

Gli esploratori del cioccolato

Dietro celebri tavolette Amedei, definite dalla Chocolate Academy di Londra "il cioccolato più buono del mondo", c'è una famiglia accomunata da una grande passione ed alla continua ricerca della perfezione

di VALERIA MAFFEI



Ogni assaggio del cioccolato firmato Amedei - l'azienda fondata da Alessio e Cecilia Tessieri nel 1990 - è un'esperienza raffinata che permette di ritrovare i sentori e gli aromi più incredibili. Si comincia dal piacere di aprire le eleganti confezioni e mentre l'aroma si diffonde lentamente, si continua osservando il colore brillante delle tavolette e ascoltando il suono prodotto spezzandole. Infine, tocca al palato trasmetterci emozioni in un complesso elenco di gusti e profumi.

Amedei chocolate (produced by the company that Alessio and Cecilia Tessieri formed in 1990), is a refined chocolate that offers you the most incredible aromas and sensations. The experience begins with the pleasure of opening the elegant packaging and as the aroma slowly wafts out, observing the brilliant colour of the block and listening to the satisfying "snap" as you break off a piece. Finally, your palate transforms the complex flavours and perfumes into emotions.

Signor Tessieri, lei, come un vero esploratore, percorre il mondo alla ricerca di nuove varietà di cacao e sua sorella Cecilia, maître chocolatier pluridiplomata, utilizza le sue scoperte per inventare sapori e trasformare il cacao in cioccolato. Come è cominciata la vostra avventura?

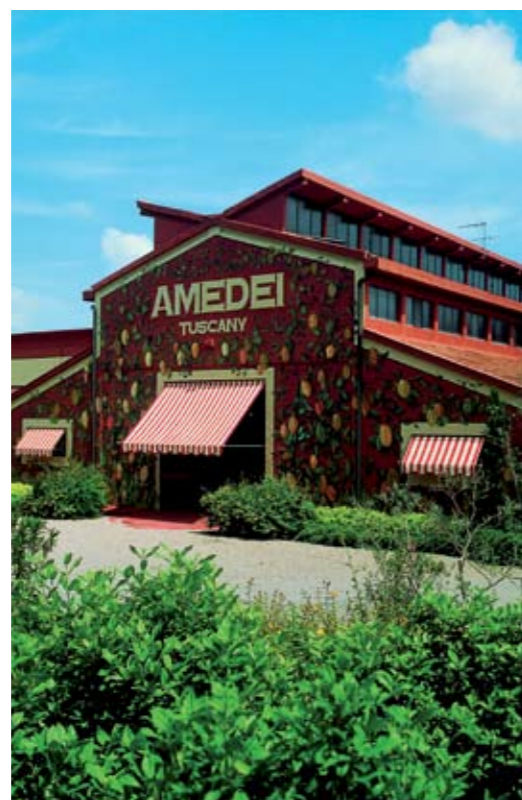
L'idea ci è venuta durante i viaggi che io e mia sorella Cecilia facevamo in giro per l'Europa, quando per Europa si intendeva un qualcosa profondamente diverso dalla realtà che conosciamo oggi e andare in Francia o in Svizzera comportava già un cambiamento culturale importante. Durante questi viaggi avevamo la sensazione che lì la cultura enogastronomica dei prodotti dolciari e di confetteria fosse molto diversa dalla nostra. Andando in giro vedevamo dei negozi bellissimi di pasticceria, dove il cioccolato era considerato un elemento nobile. Soprattutto notavamo come questi negozi fossero frequentati da tantissima gente che poteva scegliere tra una varietà di 30 o 40 tipi diversi di cioccolatini. Per noi è stata una sorta di fascinazione, abbiamo partecipato alla bellezza di questa realtà che vedevamo dall'estero e abbiamo cercato di conoscerla; fino a quando non abbiamo deciso che questo mondo, pieno di profumi e di gusti, sarebbe stato il nostro futuro.

Lei personalmente va in giro alla ricerca di semi di cacao? Produrre cioccolato vuol dire utilizzare dei semi e secondo me non si può fare ciò senza conoscere il Paese dal quale questi semi provengono, che tipo di alberi ci sono dietro, come vengono coltivati e perché certi semi sono migliori di altri. Proprio per appagare queste mie curiosità nel '97 ho fatto un primo viaggio in Venezuela

Mr Tessieri, you travel the world like a true explorer, in search of new varieties of cocoa, while your sister Cecilia, (a well-qualified maître chocolatier), invents flavours based on your discoveries, transforming the cocoa into chocolate. How did this adventure begin?

