

PRIMAVERA | spring 2007

ANNO I NUMERO 0

E,

lifestyle

QUI E ALTROVE

passione in scena

vite intense

PENSIERI AL CIOCCOLATO

idee con un'anima

STRAPPI D'AUTORE

visioni di moda

riflessi di colore

ABITARE LO SPAZIO

il gusto e la notte



Present, indicative, singular

E' Lifestyle arrives in a

birth, representing our wish to

move to the local editorial

create a magazine from

Calabria, which talks

near and far, and

reire to a

but also

thing of its own

towards change. Last

occure in p-

and a

number

with you.

The essence of

Are

It's

It's



Color cioccolato, un'esperienza sensoriale

24

di Valentina De Grazia - foto Alessandro Mallamaci

Da più di un anno ormai a Reggio Calabria è attivo un piccolo laboratorio, Color cioccolato. Appena si entra, si rimane storditi: tutti i sensi sono investiti dal forte odore di cacao, sensuale e intenso. La responsabile di cotanta *perdizione* è Cristina Quattrone, insegnante in pensione. La sua attività nasce nell'ottobre del 2005 da due grandi amori. Il primo, più antico, è l'amore per la sua terra, la Calabria, da cui prende ispirazione negli ingredienti. Il secondo è

Color cioccolato, a multisenses experience

Color cioccolato, a small laboratory in Reggio Calabria, has been operating for more than a year now. As soon as you step inside you are dumbfounded: all your senses are overwhelmed by the sensual and intense smell of cocoa.

Responsible for such perdition is retired teacher, Cristina Quattrone. Her enterprise was launched in October 2005 and is fruit

un amore più recente, un colpo di fulmine per il cioccolato. La scintilla è scattata a Milano casualmente, 13 anni fa, passando davanti alla vetrina di un piccolo negozio che vendeva attrezzi per fare il cioccolato. Dentro, un omino alle prese con una strana macchina per dimostrare l'uso degli utensili in vendita. Fu amore immediato per quello che le sembrò un'alchimia e attirata com'è dalle sfide, ha acquistato uno stampino, un termometro e una forchettina.

Poi si è informata, documentata, ha ricercato. Fin quando nel '94 è stata a Perugia all'Eurochocolate, evento dedicato al cioccolato, dove ha comprato una mini temperatrice, uno strumento per lavorare il cioccolato. E la sua vita è cambiata. Da allora ha un unico obiettivo: riuscire a fare un prodotto di alta qualità con gli ingredienti della sua terra. Le linee di cioccolatini, infatti, sono tutte legate al territorio: agrumi, arance, mandarini, limoni, bergamotto, poi mandorle, castagne, fichi, noci, mele cotogne, vino speziato, basilico, mentuccia, zagara.

Gli ingredienti sono tutti freschi e i ripieni sono elaborati interamente dal laboratorio. Nel cioccolatino alla castagna e rum, ad esempio, ogni frutto viene pelato dalle sue mani.

Per Pasqua il laboratorio Color cioccolato propone una torta di pasta lievitata alle mandorle ripiena di mandarino, ricoperta di cioccolato e guarnita con un nido di ovetto bianchi al centro, scorzette di limone e altri cioccolatini. Poi piccole sculture di cioccolato come segnaposto, uova e ovetto di tutti i tipi, con sorpresa: nocchie ricoperte di cioccolato.

Da maggio a settembre, però, il cioccolato va in letargo. È il tempo per studiare, fare prove, preparare gli ingredienti, ricercare il difficile equilibrio tra odori, sapori, colori, affinché nessuno prevalga sull'altro.

La professoressa Quattrone, con grande fantasia e creatività *pasticcia*, come dice lei, fino a trovare la forma e il sapore giusti, quelli che la convincono. E di sapori in ogni cioccolatino ce ne sono almeno quattro, cinque. Inondano le papille gustative e con prepotenza tutti gli altri sensi in un'esperienza rara e penetrante. Chiudete gli occhi, mettete in bocca e mordete...

