

Paola Uberti

DIECI VOLTE CIOCCOLATO

Un viaggio nel cioccolato tra Torino e il mondo in dieci ricette



Paola Uberti

DIECI VOLTE CIOCCOLATO

Un viaggio nel cioccolato tra Torino e il mondo in dieci ricette

© 2022 Paola Uberti. Tutti i diritti riservati.

Concept, progetto, grafica, impaginazione e ricette di Paola Uberti.

Opera realizzata in collaborazione con l'evento Cioccolato 2022 di Torino.

Questo ricettario è stato creato da Paola Uberti, fondatrice di Libricette,
la prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina e alla cultura enogastronomica.



www.libricette.eu



www.paolauberti.com



NOTE SULL'OPERA

Tutti i contenuti di questo ricettario elettronico - ad esclusione dei marchi registrati di altrui competenza - sono esclusiva proprietà di Paola Uberti che ne è autrice.

È responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche - ma non esclusivamente - in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari. Paola Uberti e le realtà coinvolte in questo ricettario non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle

ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Si raccomanda il lettore di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook.

Paola Uberti e le realtà coinvolte in questo ricettario non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse.

Agenzie fotografiche: Adobe Stock.

Questo ricettario elettronico è esclusiva proprietà di Paola Uberti e ti è offerto gratuitamente: puoi condividerlo dove e con chi vuoi seguendo alcune semplici regole, nel rispetto dell'autrice dell'opera.

L'eBook può essere utilizzato alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#), fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#). Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



NonCommerciale — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



Non opere derivate — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#), non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o [misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

Sono vietati la vendita di quest'opera e altri utilizzi impropri che saranno perseguiti a termini di legge.



Paola Uberti

Torinese, classe 1975, una laurea all'Accademia delle Belle Arti e un passato professionale nel settore delle energie rinnovabili, in campo enogastronomico ho iniziato come food blogger nel 2011.

Nel 2016 sono diventata imprenditrice trasformando le esperienze di blogger maturate negli anni in un'attività in crescita che ha già lavorato per prestigiosi Clienti.

Forte di numerose attività realizzate per i Clienti più diversi, lavoro come comunicatrice, creatrice di ricette e contenuti, storyteller, autrice di ricettari di cultura e cucina, brand ambassador, social media manager, creatrice di progetti di comunicazione e graphic designer per le aziende e i consorzi del settore cibo e bevande. Sono ideatrice e fondatrice di LIBRICETTE, la prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina.

IL GIRO DEL CIOCCOLATO IN 10 GIORNI/





TORINO "SA"
DI CIOCCOLATO



Qualcuno ne ha fatto uno in ottanta giorni. Le persone che hanno creduto in questo progetto ed io lo facciamo in dieci. Un giro del mondo - del cioccolato in questo caso - per omaggiare alcuni dei paesi dai quali arrivano quei piccoli scrigni di mistero, seduzione, fascino, ma anche regressione e consolazione che sono le fave di cacao. Esotiche pietre preziose commestibili che a Torino e nella sua provincia si sono fatte storia, leggenda ed eccellenza.

Torino con il cioccolato ha una relazione che dura da secoli. Molti dicono sia iniziata quel giorno del 1563 in cui Emanuele Filiberto I di Savoia, detto Testa 'd Fer, offrì simbolicamente alla popolazione una tazza di cioccolata per celebrare il passaggio della capitale del ducato da Chambéry a Torino. Questa relazione nel tempo si è mossa tra la corte e il popolo, permeando la dimensione artigianale e quella industriale tra alchemiche botteghe e fabbriche rimaste nella storia.

In questa meravigliosa città che, irrimediabilmente seducente, si muove tra reminiscenze e storia che si esprimono a loro agio accanto a una naturale propensione all'innovazione, al genio creativo e al pionierismo, con un gusto che sa rendere elegante anche la più sfrenata delle eccentricità, il cioccolato è diventato di casa.

Da Giovanni Antonio Ari cui la Madama Reale Maria Giovanna Battista di Savoia Nemour riconobbe il diritto di commercializzare la cioccolata in tazza a Torino, alla gallina viva esposta nella vetrina del negozio della Vedova Giambone, pioniera delle uova di cioccolato, fino all'artigiano che fece infuriare Carlo Felice perché esibì una carrozza con tanti

cavalli quanti ne aveva la sua e che gli faceva fare "una figura da cioccolattaio", tra merende reali e blocchi napoleonici - anche se non è certo che lo sposalizio tra nocciola e cacao si debba alla carenza di cacao, quanto piuttosto alla disponibilità del frutto sul territorio - abbiamo imparato a familiarizzare con il cibo sacro a Quetzalcoatl, con le sue tante forme, con l'arte che lo accompagna e con parole quali cabossa, concaggio, temperaggio, raw e cru.

Torino SA di cioccolato, quindi. Ne ha il sapore e ne custodisce il sapere, l'arte e la cultura. Cioccolato che nasce dal cacao. Cacao alloctono che si è legato alla Nocciola Piemonte IGP locale rimarcando la vocazione della città ad accogliere stimoli che arrivano dal mondo traducendoli in qualcosa di proprio e unico. Un qualcosa che ha preso corpo in un'architettura perfetta, straordinariamente piemontese e torinese nella sua sobrietà e nel fatto di nascondere un magma pulsante di meraviglia che prende i sensi e non li restituisce più: il gianduiotto. Il cuspidato lingotto che, affinché lo sguardo e il palato possano scorrere su di esso senza incontrare ostacoli che si oppongono a un'esperienza totalizzante, non ha spigoli, ma piccole, delicate, gentili curve. Se le guardi bene, se le vivi bene, ti accorgi che sono tanto belle e immersive da sfiorare l'oltraggio. Sfiarlo, sì, perché il cioccolato sa che la seduzione pura non urla, non brucia la candela da due lati ma è votata alla durevolezza e a generare ricordi, fantasie e desideri che lasciano il segno.

Ma Torino ha anche la FORMA, o, meglio, le forme del cioccolato. Le fave, piccole rocce grezze e silenziose, promesse di virtuosismi e

meraviglie. Il cacao, castana polvere che nebulizza i desideri e li rende tanto leggeri da potersi muovere nell'aria con un solo soffio. Le tavolette, ritmiche architetture che richiamano alla mente gli angoli retti della città. Le creme, vorticose densità che intrappolano l'anima e non la restituiscono se solo non siamo attenti a evitare che vi cada dentro.

