



COUTU

### il maestro cioccolataio

il re del cioccolato napoletano è certamente Gennaro Bottone che dal 1979 delizia i palati dei partenopei (e non soltanto) con una serie di prodotti che uniscono l'onestà artigianale alla fantasia e all'arte della creazione. Non a caso la ditta di Bottone si chiama "Dolce Idea". A conferma del fatto che il cioccolato viene visto come una creta da modellare secondo i gusti del cliente e l'estro del pasticciere. Una scelta vincente, se è vero che l'azienda di Bottone, pur giovane, ha ricevuto già molti premi nazionali e internazionali per la serietà e la bontà. Molto curato anche il "packaging", parola complicata dietro la quale si nasconde semplicemente la confezione del prodotto. Se la sostanza di un oggetto resta la cosa principale, non si può trascurare l'aspetto esteriore, la forma. Così "Dolce Idea" ha recentemente subito un'operazione di restyling da parte dello studio Rotella, che ha creato una collezione di scatole sobria e armoniosa, tutte in bianco con un semplice logo di un ramo di cacao. Per il pandoro e il panettone si è invece preferito ricorrere ai più festosi blu e oro. Ma per chi volesse distinguersi a tutti i costi è anche possibile ottenere scatole esclusive e personalizzate. Un modo per non dimenticare i sapori e i colori di una volta con un pizzico di modernità. Insomma, un'idea non solo dolce, ma anche di gusto. Perché il palato (e l'occhio) non possono essere nutriti soltanto con prodotti in serie.

*dicembre 1997,  
Corriere della Sera, Napoli*

# COUTU

## hanno parlato di noi

nasce Dolce Idea,  
fabbrica di cioccolato  
con lavorazione  
artigianale, diretta da Gennaro Bottone, 1979;  
Frequenza del seminario  
sull'uso del cioccolato,  
Società Internazionale del Cacao,  
Genova, Nervi, gruppo cacao Barry, Paris,  
(France), 1988;  
Accademia Italiana della Cucina,  
a Gennaro Bottone,  
maestro cioccolataio,  
Napoli, 1993;  
Premio Italia che lavora, uomini e aziende, Napoli, 1994;  
Premio Progresso Italia, Milano, 1995;  
Corso sulla lavorazione  
del cioccolato,  
tenuto dal maestro cioccolataio  
Gennaro Bottone all'Hotel Parkers  
con il patrocinio  
dell'Accademia Italiana della Cucina,  
Napoli, 1995;  
Il Mattino, 1995;  
Comune di Napoli,  
"la Befana vien dal cielo, Assessore ai tempi della città,  
Napoli, 1996;  
L'Inchiesta,  
Premio serietà e correttezza, 1997;  
Elle, 1997;  
Food and Wine, 1997;  
Casual, 1998;  
"Locali veraci",  
produzione "en plein air", 1998;  
Italy's Finest, 1998;  
Centenario di Totò,  
"Corriere della Sera", 1998;  
Visita Ambasciatore USA "Il Mattino", 1998; "Wingspan", 1998;  
V° Trofeo Vesuvio, Associazione pasticciere, Napoli, 1999;  
Uomini e aziende, Napoli, 1999;  
Stage cioccolateria Grand Bassano,  
Bari, 1999;  
Forme e colori della Pasqua in cioccolato, Napoli, 1999;  
Events, Giorgio Nocerino, "Itinerary", Firenze, dicembre 1999;  
Elle, Paolo Colucci, "Rendez-vous à Naples, Vèsuve et chocolat,  
Siège, France, septembre, 2001;  
Mediaset, TG5, 2001;  
City Roma, Marta Salaroli, "Comprabene"  
Roma, 18 novembre 2002;  
Giunta Regionale della Campania,  
Assessore al Turismo, Spettacolo e Cultura,  
Napoli, 25 novembre 2002;

