

Un inusuale MARIAGE



**Tutti
i matrimoni
sono fattibili?
Per il cioccolato
sembra di sì,
anche con la spumeggiante birra**

Se l'accostamento di diversi tipi di cioccolato a vari vini o distillati può dare adito a qualche dubbio o interrogativo, è però ormai sottinteso che tali matrimoni si possano... celebrare. È sufficiente trovare i giusti partner. Ma con la birra? Cosa potranno mai avere in comune birra e cioccolato? E la proposta di unirli in questo inusuale *mariage* può funzionare dal punto di vista gustativo e magari riscuotere consensi e successo?

A ben guardare, l'abbinamento tra determinate tipologie di cioccolato e speciali qualità di birra, nonostante iniziali diffidenze miste a curiosità, è ormai da anni oggetto di studio e di sperimentazione da parte di cioccolatieri, pasticciere e chef, nonché ricercatori e produttori. Uno dei primi in Italia a lavorare su tale connubio è stato **Danilo Freguja**: "Bisogna utilizzare il tipo giusto di cioccolato, non troppo 'grasso' e non troppo dolce, da accostare a birre come, ad esempio, le triplo malto ottenute con metodo *champenois* con rifermentazione in bottiglia, oppure quelle fruttate, come alla ciliegia, avendo cura di scegliere prodotti particolari per struttura e corposità. Si procede in modo analogo al vino, e anche la bottiglia di birra va stappata e versata secondo un preciso rituale...". Un evento in tema condotto in tempi recenti dallo stesso Freguja si è tenuto al 3° Simposio del Cioccolato di Pavullo, lo scorso aprile. Presso il locale bar Frignano sono infatti state proposte in degustazione tre praline di cioccolato artigianale, alla crème brûlée, alla liquirizia

e al cocco, abbinandole a sei birre scure prodotte con il metodo *champenois* (Deus, San Bernardus, St. Hubert, Triple Karmeliette, Kwak e Triple Moine), tutte di alta gradazione alcolica, fra i 7,3 e gli 11% vol. Freguja aveva già sperimentato in passato tale connubio anche per una torta a base di cioccolato Tanzania puro al 75% con mandorle amare, peperoncino, cannella, anice stellato e birra HΨ Cuvée della **Zago** di Prata di Pordenone.

“La Zago – dichiarano i titolari – da oltre vent’anni coltiva la passione per la birra artigianale e, attenta alle nuove inclinazioni dell’alta cucina, la propone in varie soluzioni di gusto, sia in abbinamento che come ingrediente. Con il cioccolato fondente il matrimonio perfetto è con HΨ Cuvée, birra doppio malto, artigianale e non pastorizzata, prodotta con il metodo *champenois* a rifermentazione in bottiglia, che può accompagnare le barrette di cioccolato in purezza, con una percentuale di cacao variabile dal 60 al 90%... Questa birra diventa un ideale ingrediente in cucina per specialità dolci o salate, come la pera cotta alla birra



La Noël di Le Baladin. A destra, lo staff de Le Baladin: in primo piano, seduto, Teo Musso.



con crema caprina su una base di cioccolato fondente, la sfoglia di birra con cioccolato fondente e zenzero, il brasato cotto e poi caramellato con HΨ Cuvée, accompa-

gnato da una salsa al cioccolato fondente, oppure la guancia di manzo cotta nella birra con scagliette di fondente speziato". Sempre con il metodo *champenois* Mario

L'ESPERIMENTO DI AIM il racconto di Roberto Bianchi

Aim si spostò un po' di lato per prendere il foglietto abbandonato sul sedile su cui si era seduto e, se quella piega non gli avesse dato fastidio, pensò, lo avrebbe lasciato lì. Sbirciò i titoli in porpora più per abitudine e noia che per interesse, ma l'argomento pubblicizzato non lo lasciò indifferente: d'altronde lui, impenitente goloso, non poteva lasciarsi sfuggire alcuna indicazione su cioccolato e affini.

Birra e cioccolato, unione possibile? Chiedeva a gran voce il volantino. Era il tema di un meeting, probabilmente già passato chissà da quanto, almeno affidandosi allo stato del foglietto che mostrava un notevole vissuto di grinze e rughe disordinate, per le molte mani tra cui era scivolato e il tempo passato a terra, che lo avevano reso qui e là illeggibile.

