



# Turistid küsivad

tavaliselt traditsioonilisi tooteid,

aga need,

kes meid tunnevad,

ootavad

*uuendusi.*



Ülevalt päripäeva:  
Valik Domori minitahvlišokolaade;  
Guido Gobino šokolaadikreem;  
Antica Dolceria Bonajuto töötuba.

šokolaadivõrgustiku keset Itaaliat, et piirkonda kut-  
sutakse ringkonniti ka Itaalia Chocolate Valleyks.  
Kõigest mõne kilomeetri raadiuses on šokolaadi-  
kunstnike kontsentratsioon üllatavalt suur. Ponte-  
deras asub Amedei, kes viimasel Londoni Acade-  
my of Chocolate preemiate jagamisel võttis endale  
hoiule kolm kulda (auhinnatud said Blanco de  
Criollo, Cru Madagascar ja Prendimè sarapuupähk-  
likreem), kaks hõbedat ja ühe pronksi. Pisas on aga  
De Bondt, kelle toorainete nimistusse kuuluvad  
muu hulgas ka kardemon, sidrun, metsik fenkol  
ja must pipar. Luccast leiame aga Pistocchi ja tema  
puhta šokolaadi tordi. Firenzes keskuses asub kä-  
sitööšokolaadipood Dona Malina, mille nimi tuleb  
hispaanlase Hernán Cortési maialasest armukese  
nimest, ja Becagli. Aglianas asub aga 77aastase šo-  
kolaadiguru Roberto Catinari butiik, kus on näha  
omaniku pikka valget habet ja piiritut fantaasiat,  
millega ta oma magusaid kunstiteoseid loob. Cati-  
narit varustab kvaliteetse kakaoubadega Aafrikas,  
São Tomés resideeriv endine firenzlane, kes otsus-

tas siirduda sinna endisesse Portugali kolooniasse,  
et tegeleda hinnaliste kakaotaimede kasvatusesega.  
Temakasvatatud taimedest on tulnud ka maailmas  
ainukordne šokolaad, mis sisaldab kakao viljali-  
hast destilleeritud siirupit. Toscanas Monsummano  
Termes pesitseb ka Andrea Slitti, kelle Lattenero  
šokolaadikreemid ja kelle leiutatud šokolaadist tee-  
lusikad on võitnud auhindu ja tunnustuspreemiaid  
terves maailmas.

Meie Itaalia tuurile teeb lõpu Lõuna-Itaalia, kus  
on näiteks Puglias asuv Maglio, kelle tumedasse šo-  
kolaadi kastetud puuviljade triumfiks on apelsinid,  
ploomid, pähklid, datlid, mandlid, virsikud, kirsid,  
mandariinid ja pistaatsiad, ning Antica Dolceria Bo-  
najuto di Modica Sitsiilias, kuhu hispaanlased töid  
kunagi hinnalist jumalate toitu otse Lõuna-Ameer-  
rikast. See üheskoos araablastelt pärit maitsete ja  
lõhnadega ongi kogu maitsekuningriigi alustala-  
deks.

Ag millised on selle käsitööala kõige uuemad  
sihid? “Lühidalt öeldes liigume vaikselt tagasi köi-

ge klassikalise juurde,” arwab Andrea Slitti. “Pärast  
kõiki neid aastaid šokolaadimaailma ekstreemseid  
eksperimente, milles viidi šokolaadi kokku täies-  
ti uskumatute lisanditega – nimetagem siinkohal  
näiteks basiilikut ja vetikaid –, proovime minna  
tagasi algmaitsete juurde, mida sööjad mäletavad  
ja tahavad alati uuesti kogeda. Taas ilmub kõige  
keskmesse kakao puhas kvaliteet, mitte uued ja  
põnevad lisandid, mille hoog paratamatult raageb.”  
Ka Cecilia Tessieri on sama meelt. “Me valmistame  
pralineesid moel, kuidas seda tehti 150 aastat taga-  
si, kasutades moderne tehnoloogia kõrval ka neid  
masinaid, mis pärinevad 19. sajandist või Esimese  
maailmasõja eelsest ajast ja mida on nüüdseks  
hoolega restaureeritud.” Maurizio Maglio räägib aga  
rohelistest mõtteviisist: “Ka šokolaadiuniversumis  
on jätkusuutlik ja loodussäästlik tootmine kõrgelt  
hinnatud ja au sees.” Seetõttu otsivadki šokolaadi-  
meistrid selliseid istandusi, kus hinnatakse samu  
väärtuseid ja mille töötajatega saavad meistrid ka  
isiklikult suhelda.