

LA BOTTEGA,  
LA NEO-RÉTRO

« Nessuna cura di giovinezza per il più celebre artigiano del cioccolato di Torino. Anzi, la sede della nuova Bottega regala finalmente a Guido Gobino quella patina di antico che, come una couche di fondente, nobilita il suo debutto anni '80. Perché la location non è altro che all'interno dello storico Platti, conosciuto come "l'antico santuario del gusto" della città, ritrovo day&night tra legni lucidi e stucchi imperiosi dell'intelligenza torinese a partire dal 1870. La vetrina giusta per raccontare, quasi in grande schermo, come si fa la storia del cioccolato in appena trent'anni, a cominciare dalla più semplice e "nostrana" delle sue evoluzioni, il giandujotto, che viene prodotto esclusivamente secondo la tecnica tradizionale - senza l'uso di stampi - così ciascuno risulta "imperfetto", ma unico. Da non perdere la full immersion gustativa nei neologismi diventati ormai un classico del Dizionario del cioccolato: il "vernui", la versione del cuneese al rum; il "chontalpa", un total-mex promosso presidio Slow Food; il "gugar", cioccolatino arty. Oppure la scoperta di abbinamenti sorprendenti, come il cremino al sale e all'olio extravergine d'oliva, eletto Migliore pralina al mondo. **La Bottega di Guido Gobino**, corso Vittorio Emanuele II 72, Torino; [guidogobino.it](http://guidogobino.it).





## TORTA CIOCCOLATO E PISTACCHI

PER 6 PERSONE

250 g di cioccolato fondente, sminuzzato  
50 g di pistacchi non salati  
1 cucchiaino di zucchero  
di canna; 5 cucchiaini di rum  
250 g di burro; 6 uova  
125 g (non 250) di zucchero  
60 g di farina; 1/2 bustina di lievito

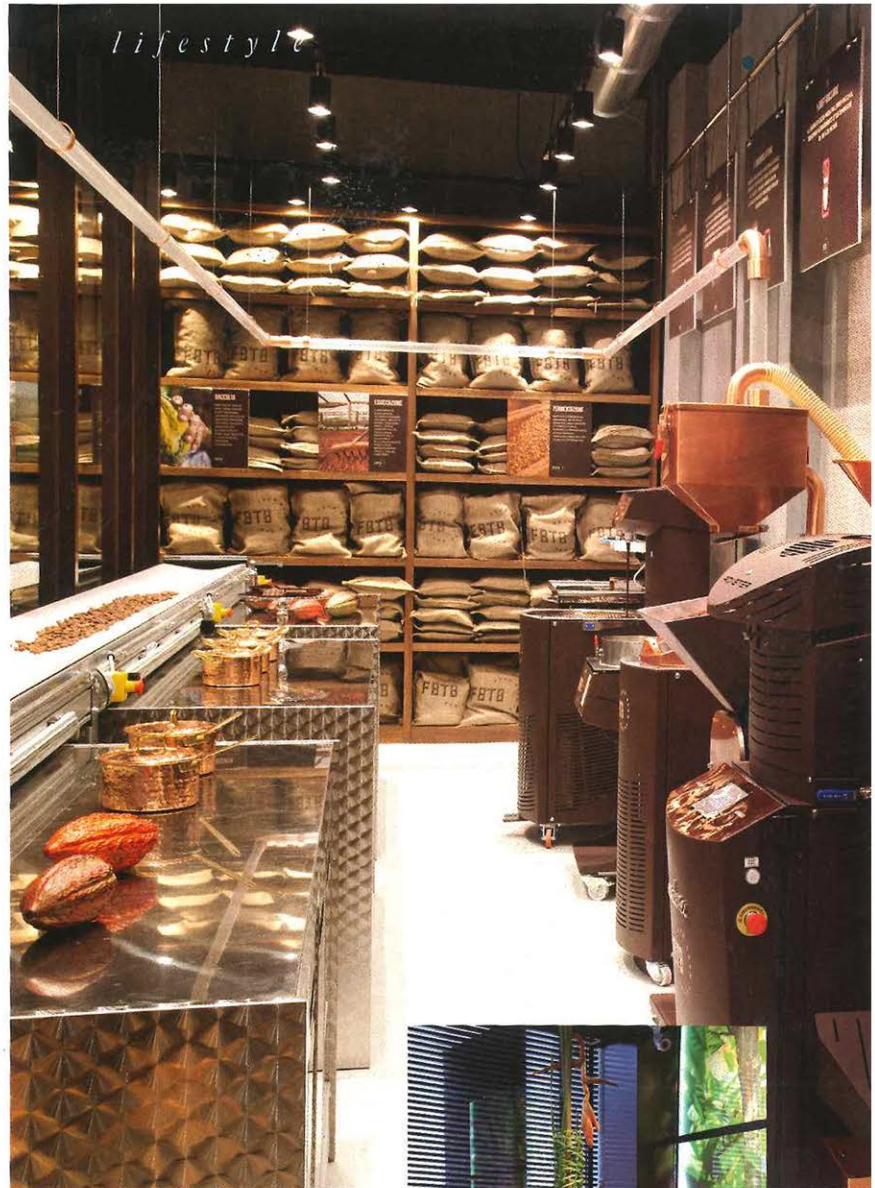
*per la glassa*  
150 g di cioccolato fondente  
20 cl di panna liquida; 1 noce di burro

Preparazione: 10 minuti  
Cottura: 35 minuti

Tritare i pistacchi con lo zucchero di canna. Preriscaldare il forno a 180 gradi, imburrare una teglia e foderare con i pistacchi. Fondere il cioccolato con il burro nel microonde o a bagnomaria. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che non sbiancano, quindi aggiungere la farina, il lievito, il rum, il mix di cioccolato e burro fusi e, in ultimo, gli albumi montati a neve ben ferma. Versare l'impasto nello stampo e cuocere in forno per 30 minuti. Sforare la torta e lasciarla raffreddare. Per la glassa, portare a ebollizione la panna, versarla sul cioccolato tritato e unire il burro, mescolando bene. Spalmarla sul dolce con una spatola e servire.

**IL CONSIGLIO IN PIÙ**  
Questa torta si può anche accompagnare con una crema al pistacchio o farcirla con del gelato al pistacchio.

**IL VINO PIÙ ADATTO**  
Rosso dolce come *Recioto della Valpolicella Argille Bianche*, Az. Tenuta Sant'Antonio (Veneto), da servire a 14 gradi di temperatura.



## CIOCCOLATITALIANI, IL LAB-BISTROT

L'ultima frontiera dello show cooking? Il choco-show! L'idea è venuta alla famiglia Ferrieri che con Cioccolatitaliani aveva aperto i primi concept store dedicati ai maestri artigiani della nostra golosa penisola: i cremini del torinese Gobino, il fondente milanese di Domori, il siciliano di Sabadi. Nel nuovo locale, "from bean to bar live" (dalla fava al consumo dal vivo) - a parte degustare à la carte della caffetteria e gelateria - si possono seguire tutte le fasi della lavorazione: tostatura, macinatura, raffinazione, modellaggio... grazie al laboratorio in rame a vista. A grande richiesta, presenti anche qui le "scenografie" più amate, dalle fontane di cioccolata al caveau di vetro con i lingotti dell'oro nero. **Cioccolatitaliani**, v. De Amicis 25, Milano; [www.cioccolatitaliani.it](http://www.cioccolatitaliani.it).



Dall'alto. Il laboratorio "a vista" all'interno del nuovo locale, a Milano, di Cioccolatitaliani, premiato con il Restaurant & Bar Design Awards e un angolo della sala.