Peccato, pensò Aim, mentre lasciava cadere nel cestino il volantino, avrei potuto andarci a quell'incontro, forse avrei assaggiato qualcosa di buono o interessante. Birra e cioccolato, due mondi che sembrano così distanti, cosa avranno da raccontarsi, continuò a pensare Aim, mentre l'ascensore lo portava al 48° piano di un edificio in costruzione, di cui doveva assicurare la qualità delle viti di chiusura per le scatole delle prese elettriche.

Che in lui quel giorno qualcosa non andasse, se ne accorsero subito i suoi compagni di lavoro. Lavorava in silenzio, comandato da un'indifferenza meccanica e ripetitiva, mentre normalmente stancava tutti con il suo continuo parlare, cercando di convincere qualcuno ad uscire dopo il lavoro e a fare tardi, sempre alla ricerca di un passatempo non troppo noioso.

Si vedeva che aveva i pensieri altrove, perché alla curiosità dei compagni rispose: "devo riflettere". Zuppa di tartufi e sedano, accompagnata da cioccolata calda: questa era la colazione di Madame Pompadour, pensò Aim, intanto che scendeva le scale dei 48 piani che lo separavano dalla mensa, dove avrebbe consumato i suoi due panini ripieni, uno con un composto al cetriolo e l'altro con pomodoro e prosciutto, così come faceva da almeno 15 anni, cioè da quando lui e Stert si conobbero e cominciarono a condividere i loro pensieri più intimi.

Stert fino a quel momento l'aveva seguito in silenzio giù per le scale. Ma ora, arrivato al 16° piano, la sua preoccupazione vinse sul senso di riservatezza che aveva sempre caratterizzato il suo vivere. "Che cosa hai oggi Aim?", gli chiese. "Niente – rispose Aim – non preoccuparti, ho solo una cosa cui pensare. Stasera o domani, sì, forse stasera te ne parlerò". Fecero il resto delle scale in silenzio, fino al refettorio. Qui Aim cercò un tavolo non troppo in vista, si mise a guardare fuori della finestra e, con apparente calma, tra un boccone e l'altro, mise a punto il suo Piano.

Perché non fare una prova? In fondo, forse, così male non sarà. Si ricordò di quella birra all'essenza di cioccolato che l'anno scorso gli aveva regalato Blowen in occasione del giorno di San Valentino. La vendevano per abbinarla al pollo, era la Sam Adam's Chocolate Bock. Senza dimenticare quei 25 cioccolatini alla birra ale che Stert gli aveva regalato in occasione del suo 25° compleanno, un cioccolatino per ogni anno, un abbinamento di dolce amaro come



Le birre della Zago di Pordenone.

Chiaradia, il titolare della Zago, ha realizzato la The Original HΨ, una doppio malto dai sapori di luppolo e malto. Il Caffè Croppi di Trecate, No, l'ha coniugata con il cioccolato puro al 100%, creando una coppa con gelatina di birra The Original HΨ, gocce di cioccolato puro e crema chantilly. "In questa ricetta – sottolineano alla Zago – la birra viene portata a ebollizione, unita con la gelatina e quindi messa a raffreddare in frigorifero. Le gocce di cioccolato sono inserite nel fondo della coppa e lasciate in sospensione, mentre la crema aromatizzata alla cannella dà il tocco finale.

La birra The Original HΨ è caratterizzata da un gradevole profumo di erbe d'alpeggio, luppolo in fiore, ananas e albicocca, unito a toni di dattero e sherry che si fondono al gusto della coppa con gelatina". Con il cioccolato al latte la Zago consiglia invece Saint Hubert Premier Grand Cru, doppio malto, stile Ale belga speciale a rifermentazione in bottiglia, dai sentori di frutta esotica, datteri, fichi secchi e frutta passita, in grado di esaltare dessert caramellati o a base di cioccolato. Anche la Saint Hubert Blonde D'Abbaye, birra vivace stile Abbazia doppio malto, e la Premium Pils Saint Hubert Artisanale De Luxe si accompagnano bene ai dolci.

