



Teie ees on Itaalia kõige hinnalisemate ja aromaatsamate kakaoseemnete ja kõige kõrgema kvaliteetiga toorainete meistrid, kes katsetavad uusi maitseid ja proovivad ajaga kaasas käia. Ühiseks nimetajaks jäävad siiski traditsioonid.

TEKST SABRINA MIGLIO

“**M**eelenaudingute kultiveerimine on terve mu elu olnud minu kõige tähtsam töö.” Niimoodi kirjutas šokolaa-di kirglik austaja Giacomo Casanova, kes, teades selle afrodisiaakumlikke omadusi, kinkis šokolaa-di kõigile nendele naistele, keda ta võrgutada soovis. Gabriele D’Annunzio aga, et ergutada oma kunstimeelt, toitiski väidetavalt ainult sellest jumalate toidust. Šokoladil on tervisele häid mõjusid: selles on rohkelt antioksüdante, see alandab veresuhkrutaset ja vererõhku, sel on põletikuvastane toime, aitab taastada arterite elastsust ja simuleerib serotoniinootmist, mille tulemus on suurepäraselt hea tuju ja enesetunne. New Yorgi Columbia ülikoolis püstitati ka hüpotees šokolaa-di ja intelligentsuse vahelistest suhetest – tõdeti, et riigis, kuhu on viidud kõige rohkem Nobeli preemiaid – Šveits –, on ka kõige rohkem šokolaa-di-sööjaid. Kõige selle tõttu on šokolaa-di söömine suur armastusavaldus ka sööjale. Ja kui tegu on veel kõrgeima kvaliteediga šokoladiga, on nauding seda suurem.

“Käsitööšokolad on viimastel aastatel saanud aina populaarsemaks,” räägib omanimelise Puglias resideeriva ettevõtte eestvedaja Maurizio Maglio. “See trend sobib loomulikult kõigile šokolaa-di-meistritele, kes tahavad ka veidi innovaativsemalt kogu protsessile läheneda, sest kliendid, kes, tõsi küll, jäävad tavaliselt oma alatistele lemmik- ja traditsionaalsetele šokoladidele lojaalseks, on siiski huvitatud ka samm-sammult tehtavatest uuendustest.” Seda kinnitab ka Piemontest pärit Guido Gobino: “Turistid küsivad üldiselt traditsioonilisi tooteid, peamiselt *gianduiotto*’t, aga need, kes meid tunnevad, ootavad põ-

nevusega uuendusi, ja põhjendatult. Sel aastal, näiteks, valmisid pisikesed *cuneese*’d Puerto Rico rummi ja eriti mõru tumeda šokoladiga.”

Piemontest otse Sitsiiliasse lennates leiame eest tohtul hulgal šokoladimeistreid, kes loovad tõelisi maiuspalu, kasutades ainult kõrgeima kvaliteediga kakaoseemneid ja tooraineid. “Aga ‘käsitsi valmistatud’ ei pruugi alati olla kvaliteedi sünonüüm,” hoiatab Toscanas paikneva Amedei Tuscany (30 töölisi, käive 4 miljonit eurot) pealik ning maailma esimene nais-*maitre chocolatier* Cecilia Tessieri. “Kvaliteet ja parim maitse peitub kakaoseemnes, kuid paljud n-õ meistrid ostavad tööstusšokolaa-di, sulatavad selle üles ja loovad kauneid tooteid, mis ei pruugi siiski üldse head olla.” Hea šokolaa-di saladus peitub seega siiski “ubadest tahvliks” mentaliteedis. Õige kakao otsingud käivad niisii Madagaskarist Venezuelani, Colombiast Ecuadorini ja Trinidadist Peruuni, otsijate silme eest vaid kujutus sellest kõige hinnalisemast ja maitsekamast kakaoseemnest.

Itaalia šokoladimeistreid tutvustav reis saab alguse põhjast, Piemontes Torino ja Cuneo vahel laiuvast sarapuupähklirohkest Gianduja Valleyst. Siin asub tööstusettevõtete kõrval rohkelt pisikesi käsitöötajaid, kelle jaoks on kõrgeima kvaliteedi otsing lausa nende elufilosoofia vundament. Gianluca Franzioni loodud Domori (Torino lähedal Nones), mis nüüdseks on osa Illy Groupist, on oma juurtega Parias,



Piimašokolad, mõru šokolad, tsillipipraga šokolad, sarapuupähklitega šokolad... Tahvlina või pallikestena või sellistena, nagu pakub neid Maglio.

Riccardo Marcialis

Venezuelas, kus asub ka Domori-nimeline kakaokasvandus, mida peetakse üldiselt kakaokultuuri pealinnaks. Seal kasvav Criollo on konkurentsituks kõige hinnatum kakao terves maailmas. Ilmekalt näitavad seda ka numbrid: iga-aastane šokolaa-di-kogus, mida maailmas sellest valmistatakse, ei ületa 0,001% kogu ülejäänud toodangust. Pole siis ka ime, et Domori on ainuke Itaalia ettevõte, mis on