Color Cioccolato è a Reggio Calabria, in via dei Correttori, 15

"IO AMO LA NOSTRA TERRA, SONO VERAMENTE FELICE DI ESSERE CALABRESE".

"I LOVE THIS LAND OF OURS. I AM REALLY HAPPY TO BE CALABRIAN."



of her two great loves. Her first, older love is for her birthplace, Calabria, from which she draws inspiration for her ingredients. The second is a sudden, more recent passion for chocolate. The spark was ignited 14 years ago in Milan when she passed by the window of a small shop selling gadgets for making chocolate. Inside was a little man tackling a strange machine for demonstrating the use of the gadgets on sale. It was love at first sight for what seemed like alchemy to her and, always up for a challenge, she bought a mould, a thermometer for chocolate and a fork.

Then she started to gather information and did research until,



25



in 1994, she went to the Eurochocolate fair in Perugia, where she bought a small specialised instrument for making chocolate. And it changed her life.

Since then she has had only one aim: to succeed in making a high quality product using local ingredients. In fact, the flavours of her chocolates are all closely bound to the land: citrus fillings – orange, mandarin, lemon and bergamot, and then almond, chestnut, fig, walnut, quince, spiced wine, basil, mint, orange blossom.

She uses fresh ingredients and the fillings are all prepared in the laboratory. For the chestnut and rum chocolates, for example, she peels the fruit herself.

For Easter the Color cioccolato produces an almond cake with mandarin filling, covered with chocolate and decorated with a nest of little white eggs in the centre, lemon peel and other chocolates. Also small chocolate sculptures to be used as place settings, all kinds of Easter eggs with a surprise inside: chocolate-cov-

ered hazelnuts. From May to September the little chocolate factory closes for the summer. It's now time to study, to experiment and prepare the ingredients. Seeking the difficult

"IL CIOCCOLATO HA UNA VITA PROPRIA, MOLTO COMPLESSA. CON GLI STRUMENTI DI LAVORAZIONE VIVE COME LO FACCIAMO VIVERE NOI."

"CHOCOLATE HAS A LIFE OF ITS OWN: A VERY COMPLEX ONE. THROUGH OUR INSTRUMENTS IT COMES ALIVE THE WAY WE MAKE IT LIVE."

balance of smells, flavours and colours so that none dominate. With great imagination and creativity Cristina Quattrone dabbles, as she calls it, until she finds the right shape and taste, the ones that convince her. And in each chocolate there are at least four or five flavours. They inundate first the taste buds and then, overwhelmingly, all the other senses in a rare and penetrating experience. Close your eyes, pop one in your mouth and bite ...

CHOCOLATE PASSION

I FILM

- Chocolat** di Lasse Hallström - USA 2000
- Come l'acqua per il cioccolato** di Alfonso Aran Messico 1992
- Il pranzo di Babette** di Gabriel Axel Danimarca 1987
- La fabbrica del cioccolato** di Tim Burton GB/USA 2005

GLI EVENTI

- L'Altro Cioccolato (Ottobre - Gubbio)
- Eurochocolate (Ottobre - Perugia)
- Scuola itinerante di cioccolato (Visignano - Pisa)
- Choccolandia (Febbraio - Livorno)
- Cioccolami - La magia del cioccolato (Febbraio - Prato Vecchio)
- Choco-Laté (Aprile - Bruges/Belgio)
- Eurochocolate (Marzo - Modica)
- Cioccoladi (Febbraio - Lugano)
- CioccolaTò (Marzo/aprile - Torino)
- Chocolate Masters Italia (Gennaio - Rimini)
- Festival del cioccolato (Novembre - Obidos - Portogallo)



BarberaTM
dal 1870

BARBERA 1870 S.p.A. VIA ACIREALE, 16 (ZIR) 98124 MESSINA TEL. +39 090 2930405
FAX +39 090 2938450 • caffebar@caffebarbera.it • www.caffebarbera.it