

L'originale creazione di Massimo Tavoletta e della Taberna Imperiale sta già spopolando

Il cacio sposa il cioccolato

Un formaggio erborinato, affinato nel rum e poi ricoperto

Cristina Mosca

■ Si dice che la fantasia non abbia confini, invece a volte quelli che li supera è proprio la realtà. Una novità molto ghiotta nel campo della gastronomia, che sta già spopolando in Belgio, Giappone e Singapore, parte dall'Abruzzo e più esattamente dalla provincia di Pescara: si chiama T' Chocorum ed è un formaggio da dessert. Al cioccolato. Ed è un'idea tutta pescarese. «Tutto nasce da quasi un gioco, una sfida – spiega Massimo Tavoletta, il cioccolataio di Pescara che lo produce insieme all'azienda Taberna Imperiale, da sempre nel settore dei formaggi artigianali a latte crudo e ora anche nell'affinamento – Un formaggio francese a pasta erborinata (bleu), di vacca, viene affinato in cella per 30 - 40 giorni al rum giamaicano originale, e nelle ultime due settimane viene ricoperto di fave di cacao del Venezuela. Ne viene fuori una forma di soli 250 grammi, di un formaggio complesso e intenso all'olfatto, che può essere accompagnato tranquillamente da un vino da des-



Gusto

Il formaggio al cioccolato creazione di Tavoletta e Taberna Imperiale

sert, come un passito, preferibilmente dolce». Alla base di tutto c'è la curiosità verso il nuovo, con una buona dose di divertimento: Massimo Tavoletta ne sa bene di sfide, dal mo-

mento che ha deciso di riscoprire il mestiere del nonno materno neanche dieci anni fa, portando un vero e proprio laboratorio artigianale del gusto in pieno centro a Pescara. «Il

segreto è nella qualità della materia prima e nella passione e nella fantasia che si mettono nel lavorarla – racconta – senza smettere mai di studiare, formarsi professionalmente, confrontarsi con altre realtà».

In Italia il T' Chocorum è presente in alcuni ristoranti citati nelle migliori guide nazionali, in «boutique» del gusto e, in Abruzzo in particolare, nei ristoranti più distinti di Alba Adriatica, Roseto degli Abruzzi, Chieti, Guardiagrele e in due ristoranti di Pescara.