

Un altro colpo messo a segno da Slow-Food

Data: 2 dicembre 2011 | Autore: Redazione



maya.....dire MAYA AL RISTORANTE "AL CHIOSTRO DELLE CAPPELLETTE DI SAN LUIGI " PER L'ORGANIZZAZIONE DI PATRIZIA IANNONE

Come definire una degustazione di cioccolato? Una profonda delizia ispirata, stavolta, niente meno che.....dai Maya!

Eh, sì, perché la serata che è andata in scena giovedì 10 febbraio al ristorante " Al chiostro delle Cappellette di San Luigi ", ad un passo dalla Basilica di santa Maria maggiore, nel cuore di uno dei più bei rioni della Roma[[MORE](#)] veramente antica, quella della Domus Aurea per capirci, è stata dolce (e come non poteva ?) ma è stata anche una vera e propria lezione di cultura botanica incentrata sulla pianta del cacao, la Theobroma Cacao, dalla quale nasce un piccolo chicco marrone che gli Indios chiamavano xocoatl (da cui, poi, chocolat, cioccolato).

Poiché Teobroma ha origine greca e sta a significare " cibo degli dei ", ecco che automaticamente il cioccolato è divenuto " Il Cibo degli Dei " e per noi moderni, abituati a scomporre ed analizzare ogni più piccola particella per trovarne anche i lati più o meno favorevoli alla salute umana è anche divenuto motivo di grandi dissertazioni sulle sue qualità positive e sui suoi (eventuali) effetti negativi per la salute umana.

Ma gli indios di Montezuma che il cioccolato ci hanno fortunatamente tramandato vedevano nel piccolo chicco marrone soltanto il segno della potenza degli dei, tanto che lo usavano per preparare una bevanda riservata soltanto ai guerrieri ed al nobilito, proprio perché da loro ritenuta di origine divina.

Ed ecco che a fine della serata trascorsa in amabile compagnia nel ristorante egregiamente gestito da Marta Baldassin la storica della serata del cioccolato, Patrizia Iannone ci ha offerto, forse ritenendo di aver a che fare – immeritadamente – con degli dei, i presenti, un prezioso assaggio della bevanda, preparato a base di cioccolato, peperoncino e cannella: ne è risultato un effetto gradevolissimo, con forti accenti di ammirazione verso i progenitori indios di Montezuma!

Sempre la affabilissima Patrizia ha continuato nella descrizione delle caratteristiche del dolce ingrediente evidenziandone la qualità dei componenti chimici, gli effetti sul sistema nervoso, sulle connessioni con le allergie e descrivendone la progressione della sua conoscenza nel tempo a partire fin dalla data della sua presunta scoperta, che data al 1000 a.C. e fino ai giorni nostri, evidenziando anche personaggi famosi amanti del cioccolato: papi, re, scrittori famosi, uomini d'arte, filosofi e.....grandi amatori, come Casanova; sì, grandi amatori, perché al cioccolato si attribuiscono anche poteri afrodisiaci e non solo delizianti, rilassanti e dall'effetto positivo su alcuni casi di depressione.

Dopo aver appreso veramente tante notizie sulla storia del cioccolato ed aver ascoltato la dotta descrizione delle sue caratteristiche, tutti a tavola per gli assaggi: insolite ricette preparate da maestri cioccolatieri, gelati al cioccolato al vino di Roberto Troiani, un mastro gelataio di Frascati (hinterlandbar.com per chi volesse approfondire) che è in grado di preparare gusti di gelato al mosto Di....vino da leccarsi i baffi, pere al profumo d'autunno preparate proprio da Patrizia Iannone (e delle quali vi forniamo a fine articolo la preziosa ricetta), torte alla caprese, svariatisimi tipi di cioccolato al latte, fondente, bianco, all'arancio proprio in tutte le salse , finanche con la ricotta o con la panna cotta, vera delizia del palato.

I golosi partecipanti all'evento hanno degustato non solo cioccolato, ma anche preparazioni volanti del ristorante (pizza al forno preparata con farine miste, una leccornia) esposte su una tavola imbandita che ha attratto senza limiti gli ospiti intervenuti in gran numero alla serata di degustazione e di apprendimento sull'oro degli dei per come ci è pervenuto e per come lo abbiamo sviluppato ed elaborato ai giorni nostri.

Un angolo dedicato a prodotti biologici dell'Azienda Predio Potantino di Ilaria Marino Navarra, che gestisce anche un dolcissimo (è il caso di dirlo) agriturismo in quel di Proceno (VT) che è visibile sul sito [www. prediopotantino.homeip.net](http://www.prediopotantino.homeip.net), ha accompagnato lo svolgimento della manifestazione che è stata anche qualificata dalla presenza del famoso giornalista e conduttore radiofonico Daniel Della Seta il quale ha avuto parole che hanno saputo veramente inquadrare il tema della serata, conferendole anche un aspetto del tutto particolare perché veramente apprezzabile sotto tutti i punti di vista.

PERE AL PROFUMO D'AUTUNNO

Lavare le pere, asciugarle e punzecchiarle con una forchetta piccola in maniera che il liquido che aggiungeremo copra la base delle pere.

Aggiungere Martini, due cucchiaini di acqua, cannella, cacao e tre cucchiaini di zucchero.

Bagnare le pere con il liquido che si forma e lasciarle cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 90 minuti irrorando di tanto in tanto le pere del liquido sottostante.

Trascorso il tempo di cottura in forno spolverare le pere con cannella, cacao ed un cucchiaino di zucchero.

Bagnare con il liquido le pere e grillate per 15' a 250°.

Servire le pere su un letto di zabaione ottenuto frullando i tuorli d'uovo con lo zucchero.

Ingredienti per due persone:

- 2 pere Kaiser

- 1 bicchiere di Martini

- 3 cucchiari di cacao amaro
- 6 cucchiari di zucchero
- 2 tuorli d'uovo

(notizia segnalata da **andrea GENTILI**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/un-altro-colpo-messo-a-segno-da-slow-food/10041>