L'accostamento birra e cioccolato è stato sperimentato con successo anche dal birrifico **Le Baladin** di Teo Musso, con sede a Piozzo, Cn. "L'idea era quella di fondere in un abbinamento apparentemente insolito birra e cioccolato – spiega il responsabile commerciale Lelio Bottero –. Il grande successo ottenuto in questi anni di ricerca ci ha portato a siglare una collaborazione con tre grandi produttori del panorama italiano del cioccolato: Domori, Gobino e Rizzati". Tre interpretazioni diverse, elaborate a partire dal cacao Ocumare 67 di Domori, un Criollo recente, impiantato nel 1998 nell'Hacienda San José, Penisola di Paria, in Venezuela. Il cacao viene sottoposto a fermentazione, ossigenazione ed essiccazione in loco, quindi trasformato in un Cru Domori al 70%, con delicati profumi di caramello, tabacco, noci, papaia, sottobosco, funghi e datteri. Il cru è stato quindi abbinato alla Noël Chocolat, una birra da meditazione 9% vol., ad alta fermentazione, inizialmente proposta soltanto nel periodo invernale, ma ora oggetto di produzione continua. Essa è caratterizzata dai complessi aromi floreali di rosa, con note di frutta secca, caramello, banana matura, prugna, toffee, cacao, liquirizia e un leggero pepato. "Il gusto è equilibrato e importante – prosegue Bottero – con note di amarena, frutti di bosco, prugna, frutta secca, cacao amaro. La sua lavorazione richiede accurati dosaggi effettuati direttamente da Teo". Gli altri due esperimenti di abbinamento effettua-

la vita, come la birra bevuta quella sera e ancora non dimenticata... In fondo, pensava, tutti conoscono la mia passione per birra e cioccolato. Anche se ho sempre pensato al cioccolato come ad un genere di conforto sufficiente a se stesso.

Il primo problema da risolvere, disse tra sé e sé mentre dava il primo morso al panino, è come procedere nella scelta delle birre e del tipo di cioccolato. Si perché, prima di cominciare a riflettere sulla birra, la mente va immediatamente al cioccolato, che deve essere masticato con forza crescente via via che aumenta la percentuale di cacao, e si pensa quindi alla sua forza e completezza di gusto, compatto e insistente.

Ovviamente il mariage, se matrimonio deve essere, è solo tra cioccolato fondente e birra; meglio lasciare stare il cioccolato al latte, un chupa chupa per gli amanti dello zucchero e dell'untuosità da far sciogliere in bocca, per non impegnarsi troppo, né di testa né di fisico. Così, mentre l'acidulo del pomodoro fresco e il cicciuto sapore del prosciutto, unendosi, gli ricordarono la bella birra Weiss fresca e limonina che aveva nel cestino refrigerato, concluse che il cioccolato sarebbe dovuto essere puro, senza altri grassi che non fosse il burro di cacao e con almeno il 45% di cacao, ma che si sarebbe potuto cominciare anche da qualcosa di meno impegnativo, da un 35%. Stappò la Weiss e la versò lentamente in un bel bicchiere di vetro capiente e fresco. 35, 45, 60, 70, 85 e 100 % di cacao: queste saranno le varietà che sceglierò. Scrisse i numeri su un pezzo di carta e, rileggendoli, pensò che avrebbe dovuto ricordarsi di andare a giocare al Lotto - già, perché non si sa mai!

Peccato, rifletteva, non disporre più dei favolosi cru di solo Criollo che mi ero comprato nel mio viaggio in Messico, o dei *fine flavour* venezuelani, ma anche del meno nobile Forastero africano, che mi aveva portato Arlen quando andò

a curarsi il mal d'Africa e, tornato a casa, mi disse: "Tieni questo è quanto di meglio ho trovato per te". E mi diede una scatola di legno giallo con dentro alcune delle migliori qualità di cioccolato di quella terra... Pazienza, cercherò il meglio che riuscirò a trovare.

Intanto, un fresco sorso di Weiss accompagnava l'ultimo boccone di panino. Così, senza nemmeno pensare, tolse la pellicola con cui, al mattino, aveva avvolto il sandwich al cetriolo – un classico per lui – e cominciò ad assaporarne la dolcezza. Non c'era un motivo particolare perché gli piacesse così tanto il cetriolo, gli piaceva e basta. Forse, come disse un giorno agli amici, è solo perché ha la buccia verde, nient'altro. Però la buccia del cetriolo che finiva nel suo panino veniva sempre tolta perché, diceva, è un po' coriacea. "Mi piace il suo colore, ma non il gusto"...

