

EZIO CENTINI: MAESTRO DEL CIOCCOLATO, 'SONO ESTREMISTA DEL GUSTO'

3 Gennaio 2012

L'AQUILA - Nell'alta valle del fiume Fino, sotto le cime del Gran Sasso, c'è un paese che si chiama Bisenti (Teramo).

Questo paese custodisce un piccolo tesoro, un laboratorio di cioccolato come ormai pochi se ne trovano.

Il re del laboratorio è il mastro cioccolataio Ezio Centini, un uomo che ha fatto del cioccolato la sua vita.

"Amo sperimentare - racconta ad *AbruzzoWeb* Centini - mi chiamano l'"estremista del gusto"". Ed estremista lo è veramente, basti pensare al suo cioccolato aromatizzato all'aglio!

Da quando si è avvicinato allo studio del cioccolato ed è diventato un vero professionista, il mastro ha avuto una carriera in continua ascesa, diventando uno dei più famosi d'Abruzzo.

Da poco tempo, grazie a questo successo, i suoi figli hanno aperto un bar a Teramo, attività che dà loro modo di lavorare molto e sta regalando alla famiglia moltissime soddisfazioni.

"In queste festività stiamo proponendo ai nostri clienti un ritorno alle origini, gustando un torrone semplice, con solo cioccolato, mandorle e nocciole", spiega.

Quando si è avvicinato allo studio del cioccolato e alla sperimentazione dei sapori? Questa passione è nata con lei o si è alimentata nel tempo?

Ho lavorato nel settore alimentare sin dalla nascita, fino a quando, nel '94, la cioccolata ha rimpiazzato gran parte della produzione dolciaria.

La mia passione per il cioccolato è nata insieme alla scoperta del tatù bò bò, un pane azzimo molto simile al pampepato ricoperto di cioccolata con una virgola bianca sopra che si chiama estozoi, spermatozoo (in origine estozoe ma dal suono poco melodico). È di forma romboidale e molto simile al mustacciolo. Questo dolce nasce dalle mie sperimentazioni e vuole unire al gusto del cioccolato anche il gusto genetico.

Quando sono arrivate le prime soddisfazioni?

Ho presentato l'estozoi all'Eurochocolate del 1997, a un concorso sulla pralineria. Non essendo esclusivamente pralina poiché c'è la presenza della farina, fece molto discutere perché c'era il frumento. Venne anche detto che costituiva un declassamento dell'alta pralineria. Nonostante le polemiche, fu molto apprezzato per l'alta qualità del prodotto e la bontà del risultato, e alla fine fu applaudito anche per lo spirito rivoluzionario dell'esperimento.

Lei è famoso nella nostra regione per i suoi mix molto originali, di sapori che sembra impossibile conciliare. Quali sono le sue miscele più particolari e quelle che hanno fatto più discutere?

Con il passare del tempo diventa sempre più difficile scoprire gusti nuovi, così dopo la scoperta del tatù bò bò ho iniziato a lavorare su nuovi gusti e a ricercare le origine più profonde del cacao. Adesso siamo definiti gli estremisti del gusto, questo non a caso: abbiamo introdotto miscele inedite e, proprio grazie ai miei studi, sono riuscito a centrare i migliori criteri di composizione come, per esempio, cioccolato all'aglio, cioccolato e bergamotto o cioccolato e genepi. Ma anche cacao e rosmarino o cacao e pino mugo.

Qual è il dolce tipico natalizio, quello che secondo lei è molto buono, ma purtroppo sempre più dimenticato?

La principessa del nostro Natale teramano è la sfogliatella riccia. Purtroppo a causa dell'evoluzione della sfogliatella napoletana, la nostra è stata dimenticata, nonostante le origini borboniche siano le stesse. Mentre quella napoletana è ripiena di ricotta, nella nostra c'è confettura di uva di montepulciano, scrucchiata, significa che durante la lavorazione la confettura non è stata setacciata e contiene ancora gli acini.

Tra le altre proposte natalizie, nel nostro territorio si va un po' sul classico con il torrone al cioccolato morbido abruzzese e il nocciolato.

Qual è il dolce che quest'anno troveremo nei vostri espositori?

Ogni anno sperimentiamo sempre nuovi gusti. Amiamo differenziarci nelle nostre proposte, qualche Natale fa abbiamo proposto il torrone con il tartufo, oppure un altro anno il torrone con i pistacchi, o anche con l'uvetta. Quest'anno, invece, torniamo all'origine del sapore, quello più vero del torrone, quindi festeggeremo con un torrone a base di cioccolato, mandorle e nocciole.

Cosa rappresenta per lei il cioccolato, perché ha scelto di dedicarsi solo a questo e non alla pasticceria in genere?

C'era molta richiesta di cioccolata, così ho scelto di focalizzare la mia attenzione e i miei studi su questa. Ma la cioccolata è un elemento molto difficile da trattare, perché pretende che nel suo campo non ci siano altri ingredienti, né grassi, né odori. Dopo che si è lavorato il cacao, infatti, non si può iniziare la lavorazione di nient'altro se non si è prima pulito tutto alla perfezione, dal locale alla strumentazione. E questo richiederebbe, quindi, un lavoro molto lungo e una perdita di tempo che non possiamo permetterci.

Di solito, quando si produce per molto tempo sempre lo stesso prodotto, si genera una sorta di rifiuto per quel sapore e quell'odore. Lei riesce a mangiare ancora cioccolata?

Mangio cioccolata tutti i giorni, la nausea non mi è mai venuta. Questo succede con la pasticceria sia che sia fresca sia che sia secca, ma il cacao è un alimento di qualità talmente alta e talmente salubre che non dà mai il rifiuto. Il mio gusto preferito è il blend australe boreale ed è la mia concezione di energia cosmica basata sul principio biodinamico di blend di cacao.

Può accennare qualche segreto inaccessibile del suo mestiere?

Il mio segreto è la trasparenza. Solitamente si scrive la dicitura 'ingredienti naturali' per glissare sugli ingredienti che costituiscono un prodotto, a me questo non piace quindi voglio sempre esplicitare tutti i componenti del mio cioccolato. E questo si avvalora, poiché uso sempre e solo ingredienti nobili di alta qualità. Fare questo non è facile in una giungla dove vige la legge del consumismo, ma io ho la voglia e la forza di andare avanti e promuovere i miei prodotti nella loro semplicità.

Durante l'estate è risaputo che il cioccolato è poco mangiato e in generale poco prodotto, a Bisenti la produzione del cioccolato si ferma?

Produciamo cioccolato tutto l'anno, ovviamente in estate si rallenta, ma non ci fermiamo mai.

Com'è cambiato nel tempo il mercato della cioccolata?

Il mercato del cioccolato, come il mercato in generale, ha visto un aumento dei costi dei materiali e di gestione. La nostra attività, comunque, rimane in continua crescita.