Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023

COOPUMBRIACASA
FONDAZIONE CONAD ETS
Regione Umbria
progeco - Bonifica Amianto - Trasporto e smaltimento Rifiuti
Comitato Promotore Celebrazioni Pucciniane

LA REDAZIONE

'Gabelli' Perugia

I.C. Perugia 11 - Primaria Gabelli. Dirigente Isa Settembrini Alunni: Daphne Aiello, Pietro Aloe, Davide Andreani, Letizia Arcioni, Petra Botteselle, Stefania Krouba Logbochi, Leonardo Roberto Leoni, Andrea Malvestiti, Lucio Manfroni, Brigitte Merolla, Federico Pagana, Francesco Pasqua, Anna Margherita Pedetta, Giulietta Pigliautile, Rashell Catalina Pilco Alvarez, Asia Sargenti, Matteo Rinaldi, Giulio Samuele Stortini, Samuele Tufi. Tutor: Cecilia Barcaccia, Cristiana Antognoni, Daniela Natalina Camplone, Cristiana Manstretta, Cristina Tentarelli, Ilaria Caporusso

Luisa Spagnoli: dama del cioccolato

Imprenditrice, omonima della celebre antenata. Le sue produzioni spaziano da quelle di famiglia alle novità

Un incontro davvero speciale: quello con Luisa Spagnoli cioccolatiera ed imprenditrice, omonima della sua celebre antenata, della quale tante cose abbiamo letto e scoperto nell'esplorare la storia di Perugia e del quartiere della nostra scuola. La passione per il cioccolato nasce dalla sua infanzia, da quando in cucina con il suo suo papà comincia questo viaggio, con un quaderno pieno di segrete ricette. L'idea di riprendere a fare cioccolato nasce da una passione di famiglia, infatti ogni cioccolatino da lei creato porta il nome di un componente della storica dinastia. Le mani sono lo strumento più importante nella creazione insieme ad una forchettina e ad un coltellino per glassarli, quasi tutta la lavorazione è artigianale. La cioccolata è un piacere e un ricordo felice, a Pasqua, da bambina, arrivava a casa un uovo gigante con 4 bambole dentro! La sua mamma la nascondeva addirittura, ma ancora oggi ci confessa che non riesce a stare un giorno senza degustare un po' di cioccolata. Le difficoltà di una nuova idea imprenditoriale sono state notevoli ma ci spiega che quando si vive con il cuore una grande idea, si riesce a superare tutto, persino il peso di una grande responsabilità legata al nome Luisa. Le sue creazioni riprendono sia quelle storiche della sua famiglia ma includono anche novità come il David Austin dedicato al padre della rosa inglese. Per lui ha creato un cioccolatino con pistacchio e cioccolato bianco che ricorda la rosa. Le sue ricette sono segretissime e raccolte in un quadernino che nasconde ogni sera. Fare cioccolato è un'arte ma anche un equilibrio chimico delicato, un processo che richiede attenzione. Il "Nonna Luisa" è il cioccolatino più amato e richiesto dai suoi clienti, versione artigianale del famosissimo Bacio ma per i super romantici ha creato un grande cioccolatino il "Ti Amo", un cuore di cioccolato da dividere in due. Il cioccolato è una sinfonia, un'arte; nella sua vita professionale precedente infatti Luisa era una musicista.

«Fare il cioccolato è un esercizio di pazienza, di tentativi ed errori». Ricorda Luisa i numerosi esperimenti e anche le pentole bruciate dei primi periodi e l'importanza di far assaggiare a familiari ed amici le nuove creazioni per avere pareri e suggerimenti, un po' come faceva suo papà alla Perugina con i suoi operai. Pazienza e passione quindi, come quando per magia la sabbia di cacao e granella di nocciole, si trasforma in una crema compatta pronta per il Nonna Luisa, nipote del Bacio. Il primo cioccolatino creato, "non si scorda mai" ed è stato fatto da piccola, con il papà. Ancora viva l'emozione di questi cioccolatini «che si staccarono dallo stampo come tanti soldatini in fila».

Gli studenti reporter nel luogo simbolo della Fabbrica dei Baci

DAVID AUSTIN

«Per lui ho creato un cioccolatino con pistacchio bianco che ricorda la rosa»

Intervista a Cristina Mencaroni

«Quella vecchia ciminiera al profumo di cacao... Un simbolo che ricorda le origini della Perugina»

Parla la direttrice del Museo dello stabilimento «Il Bacio e i cartigli: messaggeri del made in Italy»

Abbiamo intervistato la direttrice del museo della Perugina Cristina Mencaroni, che ci ha raccontato una storia "dolce", legata al quartiere nel quale si trova la nostra scuola, dalla quale possiamo ancora ammirare la ciminiera della prima fabbrica della Perugina a Fontivegge, che ci ricorda la storia dell'azienda ma soprattutto della nostra città. Il cioccolato e i primi Baci vennero prodotti infatti prodotti proprio qui, da quella ciminiera usciva il profumo inconfondibile e buonissimo del cacao che faceva capire ai viaggiatori della vicina stazione di essere arrivati a Perugia. Era quasi un angelo custode della nostra città. Il cioccolatino icona tra i tanti che inventò Luisa Spagnoli è il Bacio che nasce per riutilizzare le briciole delle nocciole. Crea una sorta di polpetta sormontata da una nocciola intera "che intozza in una tazza di cioccolato Luisa" come racconta lei stessa. Nasce cosi il mito del Bacio, che all'inizio venne chiamato "cazzotto". **Il socio Giovanni Buitoni** lo trasformerà nel più accattivante "Bacio". L'idea del cartiglio, delle frasi dentro i Baci fu di Federico Seneca, un genio del marketing; la più famosa da Cyrano de Bergerac "il bacio è un apostrofo rosa posto tra le parole ti amo". Oggi il famoso bigliettino " viaggia" in tutto il mondo e parla d'Italia e di Perugia!

La nutrizionista

«Quadretti di squisitezza e di felicità»

Pistolese: «Contiene il triptofano, che aiuta a produrre serotonina l'ormone che fa stare bene»

Incontriamo la dottoressa Simona Pistolese, nutrizionista, alla quale abbiamo chiesto di raccontarci le caratteristiche e le curiosità del cioccolato. Ci spiega che principalmente il cioccolato è formato da grassi, proteine, sali minerali, vitamine, zuccheri; da sostanze antiossidanti ed infine da sostanze eccitanti. Il cioccolato inoltre "promuove la felicità" perché gli zuccheri favoriscono la produzione di endorfine e perché nel cioccolato è presente il triptofano che è un precursore della produzione di serotonina che ci fa "sentire bene". Nel match tra cioccolato al latte e fondente, dal punto di vista nutrizionale domina il fondente perché contiene più cacao e quindi più sostanze "nobili". La percentuale al 70 per cento di cacao è infatti da preferire. **Quindi occhio** alle etichette! Bisogna consumarlo in quantità corrette, ideale sarebbe non superare i 30 grammi e non tutti i giorni, meglio se durante l'inverno. Anche chi è a dieta può mangiare cioccolato di tipo extrafondente ad esempio. Nel derby tra cioccolato e creme spalmabili vince il cioccolato poiché le creme sono ricche di olii e zuccheri e povere di cacao. Anche i nostri nonni possono mangiare il cioccolato, meglio se fondente.