Tomando alle birre, dovrò fare attenzione: quali scegliere? Il dubbio gli parve complesso, pensava che la birra gli avrebbe lasciato comunque una sensazione di vuoto e che anche la migliore non sarebbe mai riuscita ad equilibrare l'intensità del cioccolato, a creare l'armonia con quello prescelto. Sicuramente dovrò andare in crescendo, pensò. Più è puro e con maggior quantità di cacao, più intensa dovrà essere la mia birra. E su questo punto, fondò tutta la sua teoria.

Si ricordò anche della birra, una semplice pils, che doveva accompagnare il suo sandwich al cetriolo: la guardò, ma pensò che di birre, più tardi, avrebbe dovuto berne diverse e preferì lasciarla lì, al fresco, in attesa di tempi migliori per lei. Non l'avrebbe bevuta con il cioccolato, troppo leggera d'alcool e di corpo, anche se quel colore, oro pallido, sembrava abbinarsi così bene al marrone scuro del cioccolato.

All'improvviso ecco l'idea: la nebbia si sciolse e, nella scelta delle birre, non si sentì più solo. Anche i suoi amici si accorsero di quel movimento veloce della

ti hanno portato alla creazione della pralina alla gelatina di birra Noël, realizzata da Guido Gobino di Torino, ed alla pralina ripiena con alcolato di Noël, creata dall'Offelleria Rizzati di Ferrara. Lo scorso Natale è stata anche messa in vendita una confezione speciale, contenente la birra e le tre specialità di cioccolato.

"Fortunatamente, dopo 6 anni circa – rileva Franco Rizzati dell'Offelleria Rizzati di Ferrara – si comincia ad apprezzare l'abbinamento birra e cioccolato come uno dei più corretti ed equilibrati. Ma sino a poco tempo fa, quando proponevo il mio cioccolatino alla birra, le persone mi guardavano esterrefatte... I miei 'deliri' con la birra sono iniziati quando ho conosciuto quelle di Teo

Musso 8 anni fa, in particolare la Noël doppio malto scura che, con le sue note dolci, si abbina a vari tipi di fondente. Di qui è venuta l'idea di racchiuderla in un guscio proprio, creando un nuovo cioccolatino. Poi, siamo passati all'abbinamento tra la birra Nora, una doppio malto di colore biondo dorato unica, contenente un 30% di kamut, mirra e zenzero. L'abbiamo accostata al nostro zenzero, che proviene dalla Tai-



Le favette, cioccolatini alla birra di Franco Rizzati di Ferrara.



Birre prodotte dalla SoràLamà di Vaie, To.

landia o dal Brasile e che viene tagliato a fettine o listarelle, candito (senza impiegare anidride solforosa o coloranti) e poi ricoperto con cioccolato fondente 70%: semplicemente fantastico! Infine, l'ultimo esperimento ha coinvolto la Xyauyù, o birra passita. Si tratta di una birra nuova, ottenuta con uno speciale processo di ossidazione, da gustare con il mio 'bocconcino' all'arancia candita, che non è realizzato con la sola scorza ma con un'arancia candita intera, con la sua polpa, ricoperta di caffè macinato fresco Leonardo Lelli e glassata con cioccolato fondente. Al momento della degustazione si avvertono tre sensazioni: il croccante del cioccolato, la morbidezza della polpa e la consistenza soda della scorza..." In Piemonte a Vaie, ai piedi della suggestiva Sacra di San Michele,

testa, di quel portarsi in fretta l'indice alle labbra e fare seguire il breve dondolio del capo, con l'arricciamento delle labbra, come per voler annuire a qualcosa, come per dire, "Ci sono, ho trovato!".

