

Chocolate dream



Quante volte sciogliendo del cioccolato per un dolce siamo finiti col dito a leccare la pentola? E quante volte vedendo un bambino col suo bel cono di gelato al cioccolato e la faccia tutta imbrattata avremmo voluto essere al suo posto, tornare un po' bambini anche noi, fregarcene del "bon ton" e impiasticciarci allo stesso modo?

Questo è un po' quello che ho fatto domenica, tornare per un giorno bambina, con le mani imbrattate, il grembiule imbrattato, e un cerchio cioccolatoso intorno alle labbra segno che il galateo era andata un po' a farsi benedire ^__^

Eh sì, domenica, come vi avevo preannunciato, è stata una giornata speciale, una giornata di quelle che aspetti con ansia e trepidazione, spuntando ogni giorno una casella del calendario, una giornata cominciata prestissimo con un viaggio di circa un'ora e mezza, con tanto di "sbaglio strada", trascorsa nello splendido scenario dell'agriturismo Bellavista, un'oasi di pace immersa nel verde, il posto ideale per fuggire dai frenetici ritmi quotidiani, e finita tardi, con la schiena un po' rotta ma a cui quasi non fai caso davanti all'esperienza unica appena trascorsa, carica di quell'adrenalina che ti impedirà persino di dormire pensando a cosa ti manca per rimettere in pratica a casa, il prima possibile, almeno una parte di ciò che hai imparato sotto la sua attenta ed esperta guida.

Di cosa sto parlando? Della mia fantastica ciocco-giornata, una giornata passata tra chili di cioccolato, nocciole e scorzette d'arancia, piani di marmo, spatole e stampi per cioccolatini, una giornata in cui col cioccolato ti sporchi fin sulla punta dei capelli e il cui profumo arriva ad offuscarti la mente, ti si attacca addosso e non vorresti neppure lavartele le mani, pur di non mandarlo via.

Domenica, dopo lunga attesa, finalmente sono stata al corso di cioccolateria del Nanni, lui che col cioccolato sembra parlarci e che se ad ogni post ti lascia a bocca aperta, dal vivo anche di più.

Vederlo all'opera sembra magia.



Un corso interessante, emozionante, goloso ^__^

Dopo alcuni cenni sulla storia del cioccolato e sulla sua produzione, si passa alla degustazione di coperture Gran Cru Felchin e lì ti rendi subito conto di cosa sia il “vero” cioccolato, niente a che fare con le tavolette che comunemente acquistiamo al super. Lo annusi, lo assaggi, lo lasci lentamente sciogliere in bocca e impari a percepire e distinguere gli aromi. In una parola: te ne innamori!

E dopo la teoria si passa alla pratica e qui...viene il bello!

Avevo una paura folle a rovesciare il cioccolato sul piano di marmo e alla fine invece non avrei più voluto smettere di spatolare, perchè poi ci prendi gusto e la soddisfazione nello sformare le tue prime praline, quelle vere, non semplici cioccolatini un po’ “rimediati” è troppo bella. Ma sotto la sua guida attenta ti senti sicura, sai che se qualcosa va storto ci sarà un angelo custode a darti man forte.



Ora non resta che cercare di replicare a casa, con gli attrezzi giusti! Quindi...se un certo goloso che rubacchia la Nutella passa a leggere da queste parti...urgono stampini in polycarbonato...te' capì?

Starebbero benissimo nel pacchetto di Babbo Natale!!!

Ed ora, dopo la piccola panoramica della produzione di domenica, quella con cui siamo tornati a casa e che...ehm...praticamente è già finita, vi abbraccio forte e vi do un consiglio:



NON lasciatevi sfuggire questo corso!

Parola di Calimero!

E prima di salutarvi vorrei ringraziare Lucy per essere tra le vincitrici di "Minestre&Zuppe", il suo ricco e gustoso contest, con "Minestra di riso con ceci e

cicoria", una ricetta a cui mi sento particolarmente affezionata.

Grazie ancora tesoro, è stata una bellissima sorpresa.