosi da mangiare: cardamomo e fiori di malva, paprika e pepe rosa, cannella e fiori di calendula, zenzero in polvere e candito, premiati in diverse edizioni degli International Chocolate Awards, ai quali negli ultimi due anni si sono aggiunti quelli di menta e liquirizia, eccellente, e di ginepro e timo. Tecnica, ricerca, sperimentazione ma anche una selezione maniacale degli ingredienti: «Zenzero dello Sri Lanka, cardamomo verde del Guatemala, cannella Regina da Ceylon, e come scrigno a copertura un cacao blend 64% di varie origini, prevalentemente Venezuela, Madagascar dalle coltivazioni di Akesson's, Arriba Nacional dell'Ecuador».

PRALINE



di lavorazione, il burro di cacao; poi al medico inglese Joseph Fry, che nel 1847 inventa la prima tavoletta di cioccolato, completando il processo di solidificazione dell'oro nero.

**I PRIMI GIOIELLI  
DI CIOCCOLATO**

Da metà '800 comincia dunque la storia dei bon bon sposati al cioccolato. Nel 1852 a Torino i cioccolatieri Michele Prochet ed Ernesto Alberto Caffarel perfezionano la ricetta del cioccolato gianduja, a base di nocciole, zucchero e cacao, e creano il giandujotto, presentato durante il Carnevale del 1865. Sempre a Torino, nel 1858 Baratti & Milano inventa il cremino, uno strato di pasta di nocciole tra due strati di cioccolato gianduja. Nel 1911 entra in scena il

cremino Fiat a quattro strati, ideato da Majani di Bologna, che vince un concorso bandito dalla casa automobilistica FIAT in occasione del lancio del nuovo modello Tipo 4. Nel 1912 a Bruxelles nasce ufficialmente la prima pralina farcita ricoperta di cioccolato (chiamata pralina belga per distinguerla da quella francese creata da Jaluzot), in realtà ideata nel 1857 dal medico svizzero Jean Neuhaus, titolare di una farmacia nella capitale belga, per coprire il sapore sgradevole delle medicine ricoprendole di cioccolato; fu poi il nipote, suo omonimo, a sfruttare a inizio '900 la buona intuizione del nonno e a lanciare sul mercato il nuovo bon bon. Sempre all'inizio del secolo scorso entra in scena il boero, ciliegia sotto spirito dentro uno ►



LE STORIE



Oltre alle praline della tradizione a base di frutta secca in guscio, ci sono le varianti creative con ingredienti e aromatizzazioni che abbracciano quasi tutto il commestibile

scrigno di cioccolato fondente, pare nato da un'intuizione del pasticciere svizzero Emil Gerbeaud. Nel 1922 la famiglia delle praline cresce con due prodotti che diventeranno dei classici: l'alpino, scrigno di cioccolato ripieno di crema al liquore, a base di grappa o rum e un mix di aromi e erbe, inventato a Torino da Peyrano (ma brevettato nel 1935), e il bacio, creato nel centro di Perugia da Luisa Spagnoli, titolare della Perugina insieme al marito e alla famiglia Buitoni.

**DALLA TRADIZIONE  
 ALLA PRALINA GOURMET**

La pralina moderna è distante anni luce da quella del '600 creata da Clément Jaluzot. Ci sono quelle senza camicia di cioccolato, come

i giandujotti e i cremini. Ci sono quelle ripiene avvolte da uno scrigno, che può essere stampato, tagliato o colato. Ci sono quelle che nascondono un liquore, come i boeri e gli alpini, rigorosamente da non mordere ma da gustare in un solo boccone. Il cioccolato, nel ripieno e a copertura, è di diverse varietà: fondente, al latte, bianco o gianduja. Le praline della tradizione hanno come protagonista la frutta secca in guscio in tutte le sue forme, intere o trasformate in pasta, granello, geleé o ganache; la nocciola è regina indiscussa, soprattutto in Italia, accanto a mandorle, pistacchi, noci e noci pecan. I bob bon della cioccolateria contemporanea strizzano l'occhio alla cucina salata e si adeguano alle nuove tendenze



## PRALINE

**SEGRETI E INGREDIENTI  
DEL MAGO CATALANO DEI "BOMBÒ"**


Enric Rovira, spagnolo di Barcellona, ha cominciato a produrre praline innovative in tempi non sospetti, dal 1993. "Bombò" agli agrumi, al tè Earl Grey, al rosmarino, al caramello salato e pepe nero, oppure con le spezie, perfino al bitter Campari. All'insegna del "tutto nuovo per sedurti di nuovo", trasferendo concetti nelle creazioni di cioccolato, sia nella forma sia nella scelta dei ripieni. Lo abbiamo intervistato nel suo atelier a Castellbell i el Vilar, nell'entroterra del capoluogo catalano.

