

GOLOSITA' Le creazioni di Roberto Catinari

di Piera Salvi

L'uovo di cioccolata sfida i tempi di crisi

AGLIANA — La crisi economica morde anche... il cioccolato. Più esattamente costringe a rinunciare a questa delizia del palato. Questa non è una Pasqua eccellente per le vendite, la crisi è generale e tutti i settori ne risentono, compreso il cioccolato. Per Roberto Catinari, storico maestro della cioccolata artistica, le vendite di Pasqua si chiuderanno in linea con l'anno scorso, grazie alla corsa dell'ultima ora. Alla pasticceria "La Parigina" che lavora artigianalmente anche il cioccolato, per ora registrano un calo di circa il 20% rispetto alla Pasqua 2004. Le uova di cioccolato, oppure pulcini, galline e soggetti più originali, come gli aerei, si trovano a prezzi abbordabili a "La Parigina" (da 5 a 30 euro), ma le persone riflettono molto prima di acquistare e quasi sempre scelgono l'oggetto più economico.

La pasticceria

**Vendite in ribasso
Ora i clienti guardano
con più attenzione
ai prezzi dei prodotti**

«Fino a una settimana fa ero piuttosto preoccupato — ammette anche Roberto Catinari — le richieste erano notevolmente inferiori all'anno scorso. Poi, c'è stato un risveglio in questi ultimi giorni. Comunque c'è la tendenza al

risparmio, soprattutto nella nostra zona. Uova molto costose, da 200-250 euro, ne ho fatte poche e vengono acquistate da persone di altre città».

Il bisogno di risparmiare fa tornare in primo piano il tradizionale uovo all'italiana: senza decorazioni e incartato nel classico 'ciuffo' di carta colorata, perché costa

meno. Sempre in auge anche la campana, simbolo della Pasqua. La novità di quest'anno da Catinari è l'uovo "Missoni", ispirato agli abiti colorati del noto stilista e fatto con cioccolato all'arancio, al limone, al latte e fondente, ma c'è molta richiesta anche degli animaletti: galline, agnelli, pecore e soprattutto 'gatti-

ni' di cioccolato al latte, che fanno impazzire i più piccoli. Da Catinari la spesa media per la maggior parte dei clienti è dai 20 ai 60 euro per un uovo o un oggetto al cioccolato. Quest'anno il 60% degli affezionati del 'mago della cioccolata' ha preferito il fondente. A richiesta si possono avere anche uova al



La qualità
**Il «re del cioccolato»
ha dedicato un uovo
colorato a Missoni
Cacao di prima qualità**

CATINARI
**Ultimi
ritocchi alla
produzione**

cioccolato bianco, oppure al fruttosio per i diabetici. La materia prima usata dal celebre Roberto è il cacao di prima qualità prodotto dall'italiano Claudio Corallo nelle isole di São Tomé e Príncipe, nel Golfo di Guinea e tostato da Andrea Trinci (prima noto per la torrefazione del caffè e poi contagiato da Catinari anche nella passione per il cioccolato).

«Uso la fava di cacao naturale, lasciando tutto il burro di cacao e senza aggiunta di

aromi — rivela il maestro —. Generalmente lavoro cioccolato con l'80 per cento di cacao, ci sono poi varianti al 70% che rendono il prodotto più dolce e incontrano di più il gusto dei clienti». Catinari, sappiamo che è molto azzardato chiederle di svelarci qualche segreto della sua prestigiosa arte, ma la curiosità di sapere cosa avviene nel suo laboratorio di via Bellini è grande. Osiamo: ci riveli un piccolo segreto.... «Mi piace miscelare il cacao, per esempio quello dell'America meridionale con quello africano, perché secondo me migliora la qualità».

È se lo dice Roberto Catinari, chi può metterlo in dubbio?