

# Insolito cioccolato

Non solo dolce. Il cacao dà il meglio di sé anche con il salato  
Le dieci regole d'oro per sfruttare appieno le sue qualità

## 515

### Calorie

Sono quelle contenute in 100 grammi di cioccolato fondente

**Paolo Zappitelli**

p.zappitelli@iltempo.it

■ Tagliatelle al cacao, selvaggina con la cioccolata, foie gras con scaglette di fondente. Per non parlare della coda alla vaccinara, «ingentilita» e resa più accattivante dall'aggiunta del cacao. Sono i mille modi in cui la bevanda scoperta dagli aztechi può sposare piatti salati. E allargare così il suo uso in cucina, non relegandola solo allo spazio dei dolci. Gli chef lo sanno e da anni ormai usano il cacao per proporre piatti che escano dalla solita routine. «La cioccolata alla fine è una spezia – racconta Alex Pipero, titolare dell'omonimo ristorante a Roma, in via Torino – e per questo può essere utilizzata come si usano il pepe, i chiodi di garofano. È un ingrediente utile per dare equilibrio ad alcuni piatti, l'amaro del fondente toglie la grassezza, come accade con la coda alla vaccinara». «Il cioccolato abbinato al salato dà risultati eccezionali – conferma Dario Tornatore, altro chef romano del ristorante Brad in corso Vittorio Emanuele – e in più esalta i sapori. L'esempio è la selvaggina, cucinata con il classico sistema "dolce e forte". I risultati migliori si ottengono con la pasta di cacao perché non contiene zuccheri ed è

molto amara. Ma si possono utilizzare anche tavolette con percentuali diverse di cacao e magari già speziate.

Dai cuochi arrivano dieci regole d'oro per cucinare i piatti salati con la cioccolata.

1. Il burro di cacao dà ottimi risultati con una frittura delicata, in particolare con le verdure.

2. La pasta di cacao si preferisce in dosi minime per irrobustire il gusto di cioccolato.

3. La granella o grué è apprezzata per impanare o per decorare, ha gusto molto intenso e non si scioglie.

4. La polvere di cacao, essendo molto magra e con una certa acidità, andrebbe corretta con una parte grassa e arricchita con qualcosa che dia rotondità (riso, pasta, farina, eccetera).

5. Cioccolato bianco e burro di cacao entrano più facilmente nelle ricette con pesci a carni bianche e con i molluschi.

6. Spezie e frutta secca si abbinano molto bene col cioccolato.

7. Nell'equilibrio del piatto la componente dolce non dovrebbe prevalere su quella salata.

8. A parte alcune ricette della tradizione, tipo la coda alla vaccinara, è preferibile comporre piatti di breve cottura, per esaltare gli aromi del cioccolato.

9. Un abbinamento classico è con carni dal sapore forte: la selvaggina e la cacciagione.

10. Un altro grande matrimonio riuscito è con il foie gras.

### La coda

Una delle «contaminazioni» più conosciute è quella della coda alla vaccinara con il cacao