I tartufi, minuti pianeti dalle superfici composte e asciutte o visionarie e disordinate, inni all'arte che abbraccia il caso - che se non ci metti amore e rispetto per ciò che stai maneggiando inverte due lettere e diventa caos - nelle quali restano intrappolate le impronte delle dita di chi li ha creati. La cioccolata calda, oceano del piacere, del bisogno, della consolazione, del comfort in cui puoi trovare il riflesso delle persone che per te rappresentano l'amore in ogni forma, ma mai di te stesso, perché il cioccolato è troppo generoso e amico dell'umanità per fare di te un Narciso destinato a una brutta fine.

Poi ancora il gelato e gli storici ricoperti che portano il cacao dal calore della cioccolata a un freddo capace di generare squisitezze desiderabili come brividi di piacere. Cosa dire poi delle torte al cioccolato, dei dolci creativi o classici, locali o internazionali, delle bignole alla crema di cioccolato e di baci di dama, cremini, praline, dragées, bonet, Bicerin, uova pasquali, cri-cri e del ruolo sorprendente che il cacao e il cioccolato possono avere nella cucina salata?

Poi i SUONI del cioccolato. Musica cittadina, colonna sonora di un romanzo sempre attuale. I rumori asciutti e duri di un morso dato a una tavoletta che echeggia nella testa frammentandosi e propagandosi

attraverso le stupefacenti sonorità del corpo. Il tintinnio di un cucchiaino che rimasta la cioccolata nella tazza e che dilata il tempo rendendo l'attesa del primo assaggio quasi insopportabile. Il fruscio impercettibile dei denti che affondano nella polposità di un gianduiotto pronto a sciogliersi in bocca giocando con il calore del corpo in quello che è un atto fisico, sensuale e mistico al contempo. Il suono "croccante" di un pirottino di carta che conteneva una pralina, accartocciato e stretto nel pugno in un riflesso incondizionato di appagamento del corpo e del cuore.

Infine, Torino ha le tante IDENTITÀ del cioccolato. Fondente come la notte che scioglie il giorno in un'oscurità che non deve fare paura, perché è attraverso essa che l'uomo ha ricevuto in dono i sogni. Al latte perché il cioccolato sa legarsi al primo nutrimento che ogni persona riceve dopo essersi affacciata al mondo e nel quale si condensa il miracolo di un essere che si prende cura di un altro e della sua commovente fragilità.

Bianco per accogliere, nella sua avvolgente dolcezza, nel suo candore d'avorio, quel bisogno d'amore e attenzioni che ognuno di noi ha, anche quando è nascosto nei più irraggiungibili recessi della rabbia o della disillusione. Con le nocciole, avvolte in un abbraccio che un giorno fu liquido e che chimica e fisica, in una delle loro forme più poetiche, hanno reso solido, intrappolando per sempre i suoi protagonisti in un atto d'amore senza fine. Sposato al peperoncino, al rosmarino, alla menta, alla lavanda, agli agrumi, alla vaniglia, alla cannella, alla frutta disidratata perché il cioccolato è anche meravigliosamente socievole e

accogliente.

Potrei continuare all'infinito.

Il cioccolato nella città della Mole è una dimensione talmente vasta che servirebbero anni e migliaia di pagine per rappresentarla come merita.

Ciò che voglio fare con questo ebook è un omaggio a tanta bellezza e generosità, all'arte di chi con il cioccolato lavora ogni giorno contribuendo a rendere la mia città, che amo perduto, un gioiello di eccellenza dolciaria e gastronomica mondiale, un modello di eleganza, creatività, rispetto delle tradizioni e innovazione che convivono e si alimentano reciprocamente. Una città devota al lavoro che ha imparato a divertirsi, che rispetta le regole ma le mette in discussione perché in fondo è sempre stata un po' ribelle e fatta a modo suo. Una città di Santi Sociali e figure apotropaiche che ti osservano in silenzio dalle facciate dei palazzi, di vie rettilinee che si sfogano nelle strade curve della collina, di una pianura che in pochissimi chilometri si inarca diventando montagna, di terra che è corpo e dell'acqua dei suoi fiumi che è sangue.

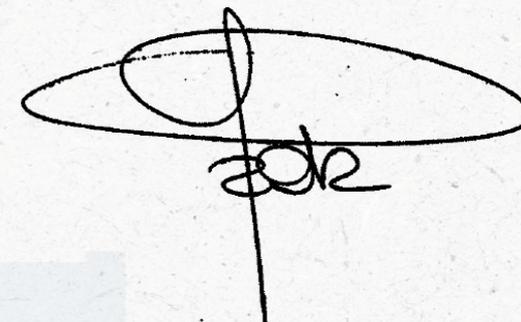
Fermatemi, davvero, perché io che mi commuovo ogni volta in cui vedo la punta della Mole sbucare dietro al tetto di un palazzo o che scrivo

