



Il mio cioccolato, l'arte del cibo degli dei secondo Guido Castagna

Il libro di uno dei più creativi maître chocolatier italiani, originario di Giaveno (TO), illustra il suo Metodo Naturale le sue irresistibili ricette al cioccolato.

«Penso di potermi definire un imprenditore con le mani in pasta. Non potrei mai stare dietro a una scrivania, devo tuffarmi nel cacao, maneggiare ganache, controllare macchinari, assaggiare di tutto». Così si presenta [Guido Castagna](#), maître chocolatier giavenese conosciuto in tutto il mondo per il **Metodo Naturale Guido Castagna**, un sistema di produzione di cioccolato di alta qualità.



Il mio cioccolato di Guido Castagna (Foto © Gabriella Rizzo).

Prima di giungere ai successi e ai riconoscimenti a livello mondiale, Castagna – spinto dalla curiosità e dal bisogno di conoscere più a fondo le materie prime con cui lavorare – ha intrapreso viaggi in Paesi lontani dall'Italia, spingendosi nella Repubblica Dominicana, poi in Venezuela e in Messico. proprio nel continente americano, patria del cacao, ha scoperto l'intero ciclo di lavorazione, dalla raccolta delle fave fino all'esportazione.

La rivoluzione del cioccolato di Guido Castagna

Ritornato in Italia è iniziato il suo personale cambiamento, la sua «rivoluzione del cioccolato», frutto di dieci anni di ricerca in cui ha privilegiato i prodotti locali come le [Nocciole Piemonte I.G.P.](#) dell'Alta Langa ma, soprattutto, accogliendo le diverse interpretazioni delle mille sfaccettature della pasticceria italiana.

Metodo Naturale Guido Castagna

Il **Metodo Naturale Guido Castagna** è un processo di lavorazione del cioccolato estraneo a quello più diffuso delle multinazionali, non inclini a una produzione di qualità ed equosolidale.

In tale ciclo artigianale, le diverse fasi coprono un intero anno, dalla selezione manuale delle fave di cacao alla tostatura a bassa temperatura, per arrivare alla lenta maturazione senza l'utilizzo di

sali. Il risultato di tale lavoro è il **Giuinott** (gianduiotto fondente al 40 % di Nocciole Piemonte I.G.P.), sublime pralina gianduja pluripremiata agli **International Chocolate Awards**[®] di Londra.

Il mio cioccolato di Guido Castagna

Dopo la chiara illustrazione della sua meritevole attività, il libro [Il mio cioccolato di Guido Castagna](#) ci conduce alla scoperta delle ricette del fantasioso cioccolatiere, prelibatezze preparate come opere d'arte, con la maestria di un abile professionista attento ai dettagli e all'originalità della presentazione.

Sarà un piacere sfogliare il volume, restare incantati dalla bellezza delle creazioni, capire i trucchi del mestiere e provare a replicare le preparazioni, anche a casa nostra. Non ci resta che metterci alla prova sperimentando una ricetta di Guido Castagna per un'occasione speciale.



Data di creazione

16/02/2018

Autore

gabriella-rizzo