**Quando ha cominciato a produrre le praline innovative?**

Quando abbiamo fondato l'azienda nel 1993, fin dall'inizio abbiamo voluto innovare e scommettere su cioccolatini diversi dall'offerta tradizionale.

**A cosa si è ispirato?**

Sono un "figlio" della Barcellona olimpica del 1992 (quell'anno Barcellona fu la location dei giochi olimpici, n.d.r.). Ho avuto la fortuna di vivere alcuni anni in cui la mia città era un'esplosione di creatività e avanguardia, eravamo convinti di poter mostrare al mondo quello di cui eravamo capaci e ci siamo riusciti!

**Quali sono le praline che rappresentano di più la sua filosofia di lavoro?**

È difficile sceglierne uno, perché molti dei prodotti hanno lunghe storie alle spalle: Planetarium, Capicua, Imagine, Prohibition, Chocolaté...

**Quali sono gli ingredienti che ama di più nelle praline?**

Il cioccolato! È l'unico indispensabile.

**Cosa conta di più per realizzare una buona pralina: creatività, alta qualità degli ingredienti, tecnica...**

La somma di tutti questi fattori: la qualità, il concept, il design, la presentazione... Per me tutto è importante per creare un buon prodotto

**Per le forme di design delle sue creazioni di cioccolato a cosa si ispira, c'è dietro una collaborazione con un esperto?**

Normalmente sono l'autore dei nostri prodotti, tranne quelli della collezione Artista, che è una minoranza nel nostro catalogo. Le idee di solito nascono dai bei momenti della vita, dall'esperienza e dalla memoria artistica di tutto ciò che hai vissuto.

**Come vede la pralineria attuale e quella del futuro?**

Credo che, almeno nel mio Paese, non abbiamo saputo difendere la nostra professione, e che oggi il consumo della pralineria di qualità non abbia il peso che dovrebbe avere. Dalla crisi globale del 2008, il grande obiettivo commerciale è stato il prezzo, e per questo motivo è sempre più difficile mantenere progetti come il nostro.

Le foto pubblicate in queste pagine riprendono momenti della lavorazione delle praline curata da Monia Achille, pasticciera e cioccolatiere di Isanti, laboratorio di dolcezze e caffetteria a Corchiano (VT). Il servizio fotografico è stato realizzato a Roma, all'interno del Gambero Rosso Academy

della gastronomia. In farciture, rivestimenti e decorazioni vengono impiegati ingredienti che in genere non entrano in pasticceria. Lo sanno bene Pietro Macellaro, Guido Gobino, Falicetto, Paola Francesca Bertani, Giacomo Bellantoni e tanti altri artigiani. Una tendenza che non viene trascurata neppure dai grandi marchi paladini della tradizione. Come Majani, storica realtà del cioccolato nata nel 1796, oggi una Spa presente in tutto il mondo con le sue creazioni di cioccolato, ma sempre nelle mani della stessa famiglia, alla settima generazione. L'azienda fondata da Teresina Majani nel centro di Bologna negli ultimi anni ha introdotto prodotti nuovi, pur nel solco della classicità. «Il nostro tradizionale cremino è propo- ▶



PRALINE

sto anche al tè matcha, al limoncello, al sale di Cervia, al caramello – spiega

**Barbara Majani**, direttrice vendita e marketing Italia – accanto al vasto assortimento di cioccolatini nudi e incartati, la scorza miniaturizzata, da barretta di 25 grammi a bocconcino di 9 grammi, e al tortellino rivisitato in chiave dolce, con il guscio di cioccolato fondente, bianco e al latte». Anche Caffarel, altro monumento nazionale della cioccolateria nato nel 1826, si mantiene nella comfort zone della classicità; nel 2020 l'inventore del giandujotto ha lanciato sul mercato la linea Cremini: «Una reinterpretazione in chiave moderna della famosa ricetta dei cremini, un trend di mercato in forte crescita – spiega **Greta Colombo**, product manager professional & new channel della sto- ▶

