

Francesco Santoro ha più di mezzo secolo di esperienza. «Il termine ultimo per le richieste è domani, per le sorprese sento le cose più strane»

MARIELLA TANZARELLA

Sono giornate "calde" dal punto di vista lavorativo, ma guai a perdere il controllo sulla temperatura: «Il segreto è tutto lì», spiega Francesco Santoro. «Se non si sta attenti ai gradi, il cioccolato non si può lavorare». Decano del settore, con più di mezzo secolo di lavoro alle spalle («non creda alle leggende: è falso che dopo un po' si ha la nausea, io potrei vivere di cioccolato»), Santoro è pugliese, ma porta avanti una tradizione che anche a Milano ha la sua storia. Basti pensare che la Zaini, fabbrica tutta milanese, festeggia proprio adesso il centenario con "l'uovo del secolo": come sorpresa ha un ricettario per cucinare con il cioccolato, e un magnete che riproduce la tavoletta Emilia, mitica concentrazione di fondente.

Fino a poco tempo fa Santoro aveva il suo negozio in via Pellegrino Rossi, adesso collabora con il cognato nel laboratorio del negozio Scaringi di viale Monza. Già da un mese, dice, sono tutti impegnati a pieno ritmo per preparare centinaia di uova che verranno "bruciate" nel giro di pochi giorni. Uova classiche: fondenti, al latte, di cioccolato bianco, o miste, se si vogliono creare dei dis-

L'uomo di Pasqua Il cioccolatiere



“Anche 60 al giorno così tutti avranno l'uovo per domenica”

lato sul piano di marmo o di acciaio, che è freddo, e lo lavora con una spatola, incessantemente, finché la temperatura non è scesa al livello giusto. «Come faccio a capire quando è giusta? Con il termometro naturale, cioè una delle parti del corpo più sensibili alla temperatura: le labbra. Con il dito metto sulle labbra un po' di cioccolato e capisco se si è raffreddato abbastanza e posso rimetterlo nel contenitore».

Adesso è pronto per essere versato negli stampi: lisci o lavorati, con incisioni a sbalzo di fiori, pulcini, farfalle. Pochi minuti a sgocciolare, ed ecco che il cioccolato è rappreso e il mezzo uovo si può staccare. Ma quante riesce a farne in un giorno? «Lavorando dalla mattina alla sera, con un aiutante, posso arrivare a fare 50 o 60 uova. Non contano le dimensioni, più o meno il tempo di lavorazione è uguale, salvo il fatto che devo utilizzare, e quindi preparare (scaldare e poi raffreddare) quantità superiori di cioccolato». I formati più venduti, comunque, sono sui 400 e 600 grammi. Ma la gamma si estende fino a 8 chili. E il problema, in questi giorni congestionati, non è fare le uova, ma soddisfare le richieste dei clienti: «Arrivano quasi tutti negli ultimi giorni, se non addirittura l'ultimo giorno, e vogliono che io metta la

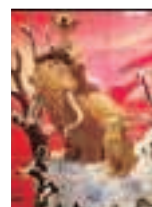
Dolci d'artista



ARTISTICO
 Ernst Knam (Antica arte del dolce, via Anfossi) ha fatto la "gallina di Modigliani", con il collo lungo lungo. 50 euro



CALORICO
 Da Venchi (via T. Grossi) cioccolato bianco con mandorle, nocciole e pistacchi salati, bello quando si apre. 49 euro



PREISTORICO
 Enzo Santoro (pasticceria Martesana, via Cagliari) ha creato "l'uovo dell'era glaciale": si vince con la lotteria



BUONO DENTRO
 Da Neuhaus, via S. Vittore, l'uovo a strati (croccante, fondente e gianduia decorato), è ripieno di praline

gni, degli effetti grafici. Ma la particolarità, qui, è che vengono fatte interamente a mano. «Nei laboratori moderni oggi si usano i macchinari. E questo fa una grande differenza. Guardi». E mostra un calderone da Polifemo; il liquido scuro e denso ha un profumo inconfondibile: «Il cioccolato si inizia a lavorare così: si parte dai pani, o dalle gocce, di cioccolato fondente, che si fanno sciogliere a una temperatura di 45 gradi. Non deve in nessun caso superare i cinquanta. Così rimane omogeneo e alla fine sarà bello lucido».



Nel laboratorio

I TEMPI

«Non contano le dimensioni, più o meno il tempo di lavorazione è uguale salvo che devo preparare quantità superiori di cioccolato» spiega Francesco Santoro



La produzione

Lo lavoro a mano, il fondente lo si scioglie a 45 gradi perché resti bello lucido e omogeneo. La temperatura? La sento con le labbra. E devo soddisfare chi arriva all'ultimo

A questo punto, per poterlo lavorare, bisogna riportarlo su valori più bassi: attorno ai 31 gradi. Se sono di più, è troppo liquido e non si può modellare, se sono di meno si solidifica e a toccarlo si

rompe. I macchinari agiscono automaticamente: portano il cioccolato al giusto punto di fusione e poi riabbassano la temperatura a 31 gradi. Ma lui deve lavorare di gomito: stende il cocco-

sorpresa dentro un uovo così e così. Perciò io lascio tutte le metà separate, e aspetto. Se qualcuno mi chiede il venerdì di fargli un uovo speciale, per domenica l'avrà. Idem se devo inserire una sorpresa». Mai avuto richieste strane? «A migliaia. Ho servito politici e personaggi televisivi, ho accontentato tutti. Ma la cosa più assurda, anni fa, me l'ha chiesta un signore: dentro un uovo mi ha fatto mettere un escremento (di cioccolato), con un biglietto: "Lo vedi come sei?"».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

www.5xmille.org



LA TUA CURA È SCRITTA NEL TUO DNA.
 AL SAN RAFFAELE LA STIAMO REALIZZANDO.

Con il tuo 5x1000 sostieni il Centro di Genomica dell'Ospedale San Raffaele e aiuti i ricercatori e i medici a proseguire nei loro studi e screening. Comprendere il DNA significa progredire più velocemente verso una medicina personalizzata che possa curare il diabete, la sclerosi multipla, l'infarto, la trombosi, le malattie rare e il tumore della prostata. Per saperne di più visita 5xmille.org



CODICE FISCALE
 07636600962

OSPEDALE SAN RAFFAELE
 NON C'È CURA, SENZA RICERCA.