# "Tavoletta", il cioccolato in tutte le sue meravigliose declinazioni

di Samantha Mammarella - *Un locale piccolo e accogliente, che profuma di caffè tostato e di cioccolato. Il bancone è rivestito con sacchi di juta naturale mentre sulle pareti campeggiano un paio di foto di famiglia in bianco e nero che sanno di casa, di antiche tradizioni da proteggere e rispettare. E poi, diffusi in ogni angolo, ci sono sacchetti trasparenti in cui è possibile ammirare il cioccolato in tutte le sue meravigliose declinazioni.*
*Non siamo nel film "Chocolat" ma nel pieno centro di Pescara dove la passione di fare un mestiere rivoluziona undici anni fa la vita del Signor Tavoletta, un uomo il cui nome è già un destino.*

**È il 2004 quando in via Cesare Battisti 178 nasce la cioccolateria "Tavoletta". Ci racconti com'è cominciato tutto.**

Il desiderio di diventare un cioccolataio affonda le radici già nella mia infanzia. Il mio bisnonno materno Massimo Colella aveva una bottega a Torre de' Passeri in cui vendeva, tra le altre cose, prodotti dolciari. Erano gli anni 20, anni in cui cominciavano a comparire i primi caffè in paese. La cioccolateria vera e propria in Abruzzo arriverà invece molto più tardi, tra il secondo conflitto mondiale e la fine della guerra. Saranno gli americani a portare in Italia la famosa tavoletta di cioccolato, simbolo di rinascita e di ripartenza. Anche mio nonno Luigi, figlio di Massimo, era un pasticcere ed un cioccolataio. I miei primi ricordi di pasticceria sono legati proprio alla sua figura.

TAVOLETTA
ARTIGIANI DEL CIOCCOLATO DI QUALITÀ

**È vero che custodisce ancora gelosamente il taccuino con le ricette elaborate da suo nonno?**

Ho ancora tutti i suoi appunti e qui, nel nostro laboratorio, conservo con cura le tortiere in cartone pressato con cui mio nonno consegnava le torte casa per casa. Le sue annotazioni sono state lo stimolo a cominciare.

**Che ricordi ha del signor Luigi?**

Quando ero piccolo aveva quasi smesso di lavorare in pasticceria ma continuava comunque a dare spazio al suo estro dolciario tra le mura di casa.
Era un piacere vederlo lavorare gli ingredienti. Possedeva una cura e un'attenzione particolari nello spiegarmi con calma tutti i passaggi. A casa aveva una sedia speciale che utilizzava esclusivamente per sbattere le uova e stancarsi il meno possibile; era una seggiola progettata con le gambe segate in modo che le ginocchia restassero più alte rispetto al busto. Seduto su quella sedia, teneva sulle gambe un coccio enorme in cui sbatteva le uova, rallentando o intensificando la battuta in base alla temperatura degli ingredienti. Forse non ci crederà, ma non sono più riuscito a mangiare un pan di spagna buono come quello che faceva mio nonno.

**Come si fa a trasformare una passione in un mestiere?**

Ho seguito corsi in Piemonte e in Francia. Una cosa è conoscere la teoria, un'altra è riuscire a strutturare quanto imparato.

**Cosa faceva prima di diventare un cioccolataio?**

Avevo una società di distribuzione editoriale, prima ancora lavoravo come libraio. Ma nel 2002 le cose non andavano bene nel mio settore, così decisi di chiudere e di riorganizzare la mia realtà professionale inseguendo un desiderio a cui non avevo mai smesso di pensare. Tra il 2002 e il 2003 presi un anno sabbatico per reinventare la mia vita assieme ad Annarita. Fu proprio mia moglie ad incoraggiarmi in questo campo, sostenendomi nella realizzazione del mio sogno. È così nel 2004, a 100 anni di distanza esatti dalla nascita di mio nonno, la storia è ricominciata.

**A che ora inizia la giornata lavorativa di un cioccolatiere?**

Molto presto, ma dipende un po' dai periodi. In genere alle 5 del mattino.

**Lei veste i suoi cioccolatini con camicie di cioccolato al latte, li riempie di zafferano, gelatina di mela cotogna e addirittura crema al parmigiano reggiano. Come fa a sorprendere i propri clienti e ad inventare sempre qualcosa che li lasci a bocca aperta?**

È come in amore, non devi sforzarti di cercare la persona giusta. È un processo che avviene naturalmente, mentre guardi gli ingredienti nascono nuove idee di cioccolata.

**Quali sono le qualità più importanti che un maître chocolatier deve possedere?**

Deve avere innanzitutto un bel palato. Non deve mai perdere la voglia di studiare, il desiderio di imparare sempre qualcosa dagli altri e deve possedere l'elasticità mentale per riuscire a produrre qualcosa di interessante. Per me e mia moglie inoltre, è fondamentale che il cioccolato abbia una sua etica. Non cerchiamo soltanto la qualità assoluta, è importante per noi sapere che dietro quella produzione di cacao, la manodopera non sia stata sfruttata. Preferiamo pagare di più il prodotto ma essere sicuri che corrisponda a ciò che cerchiamo davvero.

**Quanti chili di cioccolato produce ogni anno?**

Circa 1500 chili l'anno. Siamo una piccola realtà, non puntiamo sui numeri, ogni cosa che vede qui è stata prodotta e confezionata da me e Annarita.

**Come si distingue un buon cioccolatino da uno di scarsa qualità?**

Sul palato il sapore deve essere persistente ed equilibrato. Devi poter riconoscere tutti gli ingredienti che compongono il vestito del cioccolatino ed il suo ripieno. Il palato deve essere raggiunto da un bouquet perfetto di sapori, dove nessun elemento supera l'altro.

**Qual è la creazione a cui è più affezionato?**

È sempre l'ultima che realizziamo. In questo caso è l'Americana, un'arachide tostata, leggermente salata che viene rivestita poi di cioccolato al latte.

**Com'è riuscito nel tempo a promuovere e a far conoscere la sua attività?**

Con il passaparola della gente, le recensioni spontanee delle guide di settore e dei giornalisti conquistati dalla nostra piccola realtà.

**Per riuscire ad ottenere dei buoni risultati quanto conta, secondo lei, inseguire e coltivare i propri sogni?**

Conta al 100.000 %. Se ci credi veramente, vale sempre la pena inseguire le proprie inclinazioni ma devi farlo a prescindere dai risultati che pensi di ottenere.