

Il Sole 24 ORE

Ventiquattro

IL MAGAZINE

viaggi
per tutte
le altre destinazioni

JET LAG

FUGA
DAL SONNO

TELETRASPORTO
STAR TREK
IN LABORATORIO

CINEMA

ERIK PAOLETTI
COLLEZIONISTA DI SE

IRAN

TURISTE
IN LIBERA USCITA



Demo



Chloé Doutre-Roussel, quarant'anni, è tra i massimi esperti al mondo di cioccolato.



PASSIONE FONDENTE

Chloé Doutre-Roussel è tra i massimi esperti di cioccolato. Perfezionista e sognatrice. Inizia le degustazioni alla sei del mattino ed è convinta - scrive **Cristina Battocletti** - che anche con il cacao si possa incidere sulle sorti del mondo. **Foto di Paolo Verzone**

«**S**Ì, MA CHE COSA VIENE in tasca a chi produce?». Chloé Doutre-Roussel, l'esperta di cioccolato più famosa al mondo, autrice del best seller *The chocolate connoisseur*, sorride discutendo un progetto per creare una nuova

linea di tavolette. Ribadisce la domanda al suo interlocutore con grazia malandrina fino a che non riesce a trasmettere il suo messaggio: «I contadini che coltivano fave di cacao nel Terzo mondo devono essere aiutati con progetti sostenibili».



In un taschino cucito nell'abito conserva un set da degustazione. I test migliori, dice, si fanno di prima mattina, «quando i sensi sono all'erta».

Pelle chiara, capelli castano-rossicci, corporatura affusolata, Chloé nasconde i suoi quarant'anni dietro un piglio da ragazzina, con cui spiega che anche il cioccolato può riequilibrare le sorti del mondo. Figlia di una tedesca e di un addetto all'ambasciata francese in Messico, dove è nata, per lei lo sviluppo dei Paesi poveri è sempre stato un punto fondamentale dell'agenda, quando ancora il cioccolato era solo una passione e nemmeno lontanamente un lavoro.

Una vita movimentata la sua, piena di spostamenti, tra l'Inghilterra, la Francia, l'America Latina e il Nord Africa, spaziando dall'esperienza manageriale all'agronomia e alla cosmetica, fino all'incontro nel 2003 con Fortnum & Mason, la raffinata casa di produzione di cioccolato, tè e caffè più famosa di Londra. «È stato Fortnum a darmi la notorietà - spiega Chloé -. Fui scelta fra tremila candidati per ricoprire il ruolo di manager e compratore di cioccolato. Ma poi non mi bastava più.

lo volevo fare scelte più radicali, più all'avanguardia. E così dopo due anni e mezzo ho deciso di mettermi in proprio».

Oggi Dautre-Roussel fa ricerca per le aziende che producono cioccolato, prestando la sua consulenza per ogni punto della catena produttiva, dalle piantagioni fino alla confezione della tavoletta.

Soprattutto non smette mai di esercitarsi. La prima degustazione inizia alle sei di mattina, «quando i sensi sono all'erta e il palato non è contaminato da altri sapori. Ho un test già pronto dalla sera prima con diversi tipi di cioccolato da comparare che possono essere di una stessa marca o provenire dalla stessa regione o dallo stesso Paese». Poi batte con leggerezza una mano sulla tasca, cucita proprio sopra al cuore, del suo vestito dal design bizzarro. «Qui metto la mia "dose" personale, frammenti di tavolette che mi porto dietro per tenermi allenata. Sgranocchio durante una conferenza o nelle pause di un incontro. È un posto segreto e riservato che mi permette manovre furtive, così

Non sempre il prezzo è indice di qualità. Ma il buon cioccolato non può costare poco.

«Invece di strapagare la materia prima si dovrebbero formare i contadini. Altrimenti si rovina solo il mercato»

non devo offrire niente a nessuno!»: ride e poi confessa che ha acquistato un'intera partita di abiti da una stilista perché, oltre a piacerle, avevano il nascondiglio segreto per la sua dolcissima droga.

Un'ossessione nata da piccola («Non chiedevo mai caramelle o bonbon, ma sempre e solo cioccolato») e allenata in maniera scientifica dai 14 anni, quando si stabilì per ragioni di studio in Francia, dove poi conseguì la laurea in Agronomia. «A Parigi, in un supermercato, vidi per la prima volta differenti tipi di cioccolato. Decisi di comprarli e di assaggiarli. Cominciai allora a stilare la mia prima banca dati, dove scrivevo le mie impressioni confrontando i gusti. A rileggerla ora mi sembra così ingenua, così povera di vocaboli, ma è stato il mio inizio».

