



Il Viaggiatore Magazine –  
Cioccolato fuso

**Tra le novità letterarie da mettere sotto l'Albero per il Natale 2017 non può mancare "È autentico cioccolato"** (Linea Edizioni, 124 pagine, €20,00). Scritto, dopo lunghe e attente ricerche in materia, da **Rossana Bettini, giornalista di vino e cibo e docente di Educazione del Gusto**, con la prefazione di **Oscar Farinetti** e le vivide immagini di **Fabio de Visintini**, questo vero e proprio vademecum del cioccolato, quello buono, è il **regalo ideale** per gli appassionati del cosiddetto "oro nero" e di tutti coloro che si avvicinano al mondo del food con sempre maggiore consapevolezza.

Non a caso il cioccolato è tra i protagonisti indiscussi della stagione invernale, principe delle tavole di Natale, golosità dalle molteplici proprietà che addolcisce e consola il palato e l'animo. Ma **bisogna saper scegliere quello "autentico"**. E il libro "È autentico cioccolato" giunge in aiuto, portando il lettore alla scoperta del cioccolato, delle sue origini, della sua lavorazione e degli abbinamenti enologici, e **fornisce le modalità per distinguere un buon prodotto**. Per l'autrice, infatti, è importante **informarsi e sapere**, così da poter decidere con consapevolezza cosa acquistare e mangiare.



Il Viaggiatore  
Magazine – Copertina  
del Libro – Foto di  
Fabio Di Visentini

*«Amo mangiare e amo il buon cibo, quello sano, inalterato e poco lavorato, quello che riconosco – afferma l'autrice – Si sa talmente poco del cioccolato, che ho deciso di scrivere un libro per parlare di questo prezioso prodotto e fornire una sorta di "cassetta degli attrezzi", quell'insieme di strumenti*

*necessari a riconoscere il cioccolato realmente buono e sano, per decodificarne le caratteristiche, per sapere quanto ne possiamo mangiare con buona pace della linea e godimento delle papille».*

**Qualche curiosità da snocciolare durante le cene o i pranzi di Natale?** Ad esempio che bastano 20 grammi al giorno di cioccolato per frenare i radicali liberi, aumentare la vigilanza, rinvigorire corpo e mente. In tempi moderni, gli studiosi della Boston University e dell'Harvard University hanno scoperto che il cioccolato allunga la vita. E poi lo sapevate che esiste un cioccolato che contiene il 40% di acqua amato da chi è sempre attento alla linea, ma non rinuncia a gustare un pezzo dell'amata tavoletta.

**“È autentico cioccolato”**, oltre ad offrire gli **strumenti per distinguere un prodotto di qualità**, suggerisce dei **viaggi immaginari e inediti**: da una parte un viaggio per conoscere il cacao Criollo, specie più preziosa e rara, presente in Venezuela, Nicaragua, Guatemala, Messico e l'Isola di Java.



Il Viaggiatore  
Magazine – Rossana  
Bettini – Foto di  
Cristina Galliena  
Bohman

Dall'altra il percorso affascinante degli abbinamenti enologici che possono trovare nel cioccolato un matrimonio ideale, con vini di pari struttura e stoffa, come i grandi portoghesi, gli intensi spagnoli, i saporosi siciliani, fino ai veneti. **Autentico cioccolato con autentici abbinamenti**, cui viene dedicato un intero capitolo del libro. Nessuna mitologia, niente ricette, la ricerca della giornalista analizza soprattutto la lavorazione del prodotto, dal cacao all'amata tavoletta, smascherando molte false verità.

Rossana Bettini affronta il tema della distinzione tra

cioccolato autentico e “commerciale”. Lei stessa fornisce **cinque regole per distinguere un cioccolato di qualità**, attraverso l’analisi sensoriale, ovvero attivando i cinque sensi durante l’atto della degustazione. *«Bisogna tenere d’occhio aspetto e colore, al naso l’aromaticità deve essere appagante e non devono esserci sentori pungenti o persistenze negative; al palato occorre ricercare una pasta lieve e di buona fusibilità, al gusto, mai deve presentarsi sgradevolmente amaro; infine la sensazione gustativo tattile deve esprimere setosità, scongiurare l’astringenza, quella fastidiosa ruvidità fra lingua e palato».*

**Rudy De Pol**