Perché no, pensò: in fondo posso seguire le tracce che vini e distillati hanno già percorso sulla stessa strada, per raggiungere la stessa meta... vini alcolici, dai sapori e profumi di frutta appassita e speziati... Dovrò trovare birre che abbiano nel loro carattere la forza, i profumi e gli aromi adatti ad un matrimonio all'apparenza impossibile. Cercherò quindi birre alcoliche, con sentori di caramello, maltate e speziate. Il massimo sarebbe trovarne una vanigliata, come il ricordo lasciato da quei distillati, lungamente invecchiati in botti di legno, che trovano nella vaniglia l'aroma ideale per sposare l'intenso sapore del cioccolato. In fondo, ci sarà pure un motivo se anche gli Aztechi usavano la vaniglia per aromatizzare il loro cacao.

Risalendo le scale dei 48 piani che lo avrebbero riportato al sacrificio di oltre 4 ore di vita, Aim ripassò le sue nozioni birrarie e decise che avrebbe puntato su questi tipi di birra: Barley Wine, le più alcoliche, maltate e corpose; Stout & Porter, scure, piene e caramellate con aromi di caffè e cioccolato; Bière de Garde francesi e trappiste belghe, ambrate, alcoliche, alcune anche rifermentate in bottiglia, leggermente speziate e con aromi fruttati. E poi anche alcune birre speciali, al miele e alle ciliegie, una bella lager scura e una Doppelbock. Infine, qualche Scotch Ale di riserva perché, come in tutte le cose, è sempre meglio avere un Piano B, non si sa mai!

Sul treno del ritorno ripassò mentalmente l'ordine fatto alla stazione telematica della metropolitana, con consegna a Aim Oddin, ore 21.00, Via Rual Sestin 1025 Ovest. Birre, assicurare trasporto a temperatura, e cioccolato fondente nelle qualità specificate. Entrambi con una lontana data di scadenza (Nota: caso

mai indicare le marche delle birre).

Ore 20.58: suonano alla porta. Aim in accappatoio e fresco di doccia, ma non profumato, aprì la porta, ricevette il pacco e si assicurò che tutto fosse in ordine, ringraziò il fattorino e lo pose sul tavolino basso del soggiorno. Accese una luce di un tenue tono arancione, sistemò il divano in modo che potesse accoglierlo il più dolcemente possibile, prese un bicchiere a tubo, largo e capiente, e lo mise vicino alle varietà di cioccolato. Sistemò le birre al fresco, poi distese tutte le varietà di cioccolato sul tavolo. Si fermò qualche istante ad osservare le tonalità delle confezioni e ad accostarle mentalmente alle etichette delle birre, trovandone immediato sollievo. Pensò di aver fatto le scelte giuste. Riempì per metà il bicchiere con la St. Monon Ambrée, una ale belga, adatta per cominciare con la prima tavoletta di cioccolato fondente al 35% di cacao. Sapeva che avrebbe finito con la London Porter, una stout della Fuller's, quasi nera, giusta per accompagnare il cioccolato con 100% di cacao, aromatizzato all'uva moscato. Sapeva anche che... si stava creando un ricordo, ma capì anche che tutti i bei ricordi devono essere condivisi. Prese il telefono e chiamò qualcuno.

Attese qualche minuto steso sul divano, premette il comando a distanza del lettore CD e restò lì qualche istante ad ascoltare il fruscio della stagnola dorata tra le sue dita e, mentre pensava a quanto siano difficili da scartare i cioccolatini, partirono le prime note di "Little queen of spades"*; un blues, materializzazione sonora dolce amara come la birra, come il cioccolato, come la vita. In-

Roberto Bianchi

* Little queen of spades, da "Me and Mr Johnson", Eric Clapton – Reprise Records 2004.

Il cacao dentro la birra

Criolos è la prima birra francese in cui il mosto viene preparato con fave di cacao, dalla cui varietà prende il nome. Questa birra dal sapore di cioccolato, fabbricata dalla **Brasserie Schutzenberger**, è il risultato di un matrimonio fra tre frutti della terra: cacao, orzo e luppolo. D'aspetto è una bruna mogano scuro dalla spuma bianca che si colora di sfumature cioccolato, mentre all'assaggio risulta fresca, rotonda, maltata e morbida. Se la si lascia sviluppare bene in bocca, ecco che Criolos libera fini note di amaro degne del cioccolato fondente. Questa birra, con una gradazione alcolica di 5,5%, da gustare ad una temperatura di 10°-13°C, viene proposta in confezioni da 3 bottiglie da 33 cl.



