

PREFAZIONE

Appena letto il libro, mi è venuto immediatamente spontaneo definirlo una coccola. Una coccola per gli occhi, per l'umore, una coccola che ti catapulta direttamente nel Girone danresco dei golosi e che te lo fa apparire come un compromesso dolcissimo da "sopportare".

Il cioccolato è sempre stato l'emblema della pasticceria, e l'aspetto più magico di questo ingrediente è che si fa amare a priori: che tu sia bimbo, giovane o agé, che tu sia un cuoco provetto o negato ai fornelli, che tu sia o no amante dei dolci in genere, che tu sia sazio o abbia un languorino da appagare.

Sono sul web da abbastanza tempo per esser certissima del fatto che, per conquistare gli utenti – il pubblico, o i lettori in questo caso – sia sufficiente puntare sui dolci, ancor meglio sui dolci al cioccolato: ogni volta è come se si andasse a stuzzicare esattamente quel punto della mente che scatena l'acquolina e che si occupa di far tornare l'allegria.

Emanuele ne è ben consapevole e lo si evince dalla bella selezione di ricette qui proposte. Inizia dai classici come ganache al cioccolato e cioccolata calda, per arrivare a dolcezze peculiari e cosmopolite come la spugna cioccolato e alchechengi e la peanut butter chocolate cake. Nel mezzo, una serie di pagine ben cura-

te e luminose, dove lo scatto di presentazione è protagonista e talmente vivido e diretto da bucare il foglio e farti percepire il sapore che mostra. Ma la peculiarità che regala decisamente una marcia in più è la presenza discreta di ricette salate: non potrò che testare i ravioli al cioccolato e salsiccia, o la zuppa di calamari e cioccolato... sono molto curiosa! Sono necessarie arditezza e un'impeccabile conoscenza della materia prima, entrambe condizioni senza le quali sarebbe difficile cucinare bene, e divertirsi davvero in cucina.

Da amante dei dolci, del cioccolato fondente oltre il 70%, e della Sachertorte in particolare, date le mie origini, sono sempre alla ricerca di testi che parlino di questi argomenti: credetemi, non sono molti gli autori che sappiano suggerire una variante, delle idee davvero originali ma con cognizione di causa, o che parlino in modo chiaro e semplice di un ingrediente senza troppi giri di parole.

Quante volte, ad esempio, mi è capitato di investire in un libro che alla fine si è rivelato noioso, o le cui ricette erano applicabili solamente in certe occasioni o stagioni: un vero peccato perché, passato quel momento, riponi quel libro sullo scaffale e finisce col far parte dei tanti. Un libro di ricette, invece, deve sa-

perti intrattenere e lasciare spazio all'immaginazione: le ricette ben scritte e con procedimenti chiari devono essere *conditio sine qua non*, certamente, ma a mio parere sarebbe meraviglioso se alla fine il lettore si chiedesse "E se provassi ad aggiungere questa cosa? A fare così piuttosto che cosà? Se togliessi questo e aumentassi quello?". Solo in questo modo fai tuo un libro di ricette.

E con questo, si impara a uscire dagli schemi e a diventare più coraggiosi. Si è spinti verso l'ignoto, verso lidi tutti da scoprire e assaggiare, che entrano così nelle nostre case rendendo il mettere le mani in pasta un momento entusiasmante.

E a proposito di viaggi inaspettati e da favola, io sono già qui bella comoda alla corte di Sua Maestà il Cioccolato... manchi solo tu!

Sonia
• PERONACI •