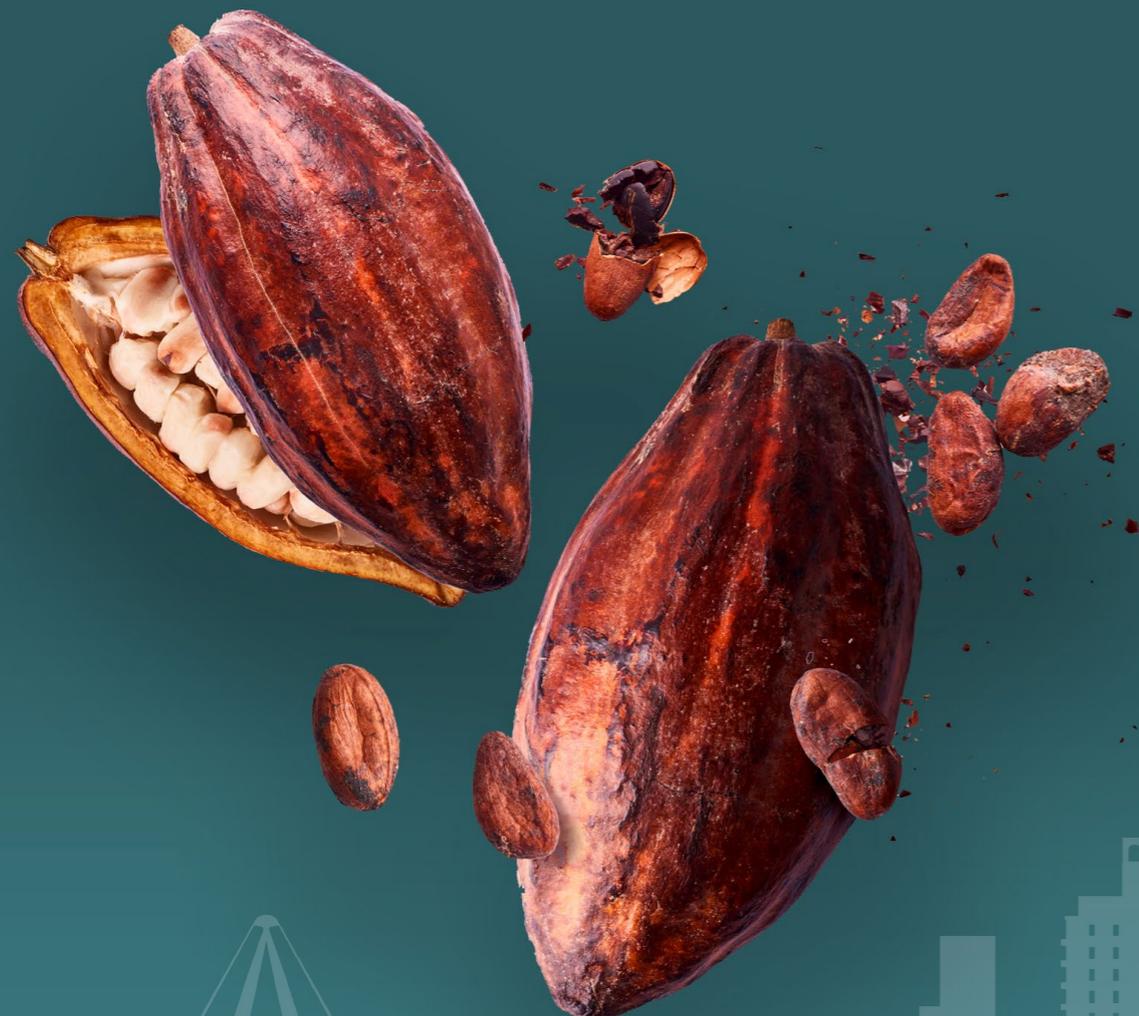
“nata a Torino il 6 novembre 1975”, della mia città non riesco a smettere di parlare. Con le sue luci e le sue ombre, con i suoi pregi e i suoi difetti - quale luogo al mondo non li ha, mi chiedo.

Vi lascio al cuore pulsante di questo ebook, la cucina al cioccolato. Vi lascio a ricette pensate per rendere omaggio al cioccolato e a una cucina consapevole del proprio tempo e responsabile in fatto di risparmio energetico e lotta agli sprechi di cibo.

Vi lascio a DIECI ricette per DIECI paesi produttori di cioccolato, strizzando l'occhio alla DECIMA persona resa celebre da John Tullius Quella che dice di non amare il cioccolato. Quella che mente.

Grazie a Marco Fedele che davanti a un caffè mi ha coinvolto in Cioccolato e ha accolto l'idea di questo ricettario.

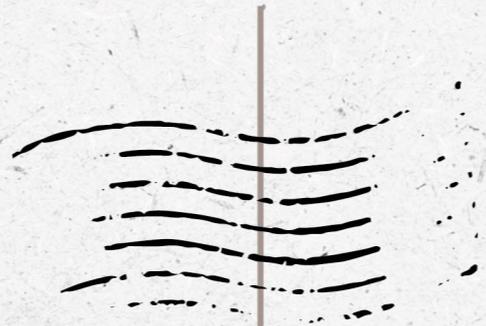
A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized oval shape with a vertical line extending downwards from its center, and the letters 'MF' written below it.



LE RICETTE



SPECIAL DELIVERY



VIA AEREA

Tanto veloci che non crederete ai vostri orologi, questi cucchiai saporiti e accattivanti con il loro oscillare tra freschezza, dolcezza, note sapide, intense e asciutte, capaci di equilibrarsi le une con le altre, sono perfetti per i buffet o come amuse-bouche per aprire un pasto a tinte forti. Senza accendere i fornelli e, perché no, evitando lo spreco dei piccoli avanzi di formaggio o frutta matura che abbiamo nel frigorifero o nel portafrutta, si preparano in un attimo nel vero senso della parola e non richiedono particolari attrezzature se non un tagliere, un coltello che faccia il proprio dovere e il contenitore di servizio che più vi piace. Il cioccolato? Extra-fondente, adulto e dall'aroma "sicuro di sé".

Cucchiiai di toma

d'alpeggio, uva

e cioccolato



This space for writing

This side is for address



Preparazione: 15 min. Cottura: no Riposo: no Persone: 4

Ingredienti

- 30 grammi di toma d'alpeggio stagionata
- 8 acini d'uva bianca
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva delicato
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Cioccolato fondente al 90% di cacao q.b.

Procedimento

1. Tagliare gli acini d'uva a metà e privarli dei semi, quindi ridurli a cubetti, poi tritarli grossolanamente con un coltello affilato.
2. Eliminare la crosta della toma e tagliare il formaggio a pezzi molto piccoli.
3. Con la lama del coltello lavata e asciugata, ricavare piccole scaglie dal cioccolato.
4. Mescolare uva e toma, quindi distribuirle in quattro cucchiari.
5. Rifornire con una macinata di pepe e con una generosa quantità di scaglie di cioccolato.



SPECIAL DELIVERY

Chiamateli stuzzichini, bocconcini, amuse-bouche, finger food, il discorso non cambia: sanno essere irresistibili. Belli da vedere e capaci di condensare in pochi centimetri cubi veri concerti di sapore, da quelli classici alle esperienze creative se non ardite, si prestano alle occasioni e alle scelte di stile più diverse, incluse quelle che vogliono dimostrare come il cioccolato sia capace di caratterizzare in maniera unica una ricetta.

