



L'Altro cioccolato: a Torino, Davide Appendino apre la sua cioccolateria

Una boutique dove il cacao non è semplice ingrediente ma diventa punto di partenza per un percorso tra gli aromi e le sfumature che caratterizzano i diversi cultivar.



Alcune preparazioni classiche di cioccolato (Foto © Silvia Fissore).

Il cioccolato non è tutto uguale. Esattamente come per il caffè, troviamo gusti, profumi e sfumature che dipendono dal cultivar di origine. E per apprezzare queste differenze abbiamo fatto un percorso che parte dall'albero del cacao e ci porta direttamente a Torino.©

Qui nel cuore di una città che col [cioccolato](#) amoreggia da almeno quattro secoli grazie alla golosità di una **Madama Reale** (ma questa è un'altra storia), ha da poco aperto una **piccola boutique** al numero 11 dell'elegante Via Maria Vittoria. Si tratta di **L'Altro Cioccolato di Davide Appendino**, che con l'omonima prima cittadina non ha nessun legame di parentela.

Davide Appendino: il cacao è un "affare di famiglia"



Tavolette bean to bar nella confezione regalo (Foto © Silvia Fissore).

Le origini di Davide Appendino, invece, affondano nella storica **pasticceria Dell’Agnese di Borgo Vittoria**, aperta dal nonno nel lontano 1946, e dove il cioccolatiere ha ancora il suo laboratorio. Si può dire, insomma, che Davide – classe 1977 – sia cresciuto a “pane e pasticcini” iniziando a coltivare la sua passione per la lavorazione del cioccolato nel 2010. Ma la vera svolta arriva nel 2015 con **EXPO**, quando Appendino partecipa come unico artigiano torinese nel cluster **cacao&cioccolato**, per tutta la durata dell’evento.

«Un’esperienza arricchente – spiega – che mi ha dato lo slancio per il passo successivo: iniziare la mia produzione con il metodo “*bean to bar*” ovvero dalla fava di cacao alla tavoletta».

Oggi a Torino ci sono solo altri due maestri cioccolatieri, **Guido Gobino** e **Guido Castagna**, che portano avanti questo metodo. Nel laboratorio di Borgo Vittoria, Davide e la sua squadra trasformano e lavorano la materia prima in cinque fasi: tostatura delle fave, separazione della buccia, macinatura a pietra, concaggio (impasto degli ingredienti; ndr) e preparazione finale delle tavolette.

«Fin dall’inizio – aggiunge – il mio sogno era quello di creare un prodotto d’eccellenza attraverso il controllo di tutti i passaggi produttivi».

L'Altro cioccolato di Davide Appendino, un viaggio nel degli dèi



L'Altro cioccolato è una vera boutique di golosità (Foto © Silvia Fissore).

Oggi Davide dedica gran parte del suo tempo a un attento lavoro di ricerca della materia prima, selezionando le migliori origini e, per preservare la purezza del gusto, ha scelto di utilizzare solo due ingredienti: cacao e zucchero grezzo di canna.

La massima espressione di questo percorso di studio sono le sue **tavolette monorigine con 75% di cacao**, che rappresentano un viaggio sensoriale nei principali Paesi produttori di cacao: Repubblica Dominicana, Ecuador, Bolivia, India, Madagascar.

Naturalmente tra le monorigine c'è anche spazio per chi ama il **cioccolato al latte**, con la tavoletta al 30% di cacao del Venezuela. Il cacao è un prodotto nobile e prezioso che va studiato, ha spiegato Davide, e proprio per diffondere questo sapere ha dato vita in collaborazione con Eataly a "**Pianeta Cacao**", un'area espositiva in cui raccontare il processo di creazione del cioccolato, studiando le piante di cacao, sentendo il profumo delle cabosse, utilizzando il matete per ridurre le fave in pasta e infine assaggiandole, portandosi a casa un sacchetto di fave tostate come ricordo dell'esperienza.

Tavolette monorigine ma non solo...

Naturalmente nella **boutique di Davide** trovano spazio non solo le sue tavolette monorigine, ma anche tutti gli altri prodotti creati artigianalmente nel suo laboratorio e che si richiamano alla più pura tradizione della **cioccolateria torinese**: praline, cioccolatini, gianduiotti, cremini, frutta candita ricoperta di cioccolato fondente. C'è anche, tra gli altri prodotti, il **gianduiotto Venezuela con zucchero di canna**, vincitore della medaglia di bronzo 2018 alle finali mondiali dell'[International Chocolate Award](#).



L'Altro Cioccolato propone anche praline, cioccolatini, gianduiotti, cremini e tanto altro (Foto © Silvia Fissore).

La boutique di via Maria Vittoria, nell'idea di Davide, vuole essere «**uno spazio divulgativo sul mondo del cioccolato**, ma anche e soprattutto un negozio accogliente, familiare, dove assaggiare prodotti nuovi e trovare ciò che il cioccolato – forse come nient'altro – è in grado di dare: un momento di felicità» conclude l'artigiano.

L'Altro cioccolato di Davide Appendino

Via Maria Vittoria 11 – Torino

[Sito web](#) – [Pagina Facebook](#)

Data di creazione

03/06/2019

Autore

silvia-fissore