

Ci sono anche le "tavolette" da meditazione A Natale è di moda il cioccolato E ce n'è veramente per tutti i gusti

Curiosando tra le vetrine cesenati parate a festa, pronte per gli acquisti natalizi, si fanno notare anche nuovi tipi di cioccolata. Che si tratti di un settore in continuo aggiornamento lo si sapeva, ma che ci fosse una 'linea' da mettere sotto l'albero chi lo immaginava? "E invece quest'anno sono tante le proposte fresche fresche -rivela Eraldo Tonini, dal suo punto vendita nel Centro Storico- il bello è che quelle più interessanti sono praticamente 'a km zero', cioè prodotte nell'area adriatica fino a poco fuori Cesena. "Tanto per non allontanarci, l'azienda **Babbi** (zona industriale di Bertinoro) ha battezzato un cioccolatino ripieno in due versioni -alla nocciola ed al fondente- che ha la particolarità di essere tutto fabbricato in loco. Quindi i 'viennesi' sono ora in golosa compagnia! "Da Forlì sono arrivati poi i dolci di Flamigni, già apprezzati a livello internazionale, adesso in un 'packaging' ridisegnato e più accattivante, per non dover confezionare in carta regalo. Il cioccolatiere l'Artigiano ha portato nella città malatestiana i suoi cru, tavolette al cacao monotipo che si definisce da 'meditazione' per la forte sensazione che sa dare. Questo Natale, poi, consolida l'enorme successo del cioccolato al sale di Cervia, da assaporare rigorosamente con pane insipido. "Allontanandoci un poco, lungo la via Flaminia incontriamo un altro fornitore di dolcezze: è Bedetti di Falconara, che ha aggiunto i dolci da forno ai celeberrimi torroni dai gusti più vari. Per saper scegliere, un consiglio del negoziante sarà essenziale. "Concluderei la rassegna con un salto tra Abruzzo e Marche: da me si trova forse la novità più interessante della stagione, perchè a livello di pasticceria di non facile realizzazione. Si tratta di un neapolitaner a pasta compatta, quindi senza un ripieno di ganache, che ha l'aroma inconfondibile dell'Anisetta Melletti. Non è un cioccolatino 'al liquore', è cioccolata 'al' liquore, tra l'altro inserita con tale discrezione da saper lasciare la bocca buona senza dare problemi da etilometro. Il laboratorio che ha creato questo sposalizio è Casimirri in provincia di Teramo, già noto per i confetti e le praline tipiche. Insomma, con una scatola di tali dolcezze si può aiutare l'economia della regione purtroppo ancora ferita dal terremoto."

Monica Andreucci

