Catinari, pioniere di chocolate valley

Emigrato in Svizzera da Bardalone, quando è tornato ha aperto la strada del cioccolato artigianale italiano

AGLIANA

Tutto è cominciato ad Agliana. Una terra nobile, di lavoratori.

Diciamo così perchè ad Agliana negli anni Ottanta si sono concentrati personaggi che hanno lasciato un segno nella storia gastronomica d'Italia.

In quel borgo infatti aprirono bottega il Lavuri, uno dei più grandi esperti di vini. Ma con lui c'era Andrea Trinci, che diventerà uno dei più grandi torrefatori di caffè in Italia.

Diventerà grande, poi venderà tutto, poi tornerà a produrre caffè in quel di Buti. Dove in questi giorni si stanno ampliando i locali per avere un nuovo laboratoio,ma soprattutto per avere un grande spazio per le degustazioni.

L'altro grande è chiaramente Roberto Catinari. In quel non bellissimo negozio sul fiume. Catinari ha aperto la strada – oggi seguitissma da tutti – del cioccolato artigianale italiano.

Perchè dopo Catinari sono arrivati gli Slitti, i Mannori, gli Amedei, i De Bondt, parlandoolo della Toscana. Perchè poi si sono precipitati sulla preda un po' in tutta Italia. Dalla Liguria alla Lombardia, dal Piemonte alla Sicilia.

Ma in principio fu comunque Roberto Catinari da Bardalone, paese della montagna, da dove questo ragazzone alto emigrò per andare a lavorare in Svizzera.

Un destino comune a fin troppi pistoiesi (senza contare la Valdinievole).

Nella Confederazione elvetica Catinari fece il pasticcere ed imparò a lavorare il cioccolato. Una forma di artigianato di altissimo livello non facilmente recuperabile in quegli anni.

Tornato in Italia, al suo paese, Roberto Catinari mise in pratica questa sua arte. E fu subito successo, certificato da Luigi Veronelli, dal Gambero Rosso, Davide Paolini, etc.

Ma soprattutto dimostrò una cosa importante. Che in Toscani, in fatto di artigianato, non siamo mai secondi a nessuno. Si tratti di fare una borsa in pelle per Gucci o riprodurre un Davide di Michelangelo a grandezza naturale.

La manualità dei toscani è unica. Per questo la nascita del cioccolato artigianale di qualità non poteva che avvenire nella patria che ha dato all'Italia la lingua.

Catinari, oggi 77enne ma una forma strepitosa, ha rilanciato una tradizione che esisteva già, ma che si era persa.

Prima di Catirnari, parliamoci chiaro, il cioccolato italiano non industriale parlava solo piemontese o siciliano.

Epure in Toscana non erano mancati esempio illustri. Come i Rivoire in piazza della Signoria a Fiorenze, svizzeri sbarcati in Italia dai Grigioni e cioccolatai da sempre.

Come i Kaflish di Carrara, anche loro arrivati dalla Svizzera. E che dire di Doney, che già 50 anni fa preparava il semifreddo fatto in casa con la cioccolata calda. Quel Doney di Firenze nel cui registro era apposta anche la firma di Hitler, quando visitò Firenze non troppo doipo avere conquistato il potere in Germania.

Oppure come facevano gli stessi Corsini di Pistoia che lavorano il vero ciococlato dal 1918 per i famosi confetti al cioccolato a forma di riccio.

Dicevamo poi che la provincia di Pistoia è diventata la Tuscan chocolate valley, ma il merito parte tutti da qui.

Perchè le praline ripieno di vino partono da qui. Volute dagli Antinori per una cena particolare, vennero arricchite dal vin santo della casa. Una novità imitata anche da altri cioccolatai magari usando vini diversi (ma il Vin santo resta inimitabile)

E anche i ferri del mestiere in cioccolato partono da Catinari. Il più grande, forse per la grande gavetta fatta in Svizzera, del cioccolato al latte.

Che non si è mai fermato. A partire dal grande show room aperto a Firenze fino al nuovo negozio in centro ad Agliana.

Roberto Catinari nel suo show room

Una dipendente al lavoro nel laboratorio

MONSUMMANO

Torna la grande festa popolare del cacao

MONSUMMANO

La notizia è attesa da tempo. Quest'anno a Monsummano tornerà la grande festa dedicata al cioccolato.

Il successo era stato grande, non era pensabile interrompere una tradizione legata poi alla provincia, quella di Pistoia, che più ha contributo – con i suoi artigiani – ha lanciare l'idea che l'Italia potesse avere un futuro nel campo della cioccolata.

Nelle edizioni passate, Monsummano fu letteralmente presa d'assalto dagli appassionati del cioccolato vero. Sempre di più c sono in giro veri e propri patiti del cioccolato.

Autentici girovaghi a caccia di cru, di nuovi melange, di barette al 100 per 100 di cacao, una sorta di droga purissima, sempre più ricercata.

100 Anno di attività

PASTA CHELUCCI

Specialità artigianali secondo la tradizione

Pastificio Chelucci - Via Valente, 7
PITECCIO - Pistoia
Tel. e Fax 0573.42011

IL TIRRENO sei tu

Segnala alla redazione piccoli e grandi problemi della tua città

ECCO I NOSTRI NUMERI VERDI

CARRARA	800019036
CECINA	800010401
EMPOLI	800011266
FIRENZE	800010400
GROSSETO	800010402
LIVORNO	800012134
LUCCA	800010403
MASSA	800010410
MONTECATINI	800010411
PIOMBINO	800010404
PISA	800010405
PISTOIA	800012201
PONTEDERA	800010409
PORTOFERRAIO	800296762
PRATO	800010406
VIAREGGIO	800010407