

Cioccolato Bodrato: dalla piccola bottega artigianale al moderno laboratorio

scritto da Andrea Mucci | 23/04/2020



L'azienda di Novi Ligure (AL) si distingue per un'esplosione di gusto, frutto di una sapiente lavorazione e di una meticolosa scelta della materia prima. Le antiche lavorazioni si arricchiscono con nuove sperimentazioni regalando una gamma di dolcezze irresistibili

Erano gli anni '70 quando **Luciano Bodrato** partì da Genova per trasferirsi in Piemonte, precisamente a Capriata d'Orba (AL) a tutt'oggi principale polo dolciario del Nord ovest italiano. Fin dalle origini, la sua azienda di cioccolato mira alla perfezione e attraversa una svolta importante nel 2001, quando il laboratorio artigianale viene acquisito dalla **famiglia Bergaglio**.

I fratelli **Fabio e Paola Bergaglio** riescono a fondere la tradizione e le **pregiate ricette della**

cioccolateria con le sperimentazioni e le tendenze più contemporanee, ottenendo consensi ma soprattutto offrendo **prodotti di sempre maggior pregio**.

Nel **2014 arriva l'ampliamento produttivo** con lo spostamento dell'attività a **Novi Ligure**, "capitale" del cioccolato, ma i processi di lavorazione sono rimasti artigianali, con fasi quasi integralmente manuali.

Bodrato Cioccolato, materia prima e prodotti

Inizialmente Bodrato produceva solo i classici **boeri** (chiamati anche "preferiti"), cioccolatini composti da una ciliegia sotto spirito avvolta dal suo liquore in uno spesso guscio di cioccolato fondente, e le **uova di cioccolato**, oggi presentate con splendide decorazioni interamente fatte a mano. L'offerta si è poi arricchita con la **pralineria**, specie quella a base di nocciole, e altre referenze di alta qualità ottenute da ingredienti selezionatissimi.

Tra i prodotti di punta troviamo il **giandujotto**, lavorato secondo la ricetta originale senza latte ma con l'immaneabile **nocciola del Piemonte IGP**, il **boero** appunto, anch'esso fedele alla tradizione e con la **ciliegia di Vignola** macerata per diversi mesi nelle grappe di vitigni della zona. La **pralina**, invece, è arricchita con la **menta di Pancalieri** oppure con ripieno di té Matcha mentre il **sale di Maldon** è tra gli ingredienti del **cremino**.

Discorso a parte merita il **cacao utilizzato**. Bodrato Cioccolato ha scelto di valorizzare al massimo le preziose cultivar sudamericane, impegnandosi a tutelarne la biodiversità dei semi. Da questo progetto sono nate, ad esempio, le **tavolette monorigine Bodrato**: Perù 70%, Repubblica Dominicana 78%, Ecuador 89%.

Ed ancora spiccano tra gli ingredienti le noci Pecan, le mandorle, i pistacchi, il cocco, le scorze di arancia e limone, l'anice stellato, la liquirizia calabrese ed il **caffè di Huehuetenango**, raccolto ancora oggi a mano e lavorato artigianalmente per preservarne tutta la fragranza del chicco (nel 2002 Slow Food ha circoscritto la zona di produzione alle coltivazioni in altura e grazie a un accurato lavoro di mappatura e degustazione oggi il presidio coinvolge circa 170 piccoli produttori).

Genuinità e attenzione alla salute

Tutti i prodotti non contengono conservanti o elementi idrogenati e i processi di lavorazione della materia prima sono controllati sistematicamente per ridurre la quantità di grassi vegetali, senza alterazioni del gusto.

Nel nuovo catalogo sono presenti interessanti novità tra le quali spicca una selezione di tavolette di cioccolato, cioccolatini, nocciolati e giandujotti senza zuccheri aggiunti, sostituiti dal maltitolo, dolcificante naturale derivante dall'amido di mais.

Creme spalmabili Bodrato

Accanto alla **cioccolata classica Bodrato**, una preziosa miscela di polveri di cacao custodita in comode bustine monodose in un astuccio, ci sono le **creme spalmabili** disponibili in **3 varianti**:

1. gentile con latte,
2. forte senza latte,
3. intensa con il 50% di pregiate Nocciole del Piemonte.

Una continua sperimentazione quella di Fabio e Paola Bergaglio che, oltre al raggiungimento della

qualità totale, consente oggi di offrire anche un'ampia gamma di **prodotti senza glutine**.

Accanto al laboratorio produttivo, un accogliente atelier consente di acquistare tutti i prodotti e, al tempo stesso, osservare le fasi di lavorazione del cioccolato e i maîtres chocolatiers all'opera.

Bodrato Cioccolato

Strada del Turchino, 41 15067, Novi Ligure (AL)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)