**VINO & CIOCCOLATO: MATRIMONIO SUL FILO**

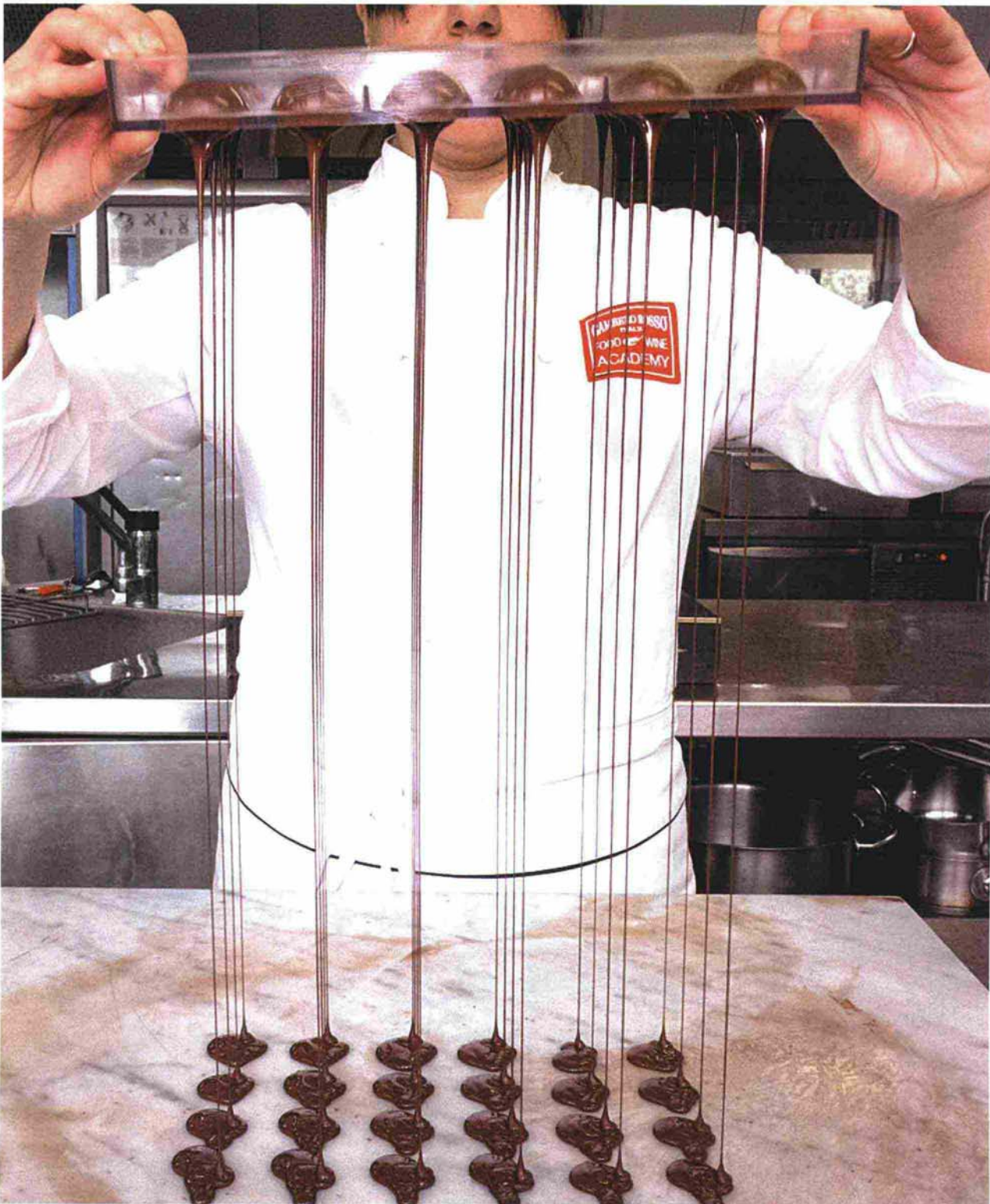
Nell'immaginario collettivo vino e cioccolato si rincorrono sulla stessa frequenza: prodotti che danno piacere, coccolano animo e spirito, accendono passioni e sapori. Eppure, ci muoviamo su un confine sottilissimo: entrambi sono infatti dotati di carica tannica, di polifenoli e quindi sensazioni amare da maneggiare con cura. Con la consapevolezza che la struttura del vino sale di pari passo rispetto alla quantità di cacao e all'intensità e complessità del ripieno. In linea di massima, escludiamo i vini secchi o spumanti, a parte i liquorosi in cui l'alcol conferisce una maggiore morbidezza al palato. Con una pralina al cioccolato al latte o cioccolato bianco accostiamo vini passiti da uve bianche, pensiamo al Verduzzo dei Colli Orientali del Friuli o al Picolit, restando in Friuli, giocando tra aromaticità e morbidezze. In presenza di cioccolato al sale, aggiungiamo un po' di poesia e abbiniamo un vino dolce nato "sul mare" come un Passito di Pantelleria o una Malvasia delle Lipari Passito. Ancora, con praline ripiene di frutta secca in guscio, nocciole, mandorle o pistacchi, andremo con un Vin Santo del Chianti o di Montepulciano. Il gianduja sposa molto bene il Recioto della Valpolicella: i dolci da uve rosse sono spesso ottimi partner del cioccolato. Con una copertura fondente, optiamo per tre vie: un Sagrantino di Montefalco Passito per rinforzare la piacevole sensazione amara; il Primitivo di Manduria Dolce Naturale per ricalibrare; un Marsala Vergine per chiudere in bellezza.