# COUTU

Sette, Januaria Piromallo, "Un Savoia in Italia c'è già. Sta nel presepe",  
Milano, n° 45, 2002;  
Rai due, La vita in diretta, 2002;  
Corriere dell Sera, Domenico Nocera,  
"Il gusto amaro dei golosi"  
Roma, 18 gennaio 2003;  
Vittorio Emanuele, lettera personale, Ginevra, 28 gennaio 2003;  
Rai uno, uno mattina, 2003;  
Corriere del Mezzogiorno, Januaria Piromallo,  
"L'altra sera a cena con Marina e Vittorio Emanuele",  
Napoli, 28 gennaio 2003;  
Panorama, Giancarlo Perna, "Vittorio vien dal mare. Ma quando?",  
Segrate (Milano), 13 febbraio 2003;  
Chi, Luciano Regolo, "A Napoli la prossima festa",  
Segrate, (Milano), 26 febbraio 2003;  
Sette, "Potere al pensiero",  
Milano, n° 7, 2003  
La Repubblica, Donatella Bernabò Silorata,  
"Miele, agrumi, glassa, cioccolato,  
il panettone rinasce in Campania",  
Napoli, 20 dicembre 2003;  
RAi tre, Cominciamo bene, 2003  
Millionaire, "Quel cioccolato parla napoletano",  
Milano, aprile 2004;  
Touring Club, Speciale Campania, Gastronomia, pasticcerie,  
"Soste golose", Napoli, 2004  
Rai uno, Uno mattina, 2004

# COUTU

## il cacao

“theobroma cacao”,  
albero sempreverde  
della famiglia delle Sterculiaceae;  
il nome deriva dal greco  
“theos”, dio, e “broma”, cibo,  
e significa “cibo divino”  
Probabilmente originario  
della zona dell’Amazzonia,  
oggi presente in tutte le zone tropicali;  
albero molto grande,  
pianta sempreverde con foglie oblunghe verde lucido;  
i fiori, di colore bianco o rosati,  
sono presenti  
direttamente sul tronco o sui vecchi rami;  
i frutti sono grandi bacche ovoidali,  
di colore rosso bruno  
a maturazione avvenuta,  
contenenti molti semi appiattiti,  
disposti in cinque file.  
I frutti, dopo il raccolto,  
vengono lasciati a fermentare  
fino a quando  
non sono pronti per la lavorazione.  
Una delle sostanze che essi contengono,  
la teobromina, si usa in medicina.  
Gli indiani facevano abbrustolire i semi  
e, dopo averli sfarinati sopra una pietra, impastavano la farina;  
ne mettevano una piccola parte  
in una ciotola di legno,  
aggiungendo zucchero,  
qualche aroma, come la vaniglia,  
e acqua bollente,  
il tutto mescolato con un bastoncino,  
ottenendo una deliziosa bevanda,  
la cioccolata.  
Per le popolazioni precolombiane dell’America centrale,  
il cacao era considerato sacro;  
per gli Aztechi era un dono del loro dio,  
il mitico serpente piumato;  
per i Maya aveva un’origine divina  
e viene rappresentato  
con un simbolo in raffigurazioni religiose.  
I termini “cacao” e “cioccolata”  
indicano la pianta e la bevanda  
in lingua centroamericana.  
Nella capitale dell’impero azteco  
i chicchi del cacao  
venivano utilizzati come moneta.  
Alla corte dell’imperatore Montezuma,



COUTU

il cacao  
della qualità soconusco o reale,  
era consumato dai nobili,  
mentre al popolo  
era destinato il cacao di colore nero e amaro nominato patlax.  
Fernando Cortez,  
conquistatore del Messico,  
mandò i grani  
all'imperatore Carlo V di Spagna  
che apprezzò,  
particolarmente, il "cibo degli dei";  
poi, giunse alla Corte imperiale di Germania  
e, molto presto, si diffuse tra le Corti di tutta Europa.  
Agli inizi del 1600  
i monaci italiani portarono il cacao in Francia  
e, per circa tre secoli,  
il cacao fu consumato come bevanda.  
Solo con l'avvento delle macchine  
si iniziò la produzione del burro di cacao,  
con la pressatura dei semi,  
la pasta di cacao, la polvere di cacao,  
la cioccolata.  
I primi autori di saggi  
sulla cioccolata e sul cacao  
furono, verso il 1550, il Girolamo Benzoni  
e, verso il 1600, Francesco Carletti.  
All'inizio del 1800,  
la cioccolata italiana,  
era considerata la migliore d'Europa.  
A Torino  
lo svizzero Cailler  
imparò la fabbricazione del cioccolato.

