

In questa foto, Paul Mitchell, 29 anni, l'italianissimo esperto che sovrintende al carrello dei cioccolati nel Ristorante Locanda Il Rigoletto di Reggiolo, in provincia di Reggio Emilia.



P. H. Liaccere e servito

Come tutte le idee buone, è semplice e straordinaria. Un carrello del cioccolato, ricolmo delle migliori produzioni internazionali. Succede al Rigoletto, due stelle Michelin

DI CESARE PILLON



È SOLO QUANDO SI HA UN VEICOLO A DISPOSIZIONE che si possono compiere le svolte più audaci. Dev'essere per questo che Giovanni D'Amato e sua moglie Fulvia se lo sono addirittura inventato un veicolo, sia pure sui generis, per imprimere una svolta significativa al loro ristorante, Il Rigoletto di Reggiolo (uno dei più prestigiosi dell'Emilia: due stelle Michelin). Il veicolo che hanno creato, aprendo probabilmente una strada nuova a tutta l'alta ristorazione, è un carrello molto speciale, il carrello del cioccolato, che ha ottenuto presso la clientela consensi talmente entusiasti da indurre parecchi altri locali, in diverse zone della penisola, a seguire il loro esempio, con iniziative analoghe.

Sarà che la vita si è fatta particolarmente amara, in questo periodo, sta di fatto che il cioccolato non è mai stato tanto di moda come adesso, e sempre più numerosi e informati sono i suoi estimatori, che vanno alla caccia di elaborazioni sorprendenti, di aromi emozionanti. In quanto al carrello, è sempre stato un attrezzo importante, per la ristorazione: il più antico, il guéridon, serviva al cameriere per appoggiarvi i piatti di portata, tagliare le carni e spinare i pesci, poi ha avuto una certa diffusione quello per il bollito misto, con i recipienti riscaldati per tenerlo a bagnomaria; un po' meno il carrello con le vaschette refrigerate per servire il gelato. Hanno avuto il loro momento di fulgore i carrelli con il tagliere per affettare l'arrosto, quelli per gli antipasti, per i dolci, per l'olio extravergine d'oliva, per i distillati. Li ha relegati quasi tutti tra i ferriveccchi la nouvelle cuisine quando ha mandato in tavola i piatti già preparati.

Soltanto uno è sopravvissuto: il carrello

dei formaggi. Come mai? Perché consente al ristoratore di proporre una vasta selezione casearia senza mettere in imbarazzo i clienti per la scelta, dal momento che hanno tutti i formaggi sott'occhio mentre il cameriere illustra le caratteristiche di ognuna di essi.

Di lì è venuta la prima ispirazione ai D'Amato: il carrello, hanno pensato, può diventare lo strumento ideale anche per offrire il cioccolato, che si presenta con una moltitudine di forme, aromi e sapori ancor più vasta dei formaggi, e ogni maestro cioccolatiere provvede con la sua creatività a stimolarne un'ulteriore proliferazione. La loro intuizione però non avrebbe potuto concretizzarsi se non avessero individuato nella loro brigata di sala il personaggio adatto per svilupparla. Hanno avuto una fortuna sfacciata: Paul Mitchell, il cameriere che oggi è alla guida del carrello, si è talmente appassionato al cioccolato che da tre anni ne ha fatto materia di studio, ricerca e sperimentazione.

Ha letto tutto ciò ch'è stato scritto sul tema, conosce ogni sito di Internet che fornisce informazioni in proposito, è diventato di casa in tutti i laboratori dei migliori cioccolatieri italiani. Ancor oggi, man mano che cresce il suo bagaglio culturale, trasferisce le nuove conoscenze nella sua attività, con un pragmatismo probabilmente d'origine ereditaria: è figlio di un militare americano della Nato. Grazie a questo, l'iniziativa del Rigoletto non corre certo il rischio di fossilizzarsi, è anzi un continuo rincorrersi di arricchimenti e variazioni sul tema.

Ma che cosa offre, alla fin fine, il carrello pilotato da Mitchell? L'idea base è polarizzata su due ripiani, uno con la cassettera delle praline che ha selezionato lui stesso, l'altro con la gamma dei fondenti, che vanno dal colombiano al 53% di cacao fino a vari 100%. Sempre il meglio



migliori cioccolatieri. Ma il cuore è di produzione propria: una dozzina di praline aromatizzate

dei migliori, naturalmente: i suoi marchi di riferimento sono i toscani **Amedei, Slitti, Trinci**, il toscano-olandese **De Bondt**, i piemontesi **Domori, Giraudi, Gobino**, il siciliano di Modica, **Bonaiuto**, ma anche i francesi **Michel Cluizel, Debaube e Gallais, Valrhona, Weiss**, lo spagnolo **Eric Rovira**, l'olandese **Van Houten** e perfino un'azienda giovanissima, la venezuelana **El Rey**, prima al mondo a lavorare il cacao in una zona d'origine. Ma il carrello del Rigoletto non è solo uno strumento per servire con elegante funzionalità prodotti elaborati da altri. Anzi, il cuore della sua proposta è di produzione propria: una dozzina di cioccolati aromatizzati in casa. La base preferita è l'Araguani 72%, che Mitchell ha insaporito con sale marino del Madagascar e vaniglia bourbon, profumato col rum, miscelato con le spezie, condito con parmigiano reggiano e aceto balsamico. Ha ritenuto invece più adatto il cioccolato bianco sia per tonificarlo con caffè e vaniglia, sia per unirlo con il nocino. E ha scelto un fondente meno intenso, al 62%, per aromatizzarlo al sigaro e caffè.

Il favore con cui la clientela del ristorante ha accolto un'introduzione così ben articolata delle mille sfumature del cioccolato ha spinto i D'Amato a prendere un'altra iniziativa: la Boutique del Rigoletto. «Per gli amanti del cioccolato», spiegano, «abbiamo ideato una linea di degustazioni-regalo, con la possibilità di crearsi una propria scatola scegliendo dal nostro carrello». In realtà, il carrello che ha più stimolato la loro fantasia non è quello che serviva per il formaggio, ma quello dotato di lampada su cui, negli anni 60, il cameriere cucinava piatti alla fiamma davanti al cliente. Anche il tavolino che Mitchell si è attrezzato ha la lampada: gli serve per fondere a bagnomaria il cioccolato (un Ecuador firmato Valrhona) con cui prepara fantasiose creme aromatizzate: all'aceto balsamico, alla vaniglia e caffè. Ne inventano una al giorno, Giovanni D'Amato, sua moglie Fulvia e il loro pupillo Paul Mitchell: hanno aggiunto alla loro offerta il vassoio dei cioccolatini, propongono una straordinaria selezione di cioccolati al latte su un secondo carrello, che ha appena fatto il suo esordio in sala, ma è delle creme realizzate al momento accanto al cliente che sono più fieri. Perché è solo lì che la loro idea del cioccolato nella ristorazione si esprime fino in fondo.



In alto a sinistra, una sala del Ristorante Locanda Rigoletto, a Reggio. Oltre alle delizie della tavola, offre anche quattro suite. Qui sopra, uno dei dolci del menu, il Cioccolato morbido e croccante. A sinistra, un particolare del carrello.

Il Rigoletto, piazza Martiri 29, Reggio (Reggio Emilia), tel. 0522.973520; www.ilrigoletto.it