

C

I

O

C

C



L

A

T

O



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

CHIRIOTTI  EDITORI



LA CONSAPEVOLEZZA DELLA DIVERSITÀ

*Il controllo del processo produttivo ma soprattutto una speciale sensibilità sono per il francese **Franck Morin** fondamentali per scoprire e comprendere il potenziale delle fave*

La cioccolateria francese **A. Morin** di Donzère, in Provenza, ha tradizioni antiche, risale infatti al 1884, quando Gustave Morin inizia a lavorare come cioccolatiere-confettiere per i monaci dell'abbazia di Aiguebelle, poi il figlio André continua l'attività paterna creando una propria cioccolateria artigianale e mettendo a frutto l'esperienza acquisita in vari anni e tramandando al figlio Jean-François la sua passione, a sua volta trasmessa ai propri figli. Ora è la volta di Franck a entrare nell'azienda di famiglia.

Il principio base di questa azienda è quello di tracciare le materie prime utilizzate in tutta la filiera, così la famiglia coltiva 14 ettari con più di 4000 mandorli, nocciole e grigottine. Seguendo questa politica, dato che le fave di cacao non possono crescere nel clima della Provence, i Morin si approvvigionano direttamente dai produttori, controllando i raccolti e le fasi iniziali di lavorazione in loco. La voglia di condividere le conoscenze, di comprendere e migliorare la qualità dei prodotti spinge Franck Morin a viaggiare per incontrare i coltivatori di cacao, così partendo da ottime fave ottiene dei mono-origine in grado di soddisfare i palati più esigenti.

www.chocolaterie-morin.com

Qual è la particolarità del vostro cioccolato?

Acquistiamo le fave direttamente dai produttori e più precisamente da quattro zone del Perù: **Piura**, a nord, dove acquistiamo da una piccola cooperativa che coltiva antiche piantagioni che contengono per il 70% fave bianche. **Chanchamayo**, nella zona centrale, anche qui si tratta di una piccola cooperativa con antiche piantagioni interamente coltivate con sistemi biologici, abbiamo lavorato molto con loro per ottenere la giusta fermentazione ed essiccazione delle fave. **Rio-Ene** è una comunità molto isolata, occorre una giornata di piroga per raggiungerla, vive seguendo le proprie tradizioni e coltiva varietà antiche in modo biologico. **Pablino** è un coltivatore, anche lui è impegnato nel biologico e fa un ottimo lavoro agroforestale. Le sue piantagioni sono molto ben coltivate e diversificate. Tra le piante di cacao viene coltivato il caffè, al suolo si possono trovare zucche, gli alberi da ombra sono sia da frutta che specie rare destinate alle segherie.

Qual è il vostro impegno?

Lavoriamo con loro con spirito di sviluppo equilibrato e duraturo. Noi siamo un'impresa artigianale e non abbiamo la possibilità di andare a cercare tutte le varietà di cacao. In Vietnam ed Ecuador lavoriamo con partner che hanno le nostre idee. Per le altre origini, collaboriamo il più possibile con filiere corte, con importatori che condividono la nostra sensibilità verso il biologico.

Secondo la sua esperienza quali sono le fave migliori?

L'ideale per me sono le fave che derivano da alberi che sono stati seminati e che permettono di avere una grande diversità genetica. Alberi che si sono adattati al meglio sotto l'ombra di altre coltivazioni biologiche e durature. Naturalmente siamo coscienti che non possiamo controllare tutto e qualche volta dobbiamo arrivare a compromessi.

Come fate ad ottenere il meglio dalla fava?

La trasformazione delle fave di cacao in cioccolato non segue un processo di fabbricazione sempre identico. Non c'è un buono o cattivo modo di fare il cioccolato. Il mio obiettivo è quello di scoprire le potenziali aromatiche di ciò che ci dà la natura. Si tratta di un'interpretazione molto personale che traduce la mia sensibilità e anche il mio carattere. L'importante è comprendere ciò che avviene durante la lavorazione, di provare ad adattarsi al prodotto. Il nostro è un metodo globale che comincia molto prima della produzione con la scelta dell'attrezzatura. L'esperienza e la sensibilità del cioccolatiere sono fondamentali.

Qual è il vostro metodo di lavorazione?

Partendo dalla torrefazione si comincia ad avere una piccola idea di ciò che si può fare con le fave di cacao,

scoprendone il loro potenziale. Non vi sono tempi o temperatura predefiniti. Bisogna stare dietro alle macchine, gustare in continuazione, adattarsi per andare verso ciò che s'immagina. Durante la fabbricazione il processo può cambiare, i parametri vengono variati grazie all'esperienza. Si vanno a scegliere macine più o meno fini, una determinata conca piuttosto di un'altra perché si sa che una va ad agire più sulla cremosità, l'altra sulla fluidità e, ancora più importante, è che tutto ciò influisce sul gusto. E così si assaggia, si adatta il processo aumentando o diminuendo la temperatura, si allungano o diminuiscono i tempi di lavorazione...

E così nascono i vostri prodotti!