The idea came to us while Cecilia and I were travelling around Europe, back when Europe was profoundly different from today and going to France or Switzerland meant a total change of culture. During our travels, we had the feeling that the gastronomic traditions of their sweets and confectionary were very different from our own. We saw beautiful confectionary shops, where chocolate was considered a noble ingredient. Above all, we noticed that these shops were extremely busy and offered their customers a choice of around 30 or 40 types of chocolate. It became a kind of fascination for us, as we experienced the beauty of this world as outsiders. We sought to understand it, until eventually this world full of perfumes and flavours became our future.

Do you personally go in search of the cocoa beans?



Producing chocolate means using the beans and I don't believe you can do that without knowing the country and which type of trees they come from, how they are cultivated and why some are better than others. So I sought to satisfy my curiosity with my first trip to Venezuela in 1997. There in a tiny village I discovered Chuao, a cocoa cultivated in just 140 hectares, which are accessible only by sea. With a great deal of patience, Cecilia purified this cocoa, becoming the first person to do so. After years of travelling around the world, we've realised how important it is to spend time in the field, researching and paying particular attention to the methods of fermentation.

Your boutique company oversees the entire production process, from bean to finished product. Don't you neglect anything?

I mostly take care of the farming side, my sister is the head of production; she's constantly facing the challenge of creating new flavours, balancing and harmonising the various ingredients. Finally, my mother takes care of packaging.

Cocoa beans are only widely grown in tropical countries, where working and

dove, in un piccolo villaggio, ho riscoperto e portato a casa il Chuao, un cacao coltivato in soli 140 ettari, raggiungibili esclusivamente via mare. Cecilia con molta pazienza l'ha addomesticato, diventando la prima a lavorare questo cacao in purezza. Dopo anni di viaggi in giro per il mondo abbiamo capito quanto sia importante stare sul campo, ricercare e porre un'attenzione particolare alle metodologie di fermentazione.

Voi siete una boutique produttiva che vanta la gestione dell'intera filiera produttiva, dal seme al prodotto finito. Non trascurate nulla?

Io mi occupo maggiormente della parte agricola, mia sorella è lo chef della produzione, è lei che, affrontando una continua sfida per creare una nuova magia del gusto, armonizza e bilancia i vari ingredienti tra di loro. Infine mia madre si occupa del packaging.



Il seme del cacao è una specie vegetale diffusa solo nei Paesi tropicali, Paesi in cui le condizioni di vita e di lavoro sono pessime. Voi prestate attenzione a questa problematica?

Noi non facciamo commercio equo e solidale, la nostra missione sin dall'inizio è stata quella di realizzare il nostro progetto: produrre il miglior cioccolato del mondo, e questo lo si può fare solo se si hanno le materie prime migliori. Ma attraverso Amedei, il cioccolato diventa spesso uno strumento di rinascita economica del territorio, perché l'azienda è particolarmente attenta al miglioramento della qualità della vita delle popolazioni che lo coltivano. Nel corso degli anni abbiamo costruito rapporti diretti con i contadini, il che significa sostenerli nel loro sforzo di produrre non solo quantità, ma anche qualità. Cerchiamo di fargli capire quanto è importante nella catena produttiva il loro ruolo, vogliamo renderli orgogliosi di quanto

fanno e legarli a noi premiandoli, non solo investendo su di loro, ma anche facendo sì che la coltivazione di cacao sia un motivo centrale della loro vita e non un destino al quale rassegnarsi.

Sua sorella ha da poco inventato la ricetta del cioccolato estivo per la gioia degli amanti del cioccolato. Ce ne parla?

Cecilia ha creato due nuovi cioccolati - il toscano blond e il toscano red - utilizzando un processo che abbiamo brevettato. Si tratta di due cioccolati blended, la cui qualità è dovuta all'assemblaggio di vari tipi di cacao, nei quali Cecilia ha inserito delle miscele di frutta disidratata. In un modo molto particolare gli aromi naturali della frutta si confondono con il cioccolato. Abbiamo riscontrato che questo cioccolato è squisito mangiato appena tirato fuori dal frigo ed è quindi perfetto se consumato durante le stagioni calde.

living conditions are appalling. Do you address these problems?

