

I puristi del cioccolato d'autore

Symbola – Banca delle Qualità Italiane / “ VIAGGIO NELLA TOSCANA DELLE QUALITÀ ”

Anche la Toscana può vantare oggi il suo pregiato "oro nero". E trovarlo è tutt'altro che difficile. Senza bisogno di scavare chilometri e chilometri sotto terra, è sufficiente. fare un giro nelle tante pasticcerie o cioccolaterie sparse nell'area compresa fra Pisa e Pistoia.

Qui, in quella che le riviste straniere hanno ribattezzato la "Chocolate valley", che affonda le radici un'antica lavorazione dolciaria che fa della Toscana il regno del cioccolato d'autore, seconda regione italiana per produzione e prima per tradizione storica, come confermato da numerose testimonianze che risalgono al diciassettesimo secolo. La vallata che da Prato va a Pisa, passando per Aglia, Monsummano Terme e Montopoli, ospita una vera e propria filiera produttiva artigianale — divenuta col tempo e con una sapiente azione di marketing anche un fenomeno territoriale — che si compone di tanti piccoli laboratori e negozi che realizzano un cioccolato di altissima qualità. Con un solo imperativo, quello di difenderne la purezza: cento per cento burro di cacao, senza aggiunta di grassi vegetali.

Fra questi "puristi", un posto di rilievo è occupato dalla De Bondt, piccola azienda pisana che in poco più di dieci anni è riuscita a imporsi come una delle migliori cioccolaterie al mondo. Merito della creatività di Paul De Bondt e Cecilia Iacobelli, chef di origini olandesi lui e designer pisana lei, che coniugando estetica e qualità, forma e sostanza, hanno ideato una formula vincente che in pochissimo tempo li ha proiettati nell'olimpo del cioccolato. Quella di Cecilia e Paul, coppia nel lavoro e nella vita, è un'avventura che comincia nel 1993 in via Turati a Pisa.

È qui che i due fondano il piccolo laboratorio in cui, grazie alla scelta delle migliori materie prime e a una fantasia inesauribile, provano e riprovano le loro creazioni fino a individuare la combinazione "perfetta". Un lavoro interamente artigianale nel senso più stretto del termine: a bando i macchinari, eccezion fatta per la temperatrice, tutto è fatto rigorosamente a mano, persino le confezioni. E proprio la ricercatezza nelle forme e nel packaging, improntati entrambi a rigorosi canoni di estetica e funzionalità, è uno degli elementi che fa del cioccolato De Bondt qualcosa di unico, capace di evocare il nuovo, ma di rimandare allo stesso tempo all'antica tradizione del territorio.

A occuparsi del design è proprio Cecilia: a lei si deve la creazione sia delle confezioni che del marchio dell'azienda, un elegante triangolo dorato. Il tutto all'insegna di un'estetica che rifugge dall'eccessiva elaborazione e punta all'essenziale, riflettendo così quel gusto tutto toscano che si basa sulla qualità delle materie prime, come dimostra l'uso prevalente del fondente e di materiali del territorio, fra cui i pinoli del Parco Regionale Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli e il miele di spiaggia di Migliarino. E poi c'è la grande capacità di sperimentare basata sulla creazione di sottili alchimie fra sapori e di straordinari connubi con prodotti rari e pregiati: dall'anice stellata al cardamomo, dalla rosa al gelsomino, fino al coriandolo e al finocchio selvatico.

Una vocazione all'innovazione che è inscritta nella produzione toscana del cioccolato sin dalle origini. Se ne trova traccia in alcuni scritti del 1600 che rivelano come, già all'epoca, i cioccolatieri della regione erano soliti proporre stravaganti abbinamenti come il cioccolato al cedro, al limone, o ancora, all'ambra, alla cannella e al muschio. E proprio di questa tradizione i De Bondt si sono saputi fare interpreti, promuovendo la rinascita del cioccolato d'autore quando questo era ancora merce rara. Più di dieci anni fa, all'inizio della loro avventura imprenditoriale, puntare sul cioccolato di qualità rappresentava una vera e propria scommessa. Ma i De Bondt hanno visto giusto.

E i riconoscimenti non si sono fatti attendere: Paul e Cecilia sono stati i primi artigiani italiani del cioccolato invitati a esporre i propri prodotti nella londinese *Fortnum&Mason*, mentre la prestigiosa rivista *The chocolate companion* — una vera e propria bibbia in materia di cioccolato — li ha collocati fra i migliori 15 cioccolatieri del mondo. Ma nonostante la pioggia di premi e l'attenzione da parte dei media, i due non hanno cambiato abitudini. Li puoi trovare sempre nel loro laboratorio, impegnati nella ricerca di nuove e originali soluzioni. Continuano a occuparsi di tutto come all'inizio: dalla produzione alla distribuzione, senza ricorrere a intermediari. La produzione rimane per scelta di piccole dimensioni: assieme a loro lavorano altre quattro persone, tutti o quasi uniti da legami di parentela.

Col tempo, alla creazione di cioccolato Cecilia Iacobelli e Paul De Bondt hanno abbinato anche l'attività di consulenza per aziende del settore e per le più importanti manifestazioni di cioccolato, ma soprattutto l'organizzazione di corsi, degustazioni, e persino di cene a base di pietanze al cacao di cui sono gli ideatori. Il tutto per rispondere al sempre maggiore interesse del pubblico verso "il cibo degli dei". La loro arte, unita a una spiccata fantasia e raffinatezza, è capace di rinnovarsi di continuo, proponendo sempre qualcosa di diverso in cui la qualità si fonde con un bellissimo design.