In questi canapè - sarà un termine un po' superato ma gli sono affezionata perché mi fa pensare all'enciclopedia della cucina che fu di mia madre - il cioccolato fondente al 60% sposa robusti e saporiti pomodori secchi mescolandosi deliziosamente al loro sapore e appoggiandosi su una base di pane integrale, capace, con la sua forza, di sostenere gli altri gusti, aromi e consistenze. Poi un ciuffo di tomino (squisitezza pedemontana che possiamo usare in decine di modi diversi) e un vezzoso pennacchio, un frutto di capperi che con le sue note naturalmente sapide, quasi marine, chiude un'esperienza di gusto davvero particolare. Facilissimi, veloci, senza cottura e amici del recupero di pane raffermo e piccoli avanzi del frigorifero: una ricetta piena di virtù!



VIA AEREA

Tartine con pomodori

secchi, cioccolato e tomino



This space for writing

This side is for address



Preparazione: 20 min.

Cottura: no

Riposo: no

Quantità: 12

Ingredienti

- 4 fette di pane integrale in cassetta
- 6 pomodori secchi sottolio
- 15 grammi di cioccolato fondente al 60% di cacao
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 80 grammi di tomino fresco
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva robusto
- 12 frutti di capperi



Procedimento

1. Utilizzando un coppa-pasta con diametro di 5 centimetri, ricavare 12 dischi dalle fette di pane.
2. Scolare i pomodori secchi e tamponarli con carta da cucina per eliminare l'eccesso di olio. Tritarli finemente con un coltello affilato.
3. Tritare anche il cioccolato, unirlo ai pomodori secchi, insaporire con una macinata di pepe e mescolare.
4. Porre il tomino in una ciotola e condirlo con l'olio, poi lavorarlo con una forchetta per renderlo liscio e cremoso. Pesarlo e dividerlo in 12 porzioni di peso identico, dopodiché, lavorando delicatamente, formare altrettante palline.
5. Sciacquare e asciugare delicatamente i frutti di capperi.
6. Dividere il composto di pomodori secchi e cioccolato sui dischi di pane premendolo leggermente per compattarlo.
7. Appoggiare una pallina di tomino e inserirvi un frutto di capperi esercitando una lieve pressione.
8. Le tartine sono pronte per essere servite.

Consigli anti-spreco

I ritagli di pane possono essere consumati tal quali oppure trasformati in crostini da utilizzare in un'insalata o in una zuppa di verdura.

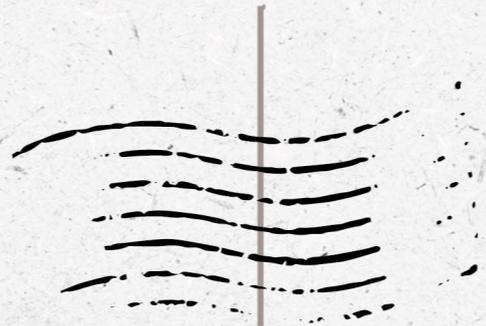


SPECIAL DELIVERY

Nell'attraente panorama gastronomico piemontese, i tomini freschi sono protagonisti ricorrenti. Conditi con l'inossidabile bagnetto verde o quello rosso, spesso infuocano deliziosamente i palati nella versione "elettrica" che prevede l'uso del peperoncino (spagnolin in dialetto).

Di là dal sapore fresco e irresistibilmente acidulo abbracciato da una carezza di latte, il tomino fresco è una risorsa preziosissima perché è possibile usarlo in molti modi - anche nei dolci - e perché ci permette di preparare squisiti antipasti in pochissimo tempo e senza accendere i fornelli.

Con questa ricetta vi propongo una versione un po' diversa da quelle tradizionali che fa del cioccolato un ingrediente chiave che bilancia i sapori e che, come ormai è arcinoto, sposa meravigliosamente molti tipi di peperoncino.



Tomini piccanti

con miele e cioccolato



This space for writing

This side is for address



Preparazione: 10 min. Cottura: no Riposo: no Persone: 4

Ingredienti

- 240 grammi di tomini freschi
- Pasta di peperoncino con olio extravergine di oliva q.b.
- Miele di acacia o di rododendro q.b.
- Cioccolato fondente al 75% q.b.

Procedimento

1. Scolare i tomini dall'eventuale siero e lasciarli a temperatura ambiente per alcuni minuti affinché non siano troppo freddi al momento di servirli. Porli in una ciotola capiente e unire tanta pasta di peperoncino quanto basta a ottenere una piccantezza media che non copra i sapori.
2. Lavorare gli ingredienti con una forchetta per ottenere una consistenza liscia e uniforme.
3. Pesare il composto, dividerlo in 12 porzioni identiche e formare altrettante quenelle sistemandole nei piatti individuali (3 a persona).
4. Cospargere i tomini con una buona quantità di miele, poi rifinirli con una generosa grattugiata di cioccolato.
5. Servire subito.



SPECIAL DELIVERY

Cacao e caffè, oltre a regalarci rispettivamente il cioccolato e una delle bevande più diffuse al mondo che in Italia ha messo solide radici, sono spezie.

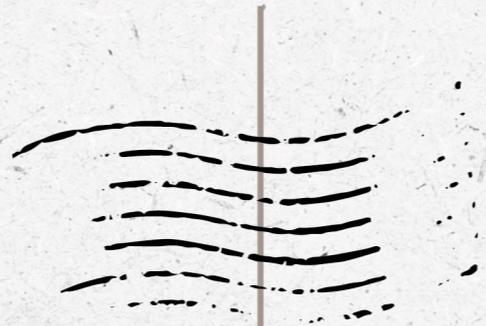
In pasticceria, così come nelle ricette salate, intervengono conferendo note di profumo, gusto e aroma uniche, capaci di cambiare completamente volto a un piatto. In un ragù di carne o in un chili di ispirazione messicana così come in un risotto o persino in piatti di pesce, possono essere ingredienti determinanti e caratterizzanti.

In semplicità, senza ricorrere alla cottura e celebrando un piatto iconico della gastronomia piemontese, ho preparato un'insalata di cavolo che ha rapito i miei sensi e catturato il mio cuore con sapori che sanno di casa e di cucine d'oltreconfine al contempo.

Questa ricetta è realizzata in collaborazione con **Oro Puro**.