– **Lorenzo Ruggeri**, vicecuratore della guida Vini d'Italia





LE STORIE





PRALINE

**BIONDE E BRUNE: TRE PRALINE PER 3 STILI BIRRARI**

Nel gioco degli abbinamenti, capita e volte che il vino debba cedere il passo ad altri prodotti. Quando ci troviamo di fronte al cioccolato o alle praline, come in questo caso, possiamo rivolgerci al mondo della birra, e in particolare a una famiglia di stili che parte da due tipologie di "base", che poi si evolvono e mutano. Parliamo della Stout e della Porter che, a seconda del grado alcolico, della potenza o degli ingredienti utilizzati per la produzione, cambiano nome di volta in volta. Ma vediamo negli abbinamenti.

1

**Praline a base di frutta secca in guscio**

Per questi cioccolatini ci possiamo rivolgere alle Imperial Stout/Porter, caratterizzate da dolci sentori tostati e da una morbidezza alcolica. Le versioni arricchite con pepe nero o peperoncino sono perfette per i cioccolatini che contengono spezie.

2

**Praline con spirits**

In questo caso ci rivolgiamo invece ai Barley Wine, "i vini d'orzo", birre potenti e calde, ma allo stesso tempo eleganti, maturate e invecchiate in legno, sfaccettate e complesse e in grado di reggere il confronto con i liquori e i distillati che riempiono lo scrigno di cioccolato.

3

**Bon bon alla frutta**

Soprattutto se si tratta di frutti di bosco, è intrigante l'abbinamento con le Kriek, birre a fermentazione spontanea che prevedono l'utilizzo di ciliegie nella ricetta: soprattutto se invecchiate, la componente fruttata incrocia quella della pralina, ma poi prende il sopravvento l'acidità, caratteristica intrinseca di questa tipologia brassicola, a rinfrescare il palato e a prepararlo per un nuovo giro di giostra.

– **William Pregentelli**, coordinatore editoriale Vini d'Italia e curatore Berebene

rica azienda torinese, dal 1997 nel gruppo svizzero Lindt & Sprüngli – è proposta in 4 gusti: cacao, croccante nocciola, meringa pistacchio».

**LA SCUOLA ITALIANA E QUELLE STRANIERE**

A rendere ancora più sfaccettato il mondo delle praline sono gli stili e le tradizioni dei singoli Paesi. La scuola francese punta sulla ganache, a base di panna, cioccolato e a volte burro; il panorama spazia dalle praline old fashioned firmate Le Chocolat Alain Ducasse agli spiazzanti cioccolatini-aperitivi di Jean-Paul Hévin, alla premiata ganache mojito in un guscio di cioccolato verde mela di La Maison Delaveaux. La Spagna brilla per creatività, audacia negli accostamenti degli ingredienti, innova-

zione nella grafica e nel design di forme e packaging, con un pioniere nel settore, Enric Rovira, che nel suo atelier nell'entroterra di Barcellona aperto nel 1993 è stato uno dei primi cioccolatieri a produrre "bombò" innovative. La scuola italiana ha le sue radici nella trasformazione della frutta secca in guscio senza derivati del latte: solo 3 ingredienti, «*frutta secca, zucchero e burro di cacao*», spiega **Guido Castagna**, artigiano del cioccolato nell'hinterland di Torino, famoso per i giandujotti e raffinate praline gourmet realizzate con la precisione di un orologiaio. «*La pralina "à la française" è più economica, veloce e facile da fare, ma con una shelf life minore, e va conservata in frigorifero* – entra nel dettaglio Castagna – *a meno che non ci metti uno zucchero* ▶

