



LEGGI IL PROGRAMMA DEL CONGRESSO

IDENTITÀ MILANO 8 - 10 febbraio 2015 - Via gattamelata GATE 14

LEGGI ORA

ENGLISH VERSION

L'altro cioccolato di Modica

Lo scaligero Simone Sabaini ha reinventato la tradizione. Oggi gli chef usano le sue tavolette

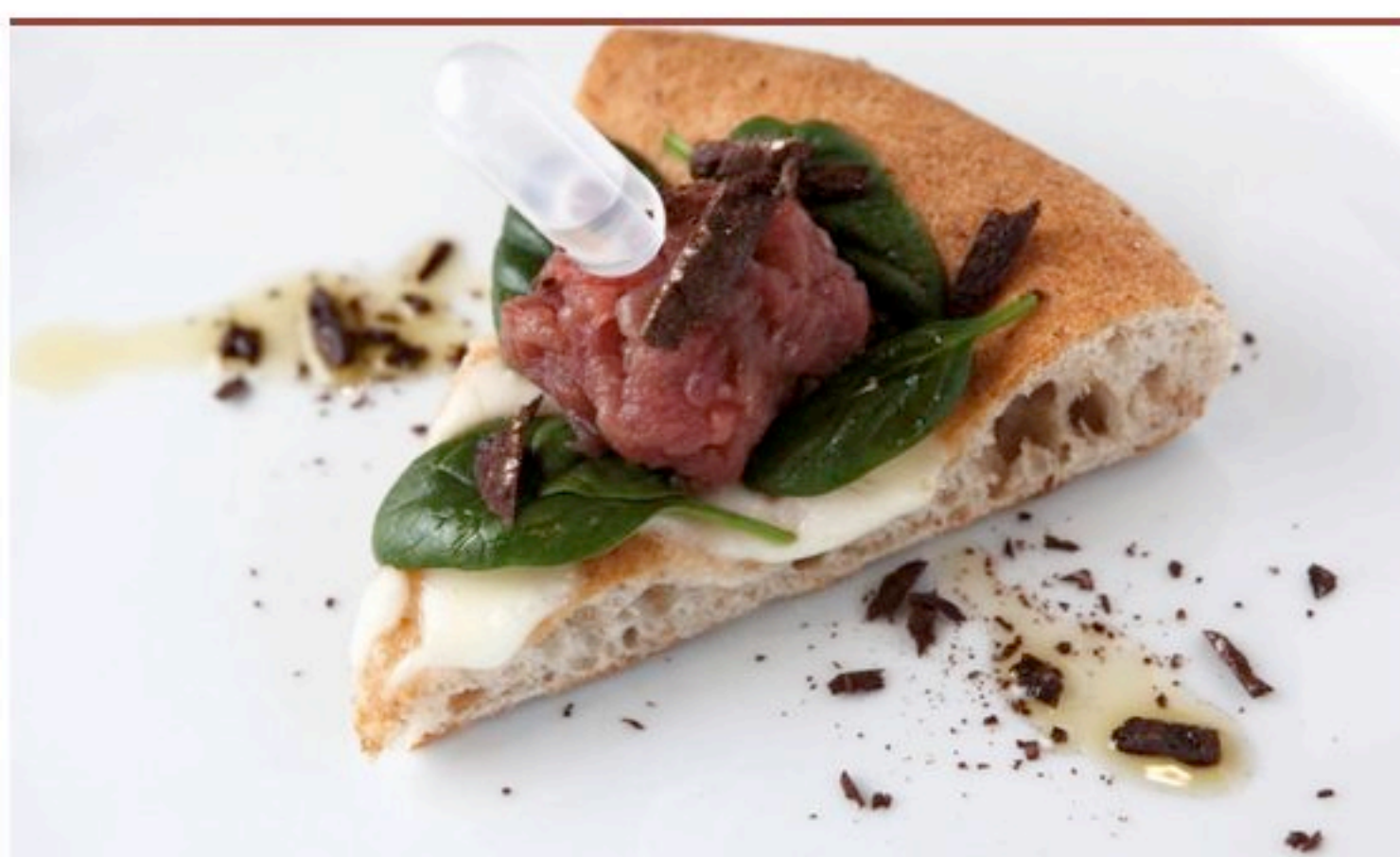
18-11-2014



Simone Sabaini ha lanciato anche la linea *La Qualità della Vita*, sei barrette con specifiche proprietà funzionali (ad esempio, "Giovinezza" è antiossidante poiché contiene *bacche di açai, rosa canina, arancia rossa, estratto di acini d'uva ed estratto di tè verde*, "Sesso" è afrodisiaca, con *maca, damiana e noci di cola*...). Un'idea lanciata un anno e mezzo fa, oggi è il 30% della produzione, in crescita.

Questa, in fondo, è una delle tante storie del sovrapporsi di culture, in Sicilia. Il forestiero di turno è **Simone Sabaini** da Verona, 40 anni: un decennio fa lavorava nel mondo della finanza, poi mollò e si mise all'opera per Altromercato, seguiva le produzioni di cacao in Venezuela e Ecuador. Nel 2011 arriva a Modica e crea Sabadi, insegna dedicata "al giorno che non c'è". Obiettivo, produrre il tipico cioccolato locale, anzi no: perché quella bontà è sempre meno golosa, troppa produzione per turisti e pazienza se la qualità fa ciao ciao.

Sabaini prende il toro per le corna: a suo giudizio il problema sta nel sistema di produzione stesso del cioccolato modicano, «per come è realizzato, presenta aromi che decadono troppo rapidamente». Bisogna allora trovare strade alternative, inventare macchinari specifici, «applicare la tecnologia a una lavorazione tradizionale» per far sì che possa avvenire a temperatura più bassa, con un ciclo più lungo. Perché - spiega - il cioccolato modicano era concepito per un consumo rapido, non per la lunga conservazione; le molecole del burro di cacao sono instabili, lavorate alle abituali temperature dopo due-tre settimane dalla produzione i legami si rompono. Effetto visivo: la parte grassa, bianca, affiora in superficie. Effetto sulla consistenza: il cacao si separa dallo zucchero, il cioccolato tende a sbriciolarsi. Effetto aromatico: sparisce il sapore di cacao, prevale quello zuccherino. Un disastro. **Sabaini**: «Qui a Modica dicono che queste sono caratteristiche specifiche del loro cioccolato. Sciocchezze, per me è un grosso difetto», che il sistema di lavorazione da lui inventato neutralizza.



Una delle pizze di **Simone Padoan** con cioccolato *Sabadi* grattato su *battuta di manzo e spinacino*, con *distillato di Prime Uve* (foto Aromicreativi)

Il cioccolato "modicano" *Sabadi* mantiene così intatta la sua carica aromatica. Per questo entra nelle cucine di numerosi chef. Simone Padoan lo utilizza come componente di alcune sue pizze (con *sedano rapa grigliato, rapa, cipolla in carpione, "terriccia" di cioccolato e noccioline*, la "Orto dolce" presenta il Modica insieme a *frutta e verdura candita, cremoso alla carota e cioccolato bianco, sorbetto gelato alla mandorla di Noto*...). L'altro pizza-chef Renato Bosco ci fa un dessert (semifreddo al cioccolato con tocchetti di pane da lievito madre); Davide Longoni un panettone, Paolo Parisi vi condisce i ravioli di carne, con maggiorana e arancia rossa; al *Crudop* di Roma lo spolverano sui crudi di pesce; se ne servono anche due fornelli creativi come Nicola Cavallaro e Fabrizio Mantovani. E Teo Musso lo abbina alle sue birre.

La fama è ormai quella di "cioccolato gourmand", lo si acquista da Selfridges a Londra, da Eataly un po' ovunque. Non a Modica, qui **Sabaini** non ha voluto alcun punto vendita, solo un modesto laboratorio al pianterreno di un palazzo, stipato di macchinari, tre dipendenti per un fatturato che quest'anno dovrebbe toccare i 500mila euro, il 35% all'estero. Inutile dire che utilizza il cacao migliore, varietà *Nacional fino de aroma Arriba SSS* (sta per "Superior Summer Selected") dell'Ecuador, comprato da piccoli produttori riuniti in cooperativa che curano particolarmente le fasi di fermentazione ed essiccazione delle fave di cacao, essenziale per l'aroma finale: costa otto volte più di quello di bassa qualità.