This space for writing



*Insalata di cavolo con
dressing dolce-salato con
cacao e caffè*

This side is for address





Preparazione: 10 min. Cottura: no Riposo: no Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di cavolo cappuccio
- 80 millilitri di salsa di soia
- 40 millilitri di olio extravergine di oliva taggiasca
- 40 grammi di miele di rododendro
- 4 cucchiaini di cacao setacciato
- Un cucchiaino di caffè macinato gourmet Ischia by Oro Puro
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

1. Affettare molto finemente il cavolo cappuccio e dividerlo in quattro ciotole.
2. Riunire i restanti ingredienti in un barattolo, chiudere bene il coperchio e agitare energicamente per emulsionare il tutto.
3. Versare immediatamente il condimento sull'insalata e servirla.



SPECIAL DELIVERY

Il cioccolato in un piatto di spaghetti può sembrare strano ma accostato a determinati sapori regala un'esperienza davvero speciale.

Uno dei migliori amici vegetali della bruna delizia è il peperone. Con i suoi colori brillanti e felici illumina la fine dell'estate, rende fiero il Piemonte in quanto mito agroalimentare del territorio e accoglie meravigliosamente le sfumature del cioccolato fondente dando origine a una coppia di ferro che stupisce e delizia. Se poi ci si mette di mezzo anche la Nocciola Piemonte IGP, vi lascio immaginare.

Se siete palati curiosi, provate questo pesto sopra le righe per condire robusti spaghetti integrali. Non ve ne pentirete, fidatevi e, se ancora non lo avete fatto, potrete sperimentare la cottura inerziale della pasta e usare la parte verde di un cipollotto che di solito finisce tra i rifiuti.



VIA AEREA

*Spaghetti con pesto di
peperoni al cioccolato*



This space for writing

This side is for address



Preparazione: 10 min. Cottura: 12 min. Riposo: no Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di spaghetti integrali
- 110 grammi di falde di peperone giallo
- 40 grammi di cioccolato fondente al 75% di cacao
- 55 grammi di Parmigiano Reggiano DOP con 24 mesi di stagionatura, grattugiato
- 55 grammi di Nocciole Piemonte IGP
- 6 grammi della parte verde di un cipollotto
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale q.b.



Procedimento

1. Portare a bollore abbondante acqua salata e tuffarvi gli spaghetti. Appena inizieranno ad ammorbidirsi, mescolare, spegnere il fuoco, coprire la pentola e trasferirla nel forno spento, quindi attendere la cottura al dente della pasta seguendo i tempi indicati sulla confezione (potrebbe essere necessario prolungare il tempo di qualche minuto).
2. Privare le falde di peperone di coste bianche e semi interni, tagliarle a pezzi di medie dimensioni, poi sistemarle in un cutter.
3. Tritare grossolanamente il cioccolato con un coltello affilato e unirlo ai peperoni.
4. Aggiungere il Parmigiano Reggiano, le nocciole, la parte verde del cipollotto e l'olio.
5. Azionare la macchina a media velocità

6. e a intermittenza fino a ottenere un composto non eccessivamente fine.
6. Trasferire in una ciotola e condire con sale e pepe.
7. Prelevare un po' di acqua di cottura della pasta, lasciarla intiepidire e utilizzarla per stemperare il pesto e renderlo più cremoso.
8. Quando saranno pronti, scolare gli spaghetti, condirli con il pesto e servirli immediatamente.

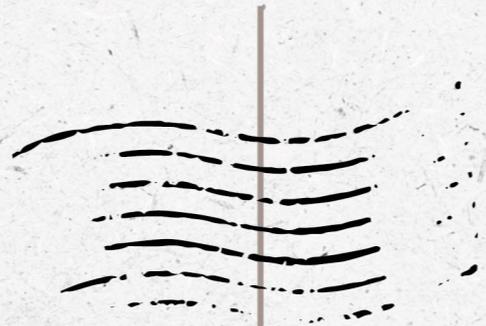
Consigli anti-spreco

L'acqua di cottura della pasta è perfetta come base per cucinare minestre, minestrone, zuppe e creme di verdura. Può anche essere utilizzata per sciacquare i piatti prima di metterli in lavastoviglie o per lavarli a mano.

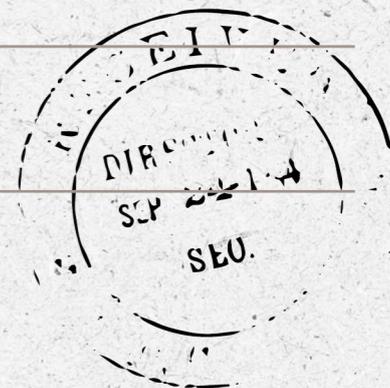


SPECIAL DELIVERY

La semplicità di questa preparazione è tale che non la si può definire ricetta. È piuttosto un insieme di gesti che si fanno al volo, mettendo assieme pochi ingredienti che generano un sapore squisito e una consistenza irresistibile, quella tipica della stracciatella nella cui cremosità carezzevole si incontra la piccola sorpresa croccante delle scagliette di cioccolato. E che dire della polpa del cachi mela, un frutto buonissimo, elegante e delicato che regala gioia all'anima con un colore stupendo. Mano a uno squisito seirass piemontese, vanto della produzione casearia regionale, fine, setoso e dal sapore straordinario, a un fine cioccolato fondente e a un cachi mela maturo. Un tocco di zucchero e basta. Non serve altro per una merenda diversa, confortante ed energetica!

