

Chocolat

Guy, il mio fornitore, mi conosce da tempo. Lavoravamo insieme quando è nata Anouk e mi ha aiutata ad avviare la mia prima attività, una piccola *pâtisserie-chocolaterie* alla periferia di Nizza. Adesso lui si è sistemato a Marsiglia, e importa la pasta semiliquida di cioccolata non concata direttamente dal Sud America e la trasforma in cioccolato di varie qualità nella sua fabbrica.

Uso solo il migliore. I blocchi per la copertura sono un po' più grandi di una mattonella, una scatola per tipo a ogni consegna, e uso tutti e tre i tipi, quello scuro, quello al latte e quello bianco. Dev'essere temperato per riportarlo allo stato cristallino, per ottenere una superficie solida, friabile e una buona lucentezza. Certi artigiani cioccolatai comprano le loro forniture già temperate, ma a me piace farlo da sola. C'è un fascino indescrivibile nel maneggiare anonimi blocchi di copertura grezza, nel grattugiarli a mano nei grandi paioli di ceramica - non uso mai il miscelatore elettrico - e dopo nel sciogliere, mescolare, provare ogni mossa accurata con il termometro per lo zucchero fino a quando si raggiunge la giusta gradazione di calore per ottenere la trasformazione.

C'è una sorta di alchimia nella trasformazione della cioccolata di base in questa pirite di ferro, la magia di un profano che anche mia madre avrebbe apprezzato. Mentre lavoro mi libero la mente, respirando profondamente. Le finestre sono aperte, e l'aria che filtra sarebbe fredda se non fosse per il calore dei fornelli, le pentole di rame, il vapore che si innalza dalla copertura che si scioglie. Gli aromi di cioccolata, di vaniglia, del rame scaldato e della cannella che si uniscono danno alla testa, sono molto invitanti. Il gusto vivo e terrestre delle Americhe, il profumo piccante e resinoso delle foreste pluviali. È così che viaggio ora, come facevano gli aztechi nei loro rituali sacri. Messico, Venezuela, Colombia. La corte di Montezuma. Cortez e Colombo. Il cibo degli dei, che spumeggia e ribolle nel vasellame da cerimonia. L'amaro elisir della vita.