

## De bondt e il cioccolato al miele

di Marina Sanvito

Cecilia Iacobelli e Paul de Bondt. Sono la grande coppia del cioccolato d'autore italiano, sia nel lavoro, sia nella vita privata. Amore e interessi identici li hanno portati, nel novembre del 1993, a maturare l'idea di creare insieme qualcosa di diverso dove alla grandissima qualità si unisse un bellissimo design.

Così è nata in pochi mesi la Cioccolateria De Bondt. I successi sono arrivati subito perché il loro segreto sta nell'accuratissima scelta delle materie prime e nell'entusiasmo che li anima. Davvero instancabili, tra mille prove e riprove riescono a proporre sempre irripetibili creazioni di cioccolato.

La confezione dei prodotti, tutta rigorosamente a mano come il resto, d'altra parte, è studiata da Cecilia: le scatole sono disegnate da lei così come il loro marchio, un elegante triangolo dorato, e tutte le proposte sono elaborate con studi minuziosi perché il prodotto si presenti al meglio con un che di innovativo e di tradizionale allo stesso tempo che realmente li contraddistingue.

Oggi il regno di Paul è un laboratorio più grande e spazioso dove lavora aiutato da Mario, il fratello di Cecilia, da Simona e da Letizia, che si occupa dell'incarto. Si trova a pochi chilometri dal centro di Pisa, a Visignano, in Via Sant'Antioco 31, e qui c'è anche un piccolo punto vendita annesso alla show room.

Le novità di questo inverno sono tre nuovi cioccolatini ripieni al miele. Tiglio, Erica, Corbezzolo: tre mieli declinati con rara maestria da Paul e Cecilia che, rispettando l'equilibrio di tutti gli ingredienti, permettono ad ogni singola caratteristica d'esprimersi in armoniosa concordia regalandoci tutto il piacere di questa felice comunione.

In quello al Tiglio la balsamica suadanza del miele, una gentile pasta di mandorle siciliane ed una stilla d'acquavite d'idromele sono abbracciate da un cioccolato dalla spiccata personalità ma per nulla invadente. Un "confetto straordinariamente bilanciato tra il cioccolato e le note fini e delicate del ripieno. Nel cioccolatino all'Erica c'è pura sensualità per il palato: questa miscela di cioccolati gioca tra l'avvolgente morbidezza del ripieno e l'elegante consistenza dell'involucro. L'ambizioso assemblaggio dei diversi ingredienti dona un armonioso finale in cui, tra tutti gli aromi, fusi, ma ben distinti, il galante cioccolato cede il passo al miele. Ed infine quello al Corbezzolo è irripetibile per l'eleganza dell'architettura nel funambolico "gioco di forze". La nerbatura del miele e dell'importante cioccolato utilizzato stimolano il palato con la loro intrigante e dispettosa convivenza. Nel finale la nota dolce, pulita e discreta, permane come unica costante dell'intreccio tra i diversi amari che s'alternano con piacevole persistenza.

### I Mieli sono di Thun

*Tutto questo è fatto con il miele dei mieli Thun ( [www.mielithun.it](http://www.mielithun.it) ). Il nostro pensiero è stato di partire da 3 mieli molto diversi tra loro e di costruire 3 cioccolatini che suscitano emozioni molto diverse. Perciò il primo è fatto con una pasta di mandorla (non pastoso ma "corto" e un po' ruvido) addolcito con il miele di tiglio, con i suoi profumi fini e floreali (l'acquavite non è importante). Poco cioccolato, leggera, con questo profumo eterea.*

*Il secondo è una ganache con il miele di erica, un miele che permette l'utilizzo di più cioccolato. Morbido, cremoso, avvolgente e sensuale.*

*L'ultimo poi è decisamente da intenditori; il miele di corbezzolo non è mescolato con il cioccolato. Un ro a due strati, dunque, con un cioccolato molto importante (Criollo puro), così l'amarognolo del cioccolato e quello del miele rimangono prima separati ma dopo si intrecciano. Complesso, da adulti.*