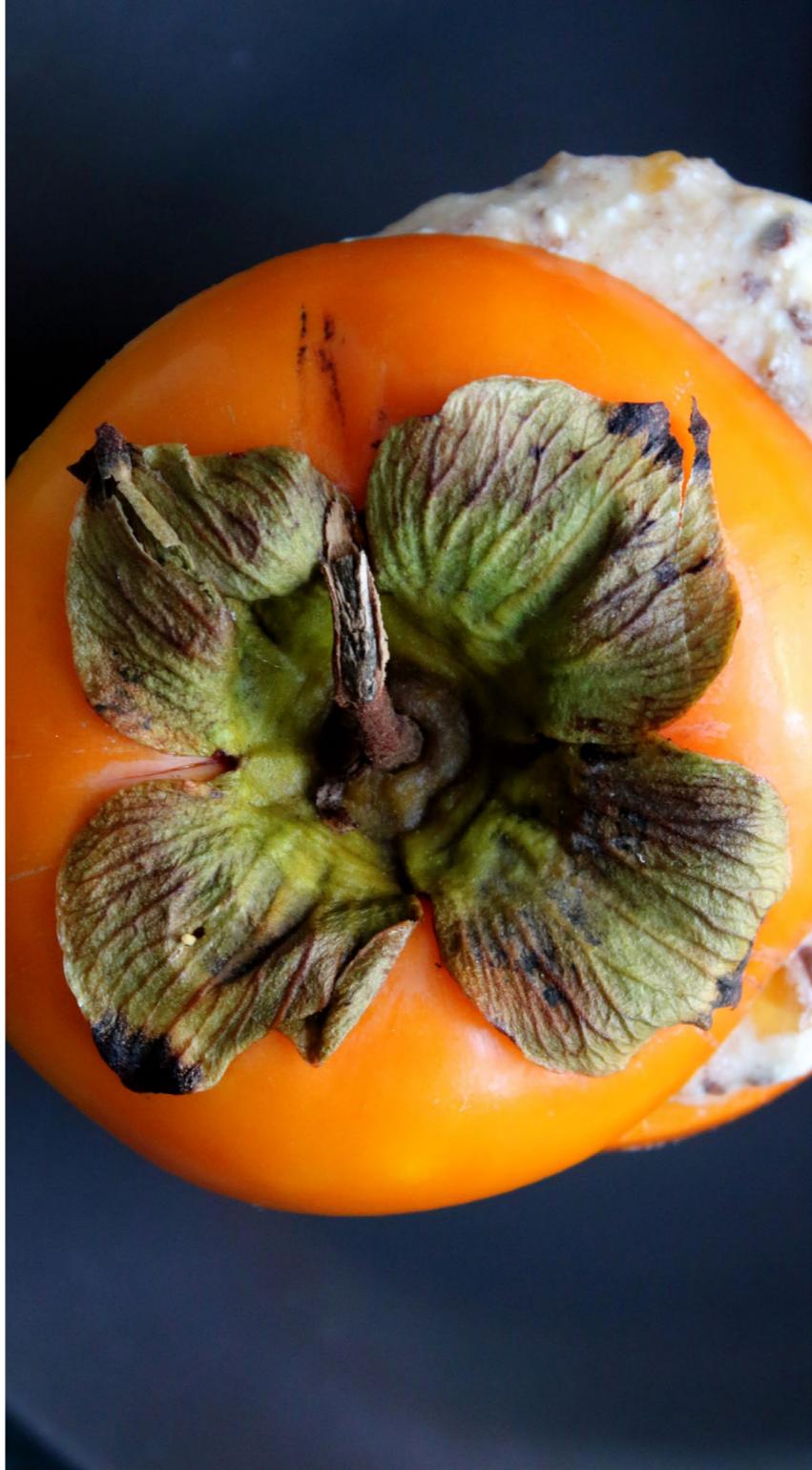


*Cachi mela con
stracciatella di seirass*



This space for writing

This side is for address



Preparazione: 15 min. Cottura: no Riposo: no Persone: 4

Ingredienti

- 4 cachi mela del peso di circa 300 grammi ciascuno
- 280 grammi di seirass
- 15 grammi di cioccolato fondente al 60% di cacao
- 20 grammi di zucchero a velo setacciato



Procedimento

1. Tagliare la calotta dei cachi mela e tenerla da parte.
2. Con l'aiuto di un cucchiaino, svuotare i frutti raccogliendo la polpa in una capiente ciotola.
3. Setacciare il seirass e unirlo alla polpa dei cachi mela.
4. Tritare non troppo finemente il cioccolato con un coltello affilato e aggiungerlo agli altri ingredienti.
5. Unire infine lo zucchero a velo e mescolare.
6. Trasferire la preparazione all'interno dei "gusci" di cachi mela, chiuderli con le calotte e servire immediatamente.



SPECIAL DELIVERY

Nei piatti che ci permettono di evitare lo spreco di cibo, anche se si tratta "solo" di un piccolo pezzo di pane, c'è una magia legata al fare qualcosa di universalmente giusto. Di quante cose, atti, scelte, pensieri, possiamo dire la stessa cosa?

Quando questa magia che coinvolge ambiente, economia globale e del singolo ed etica (milioni di persone al mondo non hanno libero accesso al cibo) incontrerà quella del cioccolato e l'amore per le eccellenze agroalimentari della propria terra può accadere solo qualcosa di buono. Molto buono.

Ecco un dessert semplicissimo che accompagna l'anima e i pensieri nella meditazione stagione fredda. Una deliziosa crema di pane raffermo percorsa dall'aroma unico della Nocciola Piemonte IGP a ricordare tutte le merende casalinghe a base di "pane e qualcosa".

Poi la Mela Carla - che fa parte delle Antiche Mele Piemontesi Presidio Slow Food e del Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino - che incontra il cacao e si fa rinfrescante complemento della crema. Infine, una pioggia di cioccolato fondente grattugiato sotto alla quale a nessuno di noi dispiacerebbe trovarsi. Perché se nel resto del mondo piovono polpette, a Torino piove cioccolato.

This space for writing



VIA AEREA

*Mela Carla al cacao con
crema di pane raffermo alla
nocciola*



This side is for address



Preparazione: 35 min.

Cottura: no

Riposo: il tempo di ammollo del pane

Persone: 4

Ingredienti

- Un limone con buccia edibile
- 4 mele della varietà piemontese Carla del peso di 80 grammi ciascuna circa
- 25 grammi di zucchero a velo setacciato
- 5 grammi di cacao setacciato
- 120 grammi di pane bianco raffermo
- 100 grammi di crema di Nocciola Piemonte IGP "bianca"
- Latte intero fresco q.b.
- Cioccolato fondente al 60% di cacao q.b.

Consigli anti-spreco

L'acqua utilizzata per ammolare il pane è un'ottima base per creme, zuppe e minestre di verdura.

Ciò che resta del succo di limone può essere usato per creare una citronette con cui condire verdure, pesce o carni bianche oppure per arricchire frullati e centrifugati.