# COUTU

## tipi di cioccolato

viene definito cioccolato extra quello contenente almeno il 55% di cacao; cioccolato finissimo, con almeno il 43% di cacao; cioccolato, con almeno il 35% di cacao; cioccolato comune, con almeno il 30% di cacao; cioccolato al latte, con almeno il 25% di cacao e il 14% di latte; cioccolato finissimo al latte, con almeno il 30% di cacao e il 18% di latte; cioccolato bianco, dal colore chiaro, con almeno il 20% di burro di cacao, senza cacao, contenente 33,4 grammi di grassi per ogni 100 grammi di cioccolato. Il surrogato di cioccolato è cioccolato con aggiunta di farina o fecola, di sostanze grasse diverse dal burro di cacao, di arachidi o altri semi oleosi, che non siano noci, mandorle, nocciole, di zuccheri diversi dal saccarosio, in quantità superiore al 5%. Ogni aggiunta di altri ingredienti nel cioccolato, come nocciole o liquori, deve essere dichiarato chiaramente sulla confezione. Tutti i cioccolatini in commercio contengono, tra gli ingredienti, solitamente, la lecitina, che serve a amalgamare gli ingredienti. Il cioccolato conservato in modo corretto, protetto dalla luce e dal calore, dura 18 mesi; se affiora una patina bianca, burro di cacao, in superficie, il prodotto non è stato conservato in modo corretto. Il cacao e la cioccolata contengono proteine, grassi, amidi, cellulosa, teobromina, caffeina, saccarosio e lattosio; considerati dai dietologi, digestivi e di grande valore nutritivo e dai fisiologi, stimolante, adatto a sostenere sforzi fisici; utile agli intellettuali per lo stress mentale, per il suo contenuto di fosforo e ferro.

# COUTU

Il cioccolato fondente, oltre che per l'uso diretto, è indicato per l'uso gastronomico, come spume, semifreddi, cioccolata calda, farciture, coperture.

Il cioccolato fondente ha un apporto calorico di 560 calorie per 100 grammi.

Il cioccolato di copertura, ha una percentuale più alta di burro di cacao con una capacità di fondersi più facilmente.

Il cioccolato al latte, oltre all'uso diretto, viene utilizzato per spume, semifreddi, cioccolate calde per gusti delicati.

Il cioccolato al latte ha una minore funzione eccitante, con un maggiore potere nutrizionale e con un apporto calorico di 500 calorie per 100 grammi.

Il cioccolato bianco non ha funzione stimolante sull'organismo, con un apporto calorico di 600 calorie per 100 grammi.

Il cioccolato bianco, di sapore molto dolce, oltre che per l'uso diretto, viene usato per coperture, glasse, farciture, cioccolate bianche.

Il cioccolato alle nocciole viene utilizzato per l'uso diretto; con nocciole tritate viene usato per creme calde e preparazione di dolci.

Il cioccolato alle nocciole, essendo ricco di grassi e proteine, è il cioccolato più nutriente con un apporto calorico di 600 calorie ogni 100 grammi.

Il cioccolato è un prodotto composto di cacao e zucchero, con o senza aggiunta di burro, cacao e aromi.

Per legge il contenuto di zuccheri non deve superare il 65% e quello delle sostanze grasse non essere inferiore al 15%.

*Alberi, Orsa Maggiore Editrice  
Enciclopedia del ragazzo italiano,  
Edizione Labor 1938  
Cucinare bene, Del Duca Editori  
Atlantica Junior, European book*

# COUTU

## uso del cioccolato

### *Cacao*

per la preparazione di prodotti da forno,  
è consigliabile setacciare il cacao  
insieme ad altri ingredienti secchi,  
oppure diluirlo,  
con un pò di acqua bollente,  
prima di incorporarlo.

Bevande o altri preparati commerciali  
al cioccolato, caldi o freddi,  
si ottengono aggiungendo al cacao  
dello zucchero e, a volte, latte in polvere.

### *Cioccolato da copertura*

Nei gusti fondente, al latte o bianco,  
deve essere sempre "temperato"  
prima dell'uso.

Viene usato nella preparazione  
di dolci da forno o di dessert,  
solo se la ricetta richiede un aroma deciso  
e una consistenza molto delicata.

Il cioccolato da copertura  
non va confuso

con quello comunemente impiegato  
per glasse e decorazioni di dolci,  
che è, invece,

ottenuto mediante l'aggiunta di altri grassi;  
è più economico e di più facile impiego,  
tuttavia gli mancano  
il sapore e la lucida consistenza  
di quello di copertura.

### *Cioccolato al latte*

E' caratterizzato da un sapore  
più dolce e cremoso  
rispetto al cioccolato fondente,  
ma non può sostituirlo  
nella preparazione di ricette da forno,  
in quanto il suo contenuto di cacao  
è inferiore.

