

Cibo per gli dei e per gli album

di ANDREA MARNATI

Smaltito il sovraccarico di calorie pasquali? Tra colombe e uova di cioccolato, per chi non avesse fatto il pieno c'è una prova d'appello. Dolcissima e irresistibile, ma da tenere in album: il cioccolato dentellato

Quando quell'ardito di Cristoforo Colombo portò dal Nuovo Mondo una caterva di vivande sconosciute che avrebbero riscritto la storia e il costume culinario del Vecchio continente, probabilmente non avrebbe mai immaginato una rivoluzione così totalizzante con protagonisti certi fondamentali in forma di manicaretto. Uno in particolare destinato a far la parte del leone. Una lode dunque al mais, ai pomodori, alle patate, ma il cacao, lo si può proprio dire, avrebbe scosso le fondamenta addirittura psichiche nell'approccio al cibo. Per tutti il cioccolato ha un che di godereccio, di morboso, qualcosa che soggioga senza scampo. Non a caso le antiche popolazioni del Sud America lo consideravano il cibo degli dei. E non lascia esterrefatti che la sua beatificante composizione presenti sostanze, come la dopamina, che in effetti tengono il morale molto alto. Con in più proprietà antiinfiammatorie, stimolanti e antiossidanti. I suoi semi servivano anche da moneta, forse a stento colleziona-

bile dati usi più appaganti per il palato; in tempi moderni il cacao ha ingolosito anche il look di alcune banconote.

Sta di fatto che con la prepotente irruzione nello scenario gastronomico europeo e da qui poi in quello globale, il cioccolato è divenuto un pilastro della nostra cultura gastronomica e dolciaria. Inevitabilmente, con tanto di celebrazioni dentellate che lo hanno visto al centro di commemorazioni in tutto il mondo, laddove i golosissimi semi divini hanno anche messo in piedi un reticolato economico con tanto di apparato industriale di

