

Dal Morogoro red passion alla Mud italian cake: dolci innovativi creati da sette pastry chef dell'AMPI per ridisegnare i confini d'uso delle migliori tavolette di cacao. È il progetto di IRCA Group e Domori dal quale è nato un ricettario che è stato messo a disposizione di tutti i professionisti del settore

## QUEI DESSERT AL CIOCCOLATO CHE RACCONTANO LA PASTICCERIA DEL FUTURO

di **Giuseppe Scuotri**

**C'**

È un momento in cui il cioccolato smette di essere ingrediente e diventa racconto. Accade quando la materia prima di qualità incontra l'estro e le conoscenze di grandi pastry chef. È questo l'obiettivo del progetto di IRCA Group, realtà leader nella produzione di cioccolato e altre specialità alimentari, che mette in sinergia il brand piemontese Domori e i professionisti dell'AMPI, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Sette pastry chef sono stati chiamati a interpretare i cioccolati Domori realizzando due ricette inedite a testa tra torte, monoporzioni, dolci da forno e dessert al piatto. L'iniziativa è stata presentata al Sigeep 2026, l'evento internazionale dedicato al foodservice che si è tenuto alla fiera di Rimini lo scorso gennaio. Ogni creazione è stata poi inclusa in uno speciale ricettario che è a disposizione di tutti i maestri AMPI e i professionisti del settore. Un modo, questo, per dare linfa a una «nuova generazione di dessert» che contribuisca a ridisegnare i confini della pasticceria italiana. Tra i protagonisti del progetto c'è il presidente AMPI, Sal De Riso, che ha proposto un bûche de Noël lievitato con gocce di Domori Essence 60% e il Morogoro Red Passion, dessert che intreccia Morogoro 38% e Sur del Lago 72%. Accanto a lui, una squadra di pastry chef con alcuni dei nomi più interessanti della scena italiana contemporanea: Cesare Murzilli del «Portrait Milano» ha realizzato una Nuvola al mascarpone e una variazione del banana bread, Rita Busalacchi del ristorante «Radici» di Iseo (Brescia) ha ideato la Mud Italian cake e una Sinfonia di cioccolato e nocciola, mentre Silvia Federica Boldetti, fondatrice di Pasticceria in Pillole Academy, ha contribuito con la Torta Sambirano e Ninfea Sur del Lago. E, ancora: da Giancarlo Cortinovis, alla guida dell'omonima pasticceria di Ranica (Bergamo), sono arrivate Ultima tentazione e Foresta nera, a cui si aggiungono Contrasti di Domori e L'essenza di Domori di Michele Cannavacciuolo del ristorante bistellato «La Torre del Saracino» di Vico Equense (Napoli), e Viaggio a Carupano e Pralina profumo di Criollo di Yuri Cestari, brand ambassador Domori e fondatore di BE-TAcio. Tutti hanno potuto attingere al vasto catalogo Domori Professional, incluse le ultime novità. Tra queste Rio Caribe 72%, cacao ibrido di Trinitario che affonda le radici nella costa orientale del Venezuela,



Nella foto grande, una serie di dessert al cioccolato. A destra, il dolce Contrasti di Domori di Michele Cannavacciuolo (foto: Ivan Raga). Qui sopra, in alto, Sal De Riso, pasticcere e presidente di AMPI. Sotto, Michele Cannavacciuolo, pastry chef del ristorante «La Torre del Saracino» di Vico Equense (Napoli)

riscoperto anche grazie al lavoro di Gianluca Franzoni, fondatore e presidente di Domori. Ricerca e sperimentazione di nuovi prodotti sono, del resto, elementi di dialogo tra l'azienda e l'AMPI: «Siamo sempre alla ricerca di ingredienti che possano contribuire a valorizzare la pasticceria Made in Italy — spiega Sal De Riso —. È proprio partendo da questi valori condivisi che abbiamo deciso di collaborare con Domori. È una realtà che produce cioccolato di altissima qualità e lo fa in Italia». Secondo il pastry chef, quando si parla di qualità del cioccolato, i fattori in gioco sono diversi: «Innanzitutto contano la provenienza delle fave e la loro selezione, che deve avvenire prima della raccolta. Domori lavora sui luoghi di produ-



Qui sopra: Estelle Konan, fondatrice della cooperativa Yosran, in Costa d'Avorio, fornitrice di Domori

ne, selezionando le fave da importare. Quando il prodotto grezzo arriva in Italia, il controllo qualità è rigoroso. Anche la fase di produzione fa la differenza. Si lavora per preservare al massimo profumi, sapori, sfumature aromatiche e caratteristiche sensoriali. Ogni cioccolato mantiene così un'identità ben definita, che resta riconoscibile anche nel piatto». Così, dallo stabilimento si arriva nei laboratori, e il lavoro di una filiera si traduce in dessert capaci di sorprendere: «Oggi il pubblico è sempre più attento alla qualità e alla provenienza degli ingredienti — prosegue Sal De Riso —. Noi pasticceri abbiamo anche un ruolo educativo: dobbiamo raccontare il prodotto in vetrina, spiegarne origine e particolarità. Solo così il cliente può appassionarsi, assaggiare e tornare a scegliere quel dolce». Saper creare narrazioni attorno agli ingredienti è fondamentale anche nell'alta cucina: «Un dessert da ristorante deve essere un racconto coerente di sapori — sottolinea Michele Cannavacciuolo —. E saper dosare bene il cioccolato è cruciale, in tal senso. Deve dialogare con gli altri elementi senza risultare troppo coprente. Per questo prediligo il fondente, che lascia spazio all'ama-



ro e all'acidità, note fondamentali di un dessert equilibrato». Seguendo questa filosofia è nato Contrasti di Domori: «Ho usato un cioccolato al latte per la parte cremosa, mentre gli altri elementi principali sono costruiti con cioccolato Vidamà 100% fondente, pura massa di cacao. Come prima cosa ho realizzato un tubicino a mano con un gel di fiori di ibisco e petali di rosa. All'interno ho inserito un cremoso al cioccolato al latte accompagnato da mandorla leggermente sapida. A completare, un gelato e un altro cremoso realizzati con massa di cacao. L'obiettivo non deve essere creare contrasti fini a sé stessi, ma sapori particolari che lascino freschezza e appagamento fino alla fine. E per riuscirci — conclude — è importante partire dai migliori ingredienti e farsi guidare dalla fantasia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA