



Antica cioccolateria Merucci

Ricetta:

Ingredienti:

- pasta di cacao, ottenuta dalla lavorazione dei semi di cacao
- burro di cacao
- zucchero
- vaniglia

Miscelare la pasta di cacao con burro di cacao e polvere di cacao. Successivamente mescolare la miscela in delle apposite “conche” e aggiungere del burro di cacao. La temperatura deve sempre essere controllata affinché il cioccolato rimanga liquido, avendo cura di rimuovere o rompere i grumi di cioccolato. Alla fine della lavorazione si deve ottenere una miscela liquida, liscia e omogenea. La massa di cioccolato deve a questo punto essere raffreddata molto lentamente così che il cioccolato si cristallizzi in modo uniforme e facile da spezzare e da sciogliere. Versare il cioccolato fuso negli appositi stampi, per cioccolatini o tavolette, oppure servire caldo in tazza.



“metti la miscela nella conca, aggiungi dell'altro burro di cacao e controlla che la temperatura sia giusta.”

Quando ero giovine il mi maestro mi diceva sempre: "vedi bene di fallo diventà liscio! Quando lavori il cioccolato lo devi fa ammodo, sennò un lo fai!" ed ora io devo fare lo stesso con il mio apprendista. Tra le altre cose, m'è toccato cercare un monte perchè un trovavo nessuno che mi venisse a aiutà. Oggi i ragazzotti vogliono mangiare senza lavorare, senza fa fatica e guadagnando tanto. Qui invece ci c'è da impegnassi: quando fai il cioccolato devi esse attento a tutti i passaggi, sennò un ti viene! Speriamo d'avè trovato la persona giusta per questo lavoro, così finalmente posso andà in pensione.

Per me è importante che qualcuno più giovane di me porti avanti la cioccolateria. Questo posto ne ha passate tante: nel 1890, il mi' nonno e mi' pappà aprirono questa bottega per le belle signore della lucca "bene", che venivano a prende la cioccolata calda o i cioccolatini. Uscendo dai loro palazzi, andavano a fare le passeggiate sulle mura, e poi scendevano in centro e venivano a rifocillarsi. I problemi arrivarono con la guerra, ci obbligarono a chiudere e ad arrangiarci. Io ero piccolo e mi ricordo che quando aprirono il negozio per l'ultima volta, rattristati, tutti si commossero al pensiero di lasciare l'attività che avevano costruito con il proprio sudore. Da ragazzino, mi divertivo a fare la cioccolata con gli ultimi ingredienti rimasti per conquistare le belle signorine, che nonostante la guerra non avevano perso il loro sorriso.

'vedi, perchè il cioccolato si raffreddi ci vuole molto tempo, e attenzione..fai così.. ecco.. dicevo che ci vuole molta attenzione perchè se si diaccia troppo velocemente o troppo lentamente poi non è della giusta consistenza e ci tocca buttarlo via. Vedi, il cioccolato è come una pianta: se l'annaffi troppo muore; ma se l'annaffi troppo poco secca. Ci vuole sempre la giusta passione.”

Comunque gli anni passarono, la guerra finì e la vita tornò a scorrere di nuovo ricca di novità e di entusiasmo. Col tempo era cresciuta la mia voglia di riprendere l'attività di famiglia. Fu così che decisi di riaprire la bottega dei miei vecchi: in poco tempo, recuperai i macchinari e con l'aiuto di mia madre, anche le ricette, che aveva custodito nella sua memoria.

Riuscii a far appassionare di nuovo alla cioccolata dapprima la via della mia bottega, poi tutto il quartiere fino ad arrivare oltre mura della città.

Non per vantarmi, ma sono diventato molto famoso qui a Lucca: anche oggi la gente, nonostante le industrie e i grandi produttori di cioccolato, viene qui da me per godere delle mie specialità.

Infatti la cioccolata venduta nei centri commerciali e nei supermercati non affascina quanto sembra, e le cioccolaterie come la mia vengono scelte sempre più dalla clientela, che fanno prodotti migliori e sicuramente più sani e personalizzati: le persone vogliono poter scegliere e non comprare le monotone tavolette di cioccolato, senza il profondo significato che il cioccolataio invece conosce bene. Qualche volta mi capita di restare oltre l'orario di chiusura in bottega, per preparare piccoli ordini, e proprio in quei momenti colgo l'opportunità, immerso nella mia passione di rilassarmi e perdersi nei pensieri. Oggi per polverizzare i semi utilizziamo apposite macchine, ma il vecchio macinino dei Merucci, nonostante questa comodità, non l'ho tolto dalla bottega, quando rimango in cioccolateria, la sera tardi, lo prendo dalla mensola per macinare qualche seme. Che ne sanno le macchine di ciò che è e dà il cioccolato quando dietro ad esso ci sono storie, emozioni e passioni? Nulla toglie alla modernizzazione degli strumenti del mestiere, che ci hanno dato un grande aiuto, ma accanto ad essi ci vorrà sempre quella che è stata l'antica base dell'arte cioccolataia: la passione dell'uomo.

“Ora che il cioccolato è pronto si può anche confezionare, attento a non spezzarlo però! Si sciupa facile..devi essere delicato! Un fa il ghiovo come al tu solito France! Allora, se vuoi puoi scaldarlo e dargli una forma particolare..ad esempio..quando sei nato? Il 30 di questo mese? Bene..allora prova a metterlo nello stampino del numero tre e dello zero senza fa sgocciolare tutto da tutte le parte e fallo freddà! Aspetta una mezz'ora bona e po' levelo!”

“visto? T'è venuto, e bene direi! Impari in fretta giovine! Son contento, credo che diventerai un ottimo artigiano della cioccolata!.. allora domani mattina vieni che si comincia a lavorà!”