We don't run an equitable or joint business; our mission has always been to bring our project to fruition by producing the best chocolate in the world, which you can only do if you have the best raw ingredients. But through Amedei, chocolate has frequently become an instrument for economic growth in the regions, because our company actively tries to improve the quality of life of the local producers. Over the years, we've forged relationships directly with the farmers, which means supporting them to produce not just quantity but quality product. We try to make them understand how important their role is in the production process; we want them to be proud of what they do. So we reward them, not just by investing in them but also by helping them to realise that cultivating cocoa is a driving force in their lives, not a destiny to resign themselves to.

Your sister has recently created a summer chocolate, to the delight of chocolate lovers. Could you tell us about it?

Cecilia has created two new chocolates - Tuscan Blonde and Tuscan Red - using a process which we've patented. These are two blended chocolates, whose quality derives from a mix of various types of cocoa, to which Cecilia has added a mixture of dried fruit. The natural aromas of the fruit blend with the chocolate in a very particular way. We've discovered that this chocolate is divine when eaten straight from the fridge, so it's perfect for the hot weather.

Could you advise us on some combinations?

Over the last few years, many

ma attraverso Amedei, il cioccolato diventa spesso uno strumento di rinascita economica del territorio, perché l'azienda è particolarmente attenta al miglioramento della qualità della vita delle popolazioni che lo coltivano

But through Amedei, chocolate has frequently become an instrument for economic growth in the regions, because our company actively tries to improve the quality of life of the local producers

Ci consigli qualche abbinamento?

Negli ultimi anni molti ristoratori e sommelier si sono prodigati alla ricerca di una combinazione vincente. Ci sono degli abbinamenti negli spiriti, quindi nei distillati, estremamente interessanti, come quelli fatti con alcuni rum. Essendo l'Italia la patria di alcuni grandi vini, abbiamo fatto dei tentativi anche con i vini rossi, ma sono delle scelte che generalmente vengono apprezzate solo da un mondo di cultori. L'Italia produce anche degli ottimi vini liquorosi come i passiti, alcuni marsala, per non parlare dei vin santi che sono favolosi e si sposano benissimo con il cioccolato. Questo vale anche i Tokai ungheresi e gli Sherry.

Secondo lei può stancare il cioccolato?

Del cioccolato ci si stanca se ne mangiamo troppo e se si mangiano delle cose che non esprimono un'emozione, se si prova un cioccolato banale perché non c'è dietro ricerca. Ma lasciarsi andare per esempio con un napolitain da 4,5 grammi del nostro cioccolato, permette di togliersi una soddisfazione e di regalarsi una sensazione che permane delicatamente nel palato.

Il vostro cioccolato viaggia attraverso tutto il mondo e vanta dei "golosi celebri"?

Il nostro cioccolato raggiungere i più prestigiosi selezionatori del gusto su tutta la Terra: botteghe di enogastronomia, enoteche e naturalmente grandi chef. Recentemente anche il presidente della Repubblica Francese Nicolas Sarkozy ha espressamente indicato il cioccolato Amedei tra i suoi prodotti italiani preferiti!

restaurateurs and sommeliers have focused on finding a winning combination. There are some extremely interesting combinations with spirits, or distillations, such as with certain rums. As Italy is the creator of some great wines, we've done some experiments with red wines, but these are generally only appreciated by the connoisseurs. Italy also produces excellent liqueur wines, such as Passito and Marsala, not to mention the wonderful Vin Santo, which combines extremely well with chocolate. This is also true of Hungarian Tokai and sheries.

Do you think you could get tired of chocolate?

You get sick of chocolate if you eat too much, or if you eat products that have not been developed with care, such as a bland chocolate which has no research behind it. But letting yourself go with 4.5 grammes of our chocolate napolitain will give you immense satisfaction, a delicious sensation that delicately remains on the palate.

Does your chocolate travel the world, attracting "greedy celebrities"?

Our chocolate is chosen by the most prestigious gourmets in the world; eno-gastronomic stores, wine merchants and naturally, great chefs. Recently even the President of the French Republic, Nicolas Sarkozy, expressly mentioned Amedei chocolate among his favourite Italian prod