Procedimento

1. Grattugiare la scorza del limone all'interno di una ciotolina. Coprire e tenere da parte.
2. Spremere il succo dell'agrume.
3. Tagliare una mela a metà, poi in quarti e privarla della parte centrale contenente i semi. Ridurre quindi il frutto a cubetti molto piccoli e sistemarlo in una ciotola.
4. Aggiungere un cucchiaino di succo di limone e mescolare. Procedere allo stesso modo con le restanti mele.
5. Unire infine lo zucchero a velo e il cacao, mescolare, coprire e tenere da parte.
6. Rompere il pane in pezzi piuttosto grossi e ammolloarlo in acqua fredda per 10 minuti o fino a quando sarà ben idratato e molto morbido. Scolarlo, strizzarlo delicatamente per eliminare l'acqua e porlo in un cutter.
7. Aggiungere la crema nocciola, la scorza

grattugiata del limone e un cucchiaino di latte, quindi azionare la macchina ad alta velocità e a intermittenza fino a ottenere una crema liscia e molto morbida (deve velare il dorso di un cucchiaino di metallo), aggiungendo altro latte al bisogno.

8. Preparare quattro fondine.
9. Porre al centro di una di esse un anello coppa-pasta con diametro di 7 centimetri e riempirlo con $\frac{1}{4}$ del composto di mele e cacao, pressandolo accuratamente.
10. Versare $\frac{1}{4}$ della crema all'esterno dell'anello, quindi sfilare delicatamente quest'ultimo.
11. Ripetere l'operazione negli altri piatti, pulendo l'anello a ogni passaggio.
12. Refinire con una generosa quantità di cioccolato grattugiato e servire subito.

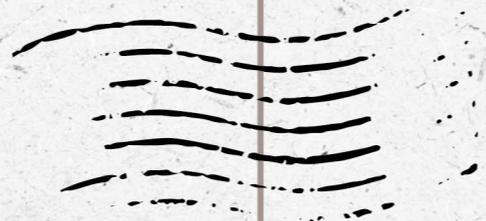


SPECIAL DELIVERY

Cotta o cruda, la cheesecake, con la sua base di biscotti burrosissima e croccante che oppone "resistenza" allo strato cremoso e i topping in cui ci si vorrebbe tuffare con un verticale carpiato dalla piattaforma dei 10 metri, è uno di quei dolci cui affidare i più incontenibili desideri di comfort culinario.

Nella versione cotta in forno solitamente sono uova e un po' di farina a rendere compatta seppur morbida la torta, mentre nella versione cruda intervengono agenti gelificanti. Se le dimensioni sono ridotte, possiamo invece ricorrere alla naturale consistenza "soda" di alcuni formaggi freschi, senza cuocere e senza usare gelatina e simili, risparmiando quindi tempo ed energia elettrica o gas.

Per questa cheesecake ultraveloce in barattolo (al netto del tempo di riposo), ho usato i biscotti digestive che tipicamente si impiegano, ma nulla vieta di usare gli avanzi dei frollini che abbiamo in casa, magari quelli sbriciolati che giacciono sul fondo di confezioni e barattoli, a patto di equilibrare bene i sapori.



Cheesecake di robiola

con topping di arachidi,

cioccolato e

aceto balsamico



This space for writing

This side is for address



Preparazione: 30 min. Cottura: no Riposo: 2 ore Persone: 4

Ingredienti

- 60 grammi di biscotti digestive o di frollini avanzati
- 40 grammi di burro
- 200 grammi di robiola fresca
- 20 grammi di zucchero a velo setacciato
- 80 grammi di arachidi salate
- 80 grammi di cioccolato fondente al 60% di cacao
- 4 cucchiaini di aceto balsamico di Modena IGP ad alta densità



Procedimento

1. Sciogliere il burro in un pentolino a fiamma dolce oppure nel forno a microonde, quindi lasciarlo intiepidire.
2. Frullare i biscotti per ottenere una polvere molto fine, mescolarli al burro e dividerli sul fondo di quattro contenitori monoporzione pressandoli con cura.
3. Scolare la robiola dall'eventuale siero e lavorarla in una ciotola con lo zucchero a velo fino a renderla cremosa, utilizzando una forchetta. Dividerla nei contenitori, creando uno strato uniforme sulle basi di biscotto.
4. Chiudere i contenitori e porli in frigorifero a riposare per almeno un'ora.
5. Frullare finemente le arachidi in un cutter azionando la macchina a intermittenza per non scaldare troppo i frutti.
6. Tritare grossolanamente il cioccolato con un coltello affilato, quindi unirlo alle arachidi. Frullare ancora per pochi istanti per amalgamare gli ingredienti. Trasferire il composto in una ciotola, unire l'aceto balsamico e mescolare con cura. Tenere da parte.
7. Lasciare i dolci a temperatura ambiente affinché non siano troppo freddi, poi completarli con uno strato di topping e servirli.



SPECIAL DELIVERY

Quale gusto ha il Natale? Credo che ognuno di noi potrebbe dare una risposta differente, in base alle proprie percezioni, ai ricordi, al fatto che il Natale lo viva con gioia o meno.

Per me il Natale ha il gusto del panettone, degli agnolotti, dei cappelletti (un quarto del mio sangue è modenese), del salame di tonno e del vitello tonnato, ma anche dei dolci speziati con il miele e la frutta secca e candita. Non che questi facessero o facciano parte dei miei pasti delle feste del passato o attuali, ma sento in essi qualcosa di meravigliosamente iconico.

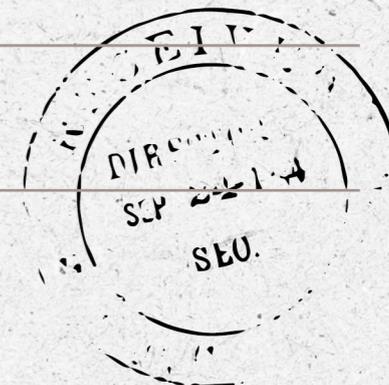
Ecco perché in questo ricettario ho voluto inserire una ricetta che ne rispettasse i temi conduttori - il cioccolato, la semplicità e il risparmio energetico - dedicata al Natale e ricca di sfumature speziate. Si tratta di un dolce a base di pane, frutta disidratata e spezie che si uniscono in una consistenza che cede alle lusinghe del cucchiaino trasformandosi in un fine "crumble" che non può separarsi dalla sua confortevole coperta di cioccolato. Un Linus-pudding non cotto che della preparazione britannica conserva la forma e la presenza del pane e che si esprime attraverso aromi intensi, tra i quali quello della Nocciola Piemonte IGP.