Solo da un buon cacao si può ottenere un buon cioccolato. È la frase che ricorre nei corsi di degustazione organizzati dall'IICCT, International Institute Chocolate and Cacao Tasting



## PRALINE

**TÈ E PRALINE: UN GIOCO IN 5 VARIANTI**


Contrapposizione o similitudine sono le possibili variabili per un abbinamento. Nelle cioccolaterie troviamo spesso ganache all'Earl Grey, Lapsang Souchong o altri tè aromatizzati, in questo caso il matrimonio più semplice è lo stesso tè o un elemento liquido contenente uno degli elementi dell'aromatizzazione stessa. Per esempio, una pralina contenente un tè affumicato potrà sposarsi a questo o a qualcosa con note simili, come un whisky torbato, così come quella di Earl Grey con un liquore agli agrumi o al bergamotto. Mi chiedono spesso cosa abbinare al cioccolato. Alcolici? La mia risposta è nella domanda: quale liquido per quale cioccolato. Qualcosa di ben più complesso che pensare a un'origine o a una percentuale, o solo a bianco, latte o fondente. Dobbiamo chiederci in quale forma è questo cioccolato. Pralina, dessert, gelato, pasticceria secca, prodotti lievitati o di panificazione, e quali altri ingredienti sono presenti. Dimentichiamo per un attimo i tè aromatizzati e dedichiamoci a quelli in purezza, ponendo l'attenzione sui prodotti al cioccolato contenenti frutta in guscio.

Provate a divertirvi con:

**1**
**Darjeeling** (India): eleganti note floreali, tostate e di uva moscato

**2**
**Panyong Golden Needle** (Cina): note intense di cioccolato e liquirizia

**3**
**Oolong Tie Guan Yin** (Taiwan): intense note di pesca e fiori bianchi

**4**
**Nuwara Elya** (Ceylon): delicate note maltate e tostate

**5**
**Gyokuro Asahi** (Giappone): spiccate note sapide e di castagna bollita, dolce e lunga persistenza

Il risultato dovrà sempre essere l'armonia. I tannini contenuti nel tè giocheranno un ruolo importante e, purché i tempi di infusione siano rispettati, aiuteranno a bilanciare le eccessive note oleose.

– **Monica Meschini**,  
 cofondatrice e direttrice europea dell'IICCT  
 e dell'International Chocolate Awards

*alternativo o un conservante». Procedimento più complesso e costoso per quella italian style: «maggiore quantità di frutta e notevole investimento economico tra materie prime, tempo, lavoro e attrezzature, ma conservazione più lunga e naturale – spiega Castagna – inoltre adatta agli intolleranti al lattosio e ai vegani».*

**LA QUALITÀ DEL CIOCCOLATO**

Solo da un buon cacao si può ottenere un buon cioccolato. È la frase che ricorre, ripetuta come un mantra, nei corsi di degustazione organizzati dall'IICCT (International Institute Chocolate and Cacao Tasting), sia online che in presenza, nella sede italiana a Firenze e altrove nel mondo. «Se si usa un cacao di bassa qualità genetica, coltivato in maniera ▶