La mia filosofia per quanto riguarda la fabbricazione del cioccolato è quella di far esaltare al meglio la fava rispettando l'autenticità della materia prima. Per questo motivo, generalmente, tostiamo in modo leggero, usiamo una macina non troppo fine per aggiungere la minor quantità di burro di cacao ed eseguiamo un concaggio piuttosto corto.

Qual è la vostra gamma?

Abbiamo una gamma importante di differenti cioccolati che proponiamo in tavolette per i negozi specializzati e in blocchi per i professionisti, chef, pasticceri, cioccolatieri. Ciò che cerchiamo di apportare è un'esperienza gustativa, la consapevolezza della diversità. Qualche volta abbiamo dei piccoli lotti di fave e così facciamo delle serie limitate. Insegniamo al cliente che le fave di cacao sono prodotti della natura e, in funzione dei diversi parametri dovuti al clima, il gusto può variare da una raccolta ad un'altra.

Quante persone lavorano nella vostra azienda?

Siamo nove fissi più gli stagionali in funzione degli ordini.

Riguardo al packaging delle tavolette, come siete arrivati all'attuale confezione?

Abbiamo dovuto fare una scelta sul tipo di imballaggio. L'obiettivo era quello di poter preservare il cioccolato dalla luce e dall'aria per evitare l'invecchiamento precoce, l'ossidazione, l'imbiancamento e la perdita di aromi. Bisognava inoltre che fosse riciclabile. Così abbiamo scelto di imballare le tavolette in una carta di alluminio saldata che è 100% riciclabile, offre una buona protezione contro la luce e, in rapporto al suo spessore, una buona barriera contro l'aria. Poi l'involucro per proteggere l'incarto di alluminio permette di recepire le informazioni necessarie. La carta utilizzata è anch'essa riciclabile stampata con inchiostri solubili in acqua.

Come avete scelto il logo?

Per molto tempo abbiamo venduto le tavolette pure ori-



a fianco

Le confezioni delle tavolette A. Morin.

sotto

Accanto alle fave distese per l'essiccazione.



gine confezionate in una carta bianca con una fascia che indicava il Paese e sul retro le informazioni: denominazione, peso, ingredienti... Ciò era dovuto al fatto che queste confezioni erano destinate ai professionisti. Abbiamo impiegato molto tempo per arrivare alla confezione attuale. Mi avevano presentato imballaggi troppo lineari, altri troppo complessi, altri un po' antichi, tutto ciò per veicolare messaggi verso il consumatore. Pur valutando tutti i consigli, ho optato per un'etichetta che mi rappresentasse facendo apparire la mia identità. Il logo "A. Morin" sopra un disegno che rappresenta la nostra città può sembrare un po' carico ma è quello storico, con in alto l'iscrizione "de père en fils depuis 1884" per ricordare la nostra storia. Il colore di fondo è caldo, e ricorda la Provenza, una regione molto soleggiata. Sotto una rappresentazio-

ne di una carta geografica per trasmettere l'importanza del viaggio. Informazioni semplici e leggibili. Nella parte centrale inseriamo un'etichetta autoadesiva con il nome del Paese di origine della fava, e sul retro sono stampati direttamente sulla confezione la denominazione del prodotto, il lotto e gli ingredienti.

Milena Novarino

Per risultati di alta gamma



Grande estimatore del cioccolato **Domori** – azienda distintasi sin dagli inizi per il lavoro di recupero e valorizzazione della pregiata varietà di cacao Criollo – il pastry chef **Diego Crosara** – membro del **Team Massari** (unitamente ai campioni del mondo Donatone, Boccia, Forcone e Comaschi), che tutto l'anno si occupa di formazione

sul territorio e nelle strutture aziendali, Domori Academy e Classe di Gelato – sottolinea le peculiarità positive delle coperture da laboratorio: "ricerco sempre la qualità elevata e in pasticceria le uso per valorizzare al massimo il prodotto finale". Sono svariate le tipologie e provenienze disponibili, ciascuna con note caratteristiche di aroma e gusto: "Per una mousse in cui voglio evidenziare il buon sapore del cioccolato, utilizzo un **Sambirano 70%** per un prodotto finale ricercato. Per una mousse 'importante', in cui sono presenti frutti rossi, posso scegliere un **Madagascar** dalle note fruttate che ben vi si sposano, esaltando i toni aciduli. Molto interessante è anche **Sur del Lago**, con aromi di mandorle

e caffè. Se invece vogliamo una copertura adatta a più tipi di preparazioni, consiglio il versatile **Morogoro**, dalle note speziate e legnose. È ottimo per varie preparazioni di base, dal pan di Spagna ai cake, con prevalenza di tratti dolci".

E Crosara indica anche il suo preferito: "Il **Chuo** dal Venezuela, di cui si producono quantità ridottissime. Lo amo per la sua straordinaria dolcezza, i sentori di miele, la buona acidità e il retrogusto che lascia. È perfetto anche come cioccolato da degustazione, da assaporare di per sé".

E in quanto ai motivi per cui consigliare l'impiego di Domori in pasticceria, nelle sue varie declinazioni, Crosara indica "la versatilità nella lavorazione, i

particolari sentori che si sprigionano dal cacao, e le caratteristiche di eccellenza che ne fanno un prodotto lontano dalla standardizzazione, per risultati di alta gamma".

www.domori.it