sorge lo stabilimento **SoràLamà** di Davide Zingarelli dove si produce la birra omonima, protagonista anch'essa di vari abbinamenti, in particolare con i prodotti tipici dell'area. "Nel nostro locale – spiega Lorenzo Turco, responsabile di produzione – proponiamo come specialità dolciaria i canestrelli di Vaie, tipici dolcetti della Val Susa al gusto di limone (a partire da quest'anno è stato creato e depositato il marchio collettivo di visibilità "Canestrello di Vaie"), con cioccolato fondente fuso, che serviamo in abbinamento alla birra Oooh Sorà-Lamà. È una triplo malto ambrata 9% vol. che, grazie alle sue note amarognole, si accompagna bene con il cioccolato fondente. Questo e tutti gli altri abbinamenti che proponiamo, tra le nostre birre e varie specialità gastronomiche, sono stati studiati da Elena Rubatto, moglie del titolare". Anche **Ernst Knam** – come testimonia nel libro "A tutta birra", edito da Bibliotheca

BIRRA E CIOCCOLATO SECONDO KNAM

Mousse di cioccolato amaro con gelatina di birra e foglie di melanzana

Ingredienti per 4 persone

melanzana	n.	1
cioccolato fondente	g	100
massa di cacao	g	40
albumi	g	120
birra Dry Irish Stout	dl	2
gelatina in fogli	g	12
malto torbato in chicchi	g	50
zucchero di canna	g	30
zucchero semolato	g	40
dischetti di 5-6 cm di pan di Spagna al cioccolato fondente	n.	4
burro	g	30
olio extra vergine di oliva		

Tagliare la melanzana a fettine sottilissime e friggerle in abbondante olio di oliva caldo finché risultano dorate; disporle man mano su carta assorbente.

Fare caramellare lo zucchero di canna in un pentolino e versarlo sul malto torbato sistemato in una teglia rivestita con carta da forno. Lasciare raffreddare.

Tritare la massa di cacao e il cioccolato fondente; metterli in un polsonetto, unire il burro e fare sciogliere a bagnomaria. Togliere dal bagnomaria e incorporare gli albumi montati a neve con lo zucchero semolato.

Prendere 4 formine monoporzionamento, disporre sul fondo di ognuna un disco di pan di Spagna, quindi fare degli strati alternati di mousse al cioccolato, melanzane e malto torbato, fino a riempirli. Lasciare raffreddare in frigorifero per 3 ore.

Fare ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzarla, farla sciogliere in una piccola quantità di birra calda, poi unirla alla restante birra. Farla rassodare in frigorifero per alcune ore, quindi tagliarla a cubetti e disporla sulla mousse. Lasciare riposare una notte prima di servire.

Dry Irish Stout Beamish Genuine Stout, Guinness Stout, Murphy's Irish Stout

Culinaria – ha sperimentato a fondo l'impiego culinario della birra. "In cucina – spiega nell'introduzione – si usa di solito il vino, che viene abbinato all'80% per contrasto e al 20% per analogia; per la birra è esattamente il contrario: si abbina all'80% per analogia con il gusto del piatto e al 20% per contrasto con il sapore. È abbastanza noto l'impiego di birra nei piatti di carne o nei primi, molto meno con il pesce e i dessert...". In entrambi gli elabo-

rati qui presentati la birra appare accompagnata dal cioccolato: fondente nel primo caso; fondente, bianco e sotto forma di massa di cacao e di fave di cacao tostate, nel secondo.

Infine, anche Roberto Bianchi – il nostro esperto di bevande ed autore di numerosi articoli su queste pagine – ha voluto dire la sua ed esplorare il tema in un simpatico racconto.

C.Q.