D'un tratto scorge un cioccolatino che accompagna una tazza di caffè, lo scarta, lo annusa e scuote la testa contrariata: «Questo è odore di vaniglia artificiale. Siamo già fuori strada». Tonic: con un gesto deciso lo spezza in due. «Ecco - sentenza - il suono non è malvagio». Guarda la sezione e approva. «Niente da dire neanche riguardo all'aspetto». Lo porge. «Vede? Niente venature bianche e non ci sono buchi». Frattura ancora il cioccolatino e ne mette in bocca una parte piccolissima. Mentre assapora assume un'espressione interdetta e poi esce in un piccolo gorgoglio: «Orribile, sa di plastica. Il cacao è troppo tostato e per coprirne il gusto si abbonda in zucchero e aromi artificiali».

Le prove da superare per una tavoletta, spiega, sono quattro: olfattiva, tattile, visiva e gustativa. La cioccolato di produzione industriale di solito supera test del tatto e della vista, ma cade rovinosamente negli altri. «Non esiste cioccolato buono che costi poco, ma non è vero nemmeno il contrario. Ci sono prodotti a prezzi altissimi che non sono di buona qualità. Bisogna stare attenti, in giro c'è molta fuffa».

E i rischi sono aumentati soprattutto da quando, negli ultimi due anni, si è scatenata una vera e propria febbre del cacao. Sono sempre di più infatti le aziende, specialmente statunitensi, alla ricerca di cioccolato originario. Comprano le fave senza occuparsi del processo di lavorazione, «che è fondamentale per ottenere un buon prodotto», sottolinea Chloé. Eccellente non deve essere solo la materia prima (buona soprattutto in Sudamerica, Indonesia e Caraibi, mentre quella più scarsa è in Africa da cui viene però il 75% della produzione), ma anche

la lavorazione. I semi devono essere maturi al momento del distacco dalla pianta, fermentati per almeno sei giorni ed essiccati lentamente alla luce del sole. Deve seguire uno stoccaggio appropriato e un arrostimento a temperatura adeguata.

Sovente, invece, i contadini fanno più in fretta possibile per guadagnare subito. Stimolati dagli acquirenti che si contendono le fave, le cedono al prezzo più alto, facendo impazzire il mercato, senza garantire un prodotto migliore. «Pagare il doppio un produttore non aiuta lo sviluppo, rovina solo l'economia. Il contadino non si arricchisce, ma sperpera, perché non è educato al miglioramento. Spesso il denaro guadagnato va a finire in birra. Ho lavorato per le Nazioni Unite e so come funzionano le cose». Una sensibilità, quella di Chloé per i Paesi svantaggiati, che deriva dalla sua stessa educazione, quando in Messico la sua famiglia usava l'auto dell'ambasciata per trasportare oltre confine perseguitati politici.

«Quando visito le coltivazioni di cacao cerco di spiegare ai contadini che potrebbero trasformarsi essi stessi in "cioccolatai". Alcuni si stanno svegliando. Per esempio, in Ecuador sono nate due nuove fabbriche che producono barrette, ma il risultato non è dei migliori. Invece che mandare ispettori a controllare i processi di maturazione e di stivaggio, gli industriali dovrebbero formare i contadini. Questo è quello che cerco di spiegare agli uni e agli altri, quando visito le coltivazioni o faccio una consulenza. Il processo è lungo e difficile, ma basta crederci».

Intanto arrivano nuove tavolette da testare. Ne adocchia una confezione che potrebbe consolarla di tanta volgarità gustativa. È un prodotto francese, di nicchia, ma ben conosciuto dagli intenditori. Mentre lo scioglie in bocca, sul viso si distende un'espressione di beatitudine. «Questa ditta, oltre ad avere fave di ottima qualità, ha indovinato la miscela di zucchero, massa e burro di cacao, che è quel grasso che si estrae dalle fave. Dal diverso dosaggio di questi ingredienti si possono ottenere tipi molto diversi di cioccolato anche con la stessa materia prima». E la percentuale di cacao quanto conta? «Quando va a comprare una bottiglia di vino è fondamentale la gradazione alcolica? No! E così accade per il cioccolato. Comunque è meglio non scendere mai sotto il 60 per cento».

Chloé parla, si infervora, si indigna, scherza e ride e continua a mangiare cioccolato. Ha la pelle liscia, senza un'ombra di acne e il corpo smilzo. Forse lo sguardo si ferma un po' più del dovuto sul giro vita perché lei risponde senza essere interrogata. «Basta non unire il cioccolato ai carboidrati e soprattutto mangiarne di buona qualità per rimanere in forma». Sarà, ma viene il sospetto che chiunque altro adottasse un regime alimentare simile, sarebbe già obeso. ☺