Quando lo si fonde  
occorre prestare particolare attenzione  
perchè è molto sensibile al calore.

### *Cioccolato fondente*

In Europa la percentuale di cacao  
è in media del 35%.

I migliori risultati in cucina  
si ottengono

quando si impiega del cioccolato  
con un contenuto di cacao del 50%.

# COUTU

## *Cioccolato bianco*

Il cioccolato bianco è ormai largamente usato nella preparazione di mousse, dolci e salse. Come il cioccolato al latte, anche quello bianco è molto sensibile al calore, pertanto, occorre prestare particolare attenzione quando si fonde.

E' consigliabile una ciotola posta a bagnomaria mantenendo la temperatura tra i 110-120°.

## *Cioccolato amaro*

Viene impiegato nella preparazione di dolci al cioccolato, mai consumato da solo.

Nella realizzazione di prodotti da forno, 30 grammi di questo cioccolato possono essere sostituiti con 20 grammi di cacao amaro e 15 grammi di burro.

Anche la dose di zucchero nella ricetta dovrà essere adattata di conseguenza.

# COUTU

## scelta e conservazione

prima di acquistare del cioccolato, controllate qual'è il tipo specifico, richiesto dalla vostra ricetta e sceglietelo sempre della migliore qualità.

E' consigliabile conservare il cioccolato nella sua confezione originale oppure, in alternativa, avvolgetelo in carta stagnola e poi nella pellicola trasparente.

Per mantenerlo inalterato, riponetelo in un luogo fresco e asciutto, alla temperatura di circa 18°. Non mettete mai il cioccolato in frigorifero, in quanto un'elevata umidità ne riduce la durata.

Il cioccolato amaro mantiene intatte per anni le stesse caratteristiche.

Il cioccolato al latte si conserva solo per un anno, mentre quello bianco non più di 6-8 mesi, a causa dell'elevato contenuto di burro.

Se il cioccolato viene conservato in maniera inadeguata può "fiorire".

La fioritura dello zucchero si verifica quando il cioccolato viene esposto all'umidità.

L'evaporazione dell'umidità porta in superficie particelle di zucchero che rendono variegata la superficie.

La fioritura del grasso si verifica, invece, quando il cioccolato è stato sottoposto ad una temperatura eccessiva.

Il burro di cacao inizia a sciogliersi e forma delle macchie grigio-biancastre in superficie.

Sebbene antiestetica, la fioritura non influisce, minimamente, sul sapore del cioccolato, che può, quindi, essere utilizzato senza problemi.

### *Temperaggio del cioccolato*

Il temperaggio è un processo mediante il quale il cioccolato viene prima, delicatamente, scaldato e poi, successivamente, raffreddato, per stabilizzare l'emulsione delle particelle solide e grasse del cacao.

# COUTU

Questa tecnica viene generalmente effettuata da pasticceri professionisti con il cioccolato da copertura, ma è possibile farlo anche con il cioccolato fondente. Il cioccolato trattato in questo modo è ideale per rivestire gli stampi "semplifica l'estrazione delle uova di pasqua dai loro gusci, dei cioccolatini dagli stampi" e può essere conservato a temperatura ambiente per diverse settimane o addirittura mesi, senza perdere la friabilità e l'aspetto brillante. Il cioccolato temperato deve essere usato immediatamente, poichè una volta fuso perde il suo "temperaggio" e deve essere, nuovamente, sottoposto a tale processo. Per temperare il cioccolato, prendere il cioccolato di copertura che si vuole fondere, versarlo in una casseruola piccola; mettere la casseruola a bagnomaria e portare l'acqua a 50-60°. Appena sciolto il cioccolato, avendo cura di asciugare la casseruola del vapore, versarne circa i 3/4 su un piano di marmo o di acciaio e lavorarlo con una spatola facendolo raffreddare fino a 30-32° ca., per il cioccolato fondente, fino a 28-30° ca., per il cioccolato al latte, fino a 25-27° ca., per il cioccolato bianco. "Usare il mento come termometro; prendere una piccola quantità di cioccolato con un dito e portarlo al mento per sentire se il cioccolato è freddo". Il cioccolato, lasciato da parte, si rimescola continuamente fino a quando, "portato, nuovamente, al mento", si sente che il tutto è freddo. Il cioccolato è ora temperato e pronto per essere utilizzato. Gli stampi vanno passati in frigorifero a +3° per circa 20' minuti.