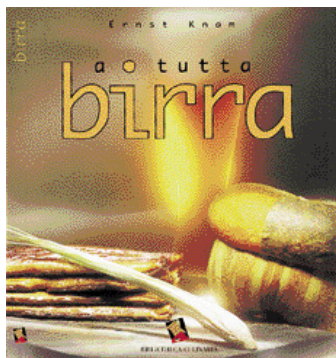
Mousse di cioccolato amaro
con gelatina di birra e foglie di melanzana

Sentirsi in paradiso

Ingredienti per 4 persone

cioccolato fondente	g	300
cioccolato bianco	g	200
panna leggermente montata	g	220
massa di cacao	g	50
fave di cacao tostate	g	30
tuorli	n.	6
zucchero di canna	g	110
birra Oatmeal Stout	dl	1
zenzero in polvere	g	10

Tritare 200 g di cioccolato fondente, farlo sciogliere a bagnomaria in una bastardella, portandolo a una temperatura di 45°C, poi immergere per qualche istante il recipiente in acqua fredda, fino a raggiungere i 25°C. Scaldare nuovamente il cioccolato a bagnomaria in modo da portarlo a 30°-32°C; stenderlo quindi su 4 fogli di acetato (o silpat) delle dimensioni di circa 10x20 cm, formando uno strato sottile.



Poco dopo, appena il cioccolato non risulta più cremoso, ma prima che indurisca, arrotolare i fogli di acetato sovrapponendo leggermente le due estremità in modo da formare 4 cilindri alti 10 cm. Fermare i fogli di acetato con un pezzo di nastro adesivo e metterli in frigorifero a solidificare. Allo stesso modo, sciogliere il cioccolato bianco e formare altri 4 cannelloni.

Tritare il cioccolato fondente rimasto e la massa di cacao e scioglierli a bagnomaria. Ritirarli dalla fiamma e incorporare prima la panna e poi le fave di cacao. Con la mousse ottenuta riempire i cilindri di cioccolato fondente e metterli in frigorifero per almeno 2 ore.

Sbattere i tuorli con lo zucchero e lo zenzero, unire la birra a filo e preparare uno zabaione facendolo addensare a bagnomaria. Appena lo zabaione risulta cremoso, ritirarlo dal bagnomaria e farlo raffreddare, continuando a mescolare con la frusta e immergendo il recipiente in una bacinella contenente acqua ghiacciata. Farcire quindi i cilindri di cioccolato bianco; al momento di servire, staccare delicatamente il nastro e togliere l'acetato.

Oatmeal Stout Broughton Scottish Oatmeal Stout, Samuel Smith's Oatmeal Stout.

Ernst Knam
"A tutta birra"
Bibliotheca Culinaria
foto di Janez Pukšič

EMOZIONI DI GUSTO

Il pensiero del giornalista Gigi Padovani

"Forse è troppo dogmatico seguire il consiglio della mia amica londinese Chloe Doutre-Roussel, ingegnere agronomo e *buyer* per il settore *chocolate* e *confectionery* dei magazzini Fortnum & Mason, la quale degusta cioccolato soltanto al mattino alle 6 e a digiuno", esordisce Gigi Padovani – giornalista de "La Stampa" di Torino ed autore di numerosi libri – esprimendo il suo punto di vista sui possibili abbinamenti con il cioccolato.

"Certo – continua – il 'cibo degli dei' è prima di tutto una fonte di piacere, un assaggio goloso, una pausa da intenditori. E quindi, perché non gustarlo anche con accostamenti inusuali? Il mio consiglio è: se avete voglia di capire le differenze tra diversi *napolitaine* di cru aromatici, bevete soltanto acqua. Se invece pensate che la vita possa offrire ancora qualche emozione, allora gustate una tavoletta di fondente con grue di cacao dentro e bevete una Noël di Baladin! Il piemontese Teo Musso è il produttore di birra che più si è spinto in avanti per cercare accostamenti tra le note aromatiche delle sue scure birre da intenditori e quelle del cacao. Certo, esistono davvero tanti punti di vista diversi, nell'arte della cioccolateria. E allora lasciatemi tornare al vecchio e caro Barolo Chinato. Se di Baldo Cappellano, quello che a Serralunga d'Alba lo ha inventato, va sempre bene. E poi al Salon du Chocolat di Parigi, nel 2004, abbiamo provato il vermouth con la pasta gianduia. Ammetto di aver fatto la degustazione con qualche dubbio. Invece Paolo Massobrio aveva ragione e mi ha convinto: è stata una grande scoperta. Allora, con il cioccolato ben venga anche la birra: ma deve essere quella giusta, al gusto di *cherry*, come certe inglesi e belghe, oppure come la Baladin".



Sentirsi in paradiso