This space for writing



VIA AEREA

Pudding speziato di Natale
con copertura di cioccolato



This side is for address



Preparazione: 30 min. Cottura: no Riposo: 50 minuti Persone: 4

Ingredienti

Per il pudding:

- 35 grammi di albicocche disidratate
- 35 grammi di pere disidratate
- Un cucchiaino di mix di spezie per vin brulé (cannella, semi di coriandolo, bacche di ginepro, chiodi di garofano)
- 140 grammi di pane integrale alla segale (schwarzbrot)
- 40 grammi di Nocciole Piemonte IGP
- Un limone con buccia edibile
- Un'arancia con buccia edibile

Per la copertura di cioccolato:

- 70 grammi di cioccolato fondente al 60% di cacao
- 65 millilitri di latte intero

Procedimento

1. Sciacquare le albicocche e le pere con acqua fredda, poi ammollarle in acqua molto calda per 30 minuti, dopodiché scolarle e tamponarle con carta da cucina e tagliarle in pezzi di medie dimensioni.
2. Pestare finemente le spezie.
3. Sbriciolare grossolanamente il pane e porlo in un cutter.
4. Aggiungere albicocche e pere, le spezie e le nocciole. Versare pochissima acqua fredda e azionare la macchina a velocità media e a intermittenza fino a ottenere un composto fine.
5. Trasferire in una ciotola, aggiungere un po' di scorza di limone e di arancia grattugiate al momento - senza esagerare con la quantità per non coprire gli altri aromi - e mescolare.
6. Lasciare riposare per 20 minuti,

poi saggiare la consistenza della preparazione formando una pallina che dovrà mantenere la forma. Al bisogno aggiungere ancora poca acqua, mescolare con cura e ripetere il riposo.

7. Preparare la copertura di cioccolato spezzettando finemente quest'ultimo e sciogliendolo a bagnomaria. Nel frattempo, portare a bollore il latte, poi allontanarlo dal fuoco e versarlo sul cioccolato poco alla volta, mescolando il tutto con una frusta a mano fino a ottenere una crema non troppo densa e perfettamente liscia. Lasciare intiepidire.
8. Dividere il composto a base di pane in quattro formine monoporzionamento compattandolo con cura.
9. Sformare i pudding nei piatti individuali, quindi completarli con la copertura di cioccolato. Servire subito.



SPECIAL DELIVERY

Una bella sorpresa questi tartufi semi-salati! Possono essere proposti come bocconcino provocatorio all'inizio di un menù dedicato alla creatività, oppure alla fine, come chiusura fuori dagli schemi, dopo il dessert. Prepararli richiede poco tempo e un basso dispendio di risorse energetiche e non è difficile, anzi, è persino rilassante, soprattutto mentre si formano i tartufi.

Queste piccole golosità fanno del cioccolato il proprio cuore pulsante accostandolo alla deliziosa sapidità del Parmigiano Reggiano DOP e al sapore unico dei grissini rubatà. Si vestono di un manto di fine cacao, meraviglia mangereccia che in quanto a eleganza fa concorrenza alle più preziose lenzuola di seta.



VIA AEREA

*Tartufi semi-salati di
grissini, con parmigiano
reggiano e cioccolato*



This space for writing

This side is for address



Preparazione: 35 min.

Cottura: no

Riposo: 1 ora

Quantità: 20

Ingredienti

- 35 grammi di cioccolato fondente al 60% di cacao
- 30 millilitri di latte intero
- 50 grammi di grissini rubatà raffermiti
- 50 grammi di Parmigiano Reggiano DOP con 34 mesi di stagionatura
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Cacao amaro q.b.



Procedimento

1. Spezzettare finemente il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria. Nel frattempo, portare a bollore il latte, poi allontanarlo dal fuoco e versarlo sul cioccolato poco alla volta, mescolando il tutto con una frusta a mano fino a ottenere una crema non troppo densa e perfettamente liscia. Lasciare intiepidire.
2. Rompere i grissini in grossi pezzi, bagnarli con un po' d'acqua fredda e lasciarli riposare fino a quando saranno idratati e molto morbidi. Scolarli, strizzarli, sbriciolarli finemente con le dita e porli in una ciotola.
3. Aggiungere la crema di cioccolato, il parmigiano reggiano e una generosa macinata di pepe, dopodiché mescolare bene il tutto per amalgamare perfettamente gli ingredienti.
4. Pesare il composto e dividerlo in 20 porzioni identiche, poi formare altrettante piccole sfere.
5. Trasferire in un vassoio e lasciare riposare in frigorifero per 1 ora.
6. Trascorso il tempo, riprendere i tartufi e tenerli a temperatura ambiente per alcuni minuti affinché non siano troppo freddi.
7. Setacciare un po' di cacao in un piatto e passarvi i tartufi per rivestirli perfettamente prima di servirli.





Indice interattivo delle ricette

[Cucchiari di toma d'alpeggio, uva e cioccolato](#)

[Tartine con pomodori secchi, cioccolato e tomino](#)

[Tomini piccanti con miele e cioccolato](#)

[Insalata di cavolo con dressing dolce-salato con cacao e caffè](#)

[Spaghetti con pesto di peperoni al cioccolato](#)

[Cachi mela con stracciatella di seirass](#)

[Mela Carla al cacao con crema di pane raffermo alla nocciola](#)

[Cheesecake di robiola con topping di arachidi, cioccolato e aceto balsamico](#)

[Pudding speziato di Natale con copertura di cioccolato](#)

[Tartufi semi-salati di grissini, con parmigiano reggiano e cioccolato](#)

Paola Uberti

DIECI VOLTE CIOCCOLATO

Un viaggio nel cioccolato tra Torino e il mondo in dieci ricette

© 2022 Paola Uberti. Tutti i diritti riservati.

Concept, progetto, grafica, impaginazione e ricette di Paola Uberti.

Opera realizzata in collaborazione con l'evento Cioccolato 2022 di Torino.