## LE STORIE



intensiva, mal processato in campo e volutamente sovratostato per cancellarne il cattivo carattere e i difetti naturali o dovuti a una cattiva gestione, neanche facendo i salti mortali si può ottenere un cioccolato quantomeno corretto – spiega **Monica Meschini**, cofondatrice e direttrice europea dell'IICCT e dell'International Chocolate Awards, tutor nei corsi di analisi sensoriale del cioccolato da quasi 30 anni – Insieme al collega inglese Martin Christy abbiamo fondato l'Institute nel 2012 con lo scopo di analizzare il cacao e il cioccolato non solo dal punto di vista tecnico, utile a pasticceri e cioccolatieri. Come per il vino, l'olio e altri prodotti dell'agroalimentare, i corsi sono articolati considerando anche e soprattutto la parte sensoriale: è la degustazione il

vero focus, che avviene con un sistema innovativo basato sulle connessioni neurali». Non a caso i cioccolatieri che partecipano all'International Chocolate Awards, il più importante concorso mondiale di settore, per partecipare con i propri prodotti devono indicare l'origine del cacao e l'azienda che lo coltiva. «Più che in altri prodotti alimentari è importante conoscere il sourcing, la tracciabilità – afferma Monica Meschini – Il cacao viene da Paesi lontani e il cioccolato è un mondo in cui spesso i termini vengono abusati (criollo) o rubati al mondo del vino (Cru e Terroir). Chiedendone la provenienza, siamo in grado di sapere esattamente da che luogo e da quale piantagione arriva il cacao con cui è stato prodotto il cioccolato in gara, questo in breve tempo

porterà a una valorizzazione del lavoro nel campo e di conseguenza a un riconoscimento e una migliore remunerazione della prima e più importante parte della catena di questa filiera».

**LE ALTRE MATERIE PRIME**

Ciò che è stato detto per il cacao vale anche per tutti gli altri ingredienti, in particolare per la frutta secca in guscio. «Una cosa è la nocciola trilobata delle Langhe, la Piemonte Igp, dall'aromaticità insuperabile, oppure una gentile romana Dop o una Giffoni Igp dalla persistenza lunga – spiega **Irma Brizi**, che della nocciola è la massima esperta italiana, nonché direttrice della Associazione Nazionale Città della Nocciola – un'altra è un prodotto anonimo e di annate passate proveniente dalla Turchia o dall'O- ►

PRALINE



8 LIBRI PER SAPERNE DI PIÙ

1

**Alla ricerca del cacao perduto.  
In viaggio con Luca Franzoni per svelare  
la magia del cioccolato**

a cura di Camilla Baresani - Gribaudo - 192 pp - 25 euro

2

**La degustazione del cioccolato**

Roberto Caraceni - Hoepli - 244 pp - 27,90 euro

3

**Pianeta cioccolato**

Luca Mannori - Italian Gourmet - 239 pp - 69 euro

4

**Il mio cioccolato**

Guido Castagna - Giunti - 176 pp - 12 euro

5

**Rococo: Mastering the Art of Chocolate**

Chantal Coady - Editore W&N - 256 pp - 36 euro

6

**Real Chocolate**

Chantal Coady - Editore Quadrille Publishing  
144 pp - 37 euro

7

**Enciclopedia della Nocciola**

Clara e Gigi Padovani con Irma Brizi  
Mondadori Electa - 219 pp - 18,90 euro

8

**Chocolate. Pasión y ciencia**

Enric Rovira - 260 pp - 34 euro



LE STORIE



regon, magari stantio o cimiciato, difetto causato dalla puntura di un afide nella fase di sviluppo della nocciola, che conferisce un gusto amaro e il sentore di muffa». La mandorla barese o quella di Toritto (tutelata da un Presidio Slow Food), la mandorla di Avola o di Noto, dal profilo aromatico elegante, daranno risultati molto superiori rispetto a quelle che arrivano dalla California e dal Brasile. Come pure il pistacchio: vuoi mettere il Bronte Dop, e da poco anche il lucano, con il prodotto turco o iraniano?

**CIOCCOLATO E TERROIR**

Per qualche artigiano del cioccolato la pralina diventa un'occasione per veicolare il territorio e le sue risorse agroalimentare. In quest'ottica,

e per differenziarsi, i fratelli Fabio e Manuel Gardini, con produzione, show room e punto degustazione a Forlì, realizzano esclusivi cremi e praline ai sapori di Romagna «per sottolineare il legame ultraventennale con la nostra terra». Un bel ventaglio di gusti, in continua crescita, proposti nella linea Saperi e sapori del territorio: zuppa inglese, nocino, olio evo Brisighello e sale dolce di Cervia, formaggio di fossa di Sogliano, aceto balsamico di Modena, vini Albana o Sangiovese passiti, mostarda cesenate, noci di Romagna, amarena di Vignola, grappa di Albana barricata, alcuni premiati in concorsi internazionali. Un bel modo per unire creatività, territorio e buon cioccolato. ❖