Solo materie prime di alta qualità (foto Passera)

Lo zucchero è selezionatissimo (ci sono il *Mascobado* e il *Panela* da canna da zucchero, poi quello da fiori di palma da cocco: ognuno ha diverse note aromatiche e dà origine a prodotti differenti. Costo: dieci volte il banale zucchero raffinato), poi otto abbinamenti diversi: *al pepe bianco di Sarawak, al sale marino di Trapani, alla cannella dello Sri Lanka, al peperoncino Habanero, al mandarino tardivo di Ciaculli, all'arancia rossa Sanguinella siciliana, al limone Interdonato*... «Non usiamo oli essenziali o aromi, solo frutta disidratata, pura materia prima agricola». **George Clooney** ha voluto far gustare il cioccolato *Sabadi* agli invitati del suo matrimonio. *What else?*



a cura di
Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista, si occupa di cronaca politica e nel tempo libero si butta sui viaggi e sulla buona tavola.
Identitagoloso della prima ora

Condividi



Rubriche - Carlo Mangio

Gita fuoriporta o viaggio dall'altra parte del mondo? La meta è comunque golosa, per **Carlo Passera**



a cura di
Carlo Passera

classe 1974, giornalista professionista, si occupa di cronaca politica e nel tempo libero si butta sui viaggi e sulla buona tavola. *Identitagoloso* della prima ora

Ultimi articoli pubblicati



18-11-2014

L'altro cioccolato di Modica



30-10-2014

Quando il Barone sale in cattedra



27-10-2014

Dal Degan-Milone, prove di futuro



23-10-2014

Quell'onda verde sulla Sicilia



24-09-2014

«Gelato all'azoto, persi 10 anni»



15-09-2014

Tutti in fila per il gelato 2.0



22-08-2014

Pellegrini del gusto a Santiago



18-08-2014

Per qualche tuorlo in più



07-08-2014

Quell'italiano a Tenerife



05-08-2014

Un vulcano per dessert



31-07-2014

La pizza col Mediterraneo... dentro



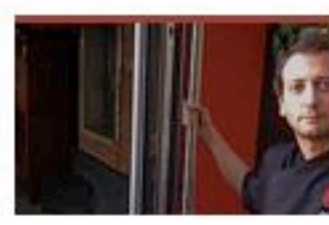
23-07-2014

Quando l'Etna erutta il buono



24-06-2014

Fortissimamente Cogo



21-05-2014

La StraMilone



16-04-2014

L'inafferrabile fascino di Eneko



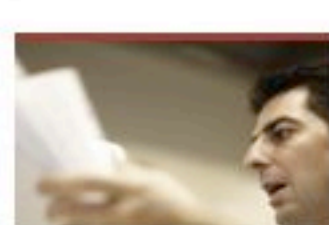
05-03-2014

Fucina Galizia



03-03-2014

Talento Bastard



24-02-2014

Le Calandre ai raggi x



06-12-2013

Viaggio nelle Asturie/2



05-12-2013

Viaggio nelle Asturie/1

« 1 2 3 »

Chef e Protagonisti

Ricette

Video

Rubriche

Partners

A tavola con noi

Home

Chi siamo

Contatti

International cooking convention

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

Cartella stampa

Chi siamo

Sede

Rassegna stampa

Albo d'oro premiati

EDIZIONE 2014

Presentazione 2014

Programma 2014

Ristoranti fuori congresso

Il racconto finale

GUIDA

Presentazione della Guida

Albo d'oro premiati

EDIZIONE 2014

Prefazione di Oscar Farinetti

Prefazione dolce di Carlo Cracco

Introduzione di Paolo Marchi

Premi alle Giovani Stelle

FEED RSS

Rubriche

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

Roma FOOD&WINE Festival

Identità London

Identità New York

Grandi cuochi all'Opera

Identità Golose a Host

Tutti a Tavola!! #spesaaalmercato

Identità di libertà

Qoco

Un risotto per Milano

Shanghai

