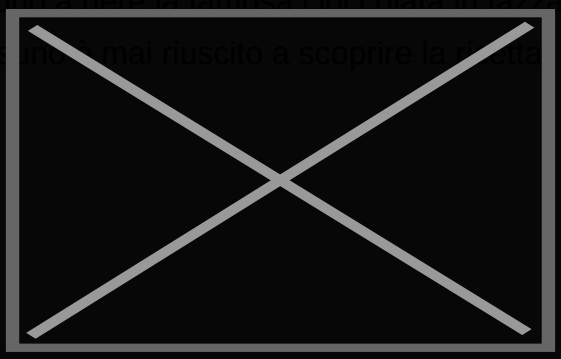
Il choko district di Pisa, una scoperta per veri gourmand

amedei-evid-ba8cc421

Oltre al vino, all'olio, alla pasta, ai formaggi, vi è anche il cioccolato artigianale di alta qualità tra i prodotti made in Pisa che stanno conquistando una ribalta internazionale sempre più prestigiosa. La prova? Il fatto che la città toscana ospiti un vero e proprio choko district.

Al numero civico 44 di Borgo Stretto, vicino a quella che viene considerata la casa natale di Galileo - si trova infatti Salza. Qui molti pisani vengono a bere la famosa cioccolata in tazza di Salza, una cioccolata superbamente densa di cui nessuno è mai riuscito a scoprire la ricetta, considerata una



vera e propria istituzione pisana. Silvio Salza aprì infatti il suo

negozio a Pisa nel lontano 1928, iniziando a produrre le sue specialità: cioccolato, gianduiotti, biscotti al cioccolato. La prelibatezza delle sue creazioni e la fama che riuscì a conquistare fu tale che dal 1931 la ditta Salza conquistò il titolo di "costante fornitore della Real Casa. Così proprio nella cioccolateria di Salza la Regina Elena ordinava le scatole di cioccolatini che poi distribuiva ai suoi collaboratori prima di rientrare in autunno al Quirinale.

Ma il legame tra Pisa e il cioccolato non finisce qui. Camminando attraverso Borgo Largo si arriva infatti in via Bianchi 92 da Panna e Cioccolato, dove il cioccolatiere Antonio Ferrera presenta i suoi 25 tipi di praline: dai tartufi alle spezie ai cioccolatini con ripieno di caramello e lampone fino alle deliziose mousse al cioccolato e frutta.

Al numero 5 del Lungarno Pacinotti si trova poi la cioccolateria De Bondt, scelta dalla "Compagnia del Cioccolato" come migliore cioccolateria italiana del 2009. Due i prodotti che le hanno fatto conquistare questo titolo: la tavoletta al 70% e la tavoletta spezie e agrumi. La tavoletta più famosa tra i turisti è però quella dedicata a Pisa, caratterizzata dai pinoli del Parco regionale di Migliarino-San Rossore.

Per provare invece una vera esperienza plurisensoriale insieme all'olandese Paul de Bondt e alla moglie Cecilia, ci si deve recare da Navacchio, a pochi chilometri da Pisa, dove si tengono visite guidate, corsi di degustazione e stage formativi per l'approfondimento delle tecniche legate alla produzione del cioccolato.

Ma anche a Cascina, presso il laboratorio artigianale di cioccolata Chokolade Claro, è possibile seguire un corso tenuto dal maestro cioccolatiere Roberto Molesti, classificatosi spesso tra i World Chocolate Masters.

Proseguendo, inoltre, in direzione Pontedera, si scopre Amedei, fondata nel 1990 dai fratelli Alessio e Cecilia Tessieri, che hanno scelto il nome dell'azienda dal cognome della nonna materna Vendica Amedei. Cecilia è stata la prima "Maitre chocolatier donna" al mondo, una delle poche cioccolaterie che riesce a controllare tutta la filiera della produzione, dal seme alla tavoletta, curandone tutte le fasi. E' stata più volte premiata dall'Accademy of Chocolate di Londra; in particolare, per il 2009, le sono stati attribuiti due Golden awards: per il Porcelana, un cacao "crollo", e per il Toscano Black 70%. Entrambi si possono acquistare presso la Bottega del Caffè in corso Matteotti a Pontedera, insieme ad un vasto assortimento di altri prodotti.

Ma c'è di più. A Cascine di Buti si trova infatti la torrefazione artigiana di caffè e cacao Trinci. Qui il chocolatier Andrea è responsabile del presidio cacao e caffè per Slow Food e collabora con una cooperativa di agricoltori in Venezuela, insegnando loro a produrre le tavolette direttamente dove nasce il cacao. Nel suo laboratorio realizza tavolette di cioccolato fondente non concato, ovvero realizzato senza la conca, procedimento che permette di ottenere un prodotto più cremoso e omogeneo. La sua specialità sono le barrette di fondente al 75% con nibs, miele biologico del parco di San Rossore e vaniglia in bacche, oltre alla tavoletta latte e caffè, realizzata con polvere pura di caffè.

Sempre nei pressi di Pontedera, in località Capanne, si trova infine Menichetti Cioccolato, aperta nel 2003 dall'ex produttore discografico Riccardo Menichetti, che ha espresso anche in questo campo la sua eclettica creatività, creando la pralina dedicata alla Festa della donna al gusto di mimosa.

Un viaggio dunque nella dolcezza, quello da fare nel choko district di Pisa, che incrocia passato e presente, senza mai dimenticarsi della qualità.