

## LÕHNAV TRADITSIOON



**Ülevalt vasakult:**  
Pistocchi-nööbid;  
Majani pralineed klassikalises,  
tumedas 70%, tsitruselises ja  
piparmündiversioonis;  
Amedei pralineed.

**Kõrval vasakult:**  
Chocaviar, Cuba Rhum  
Chocolate Cream (kakaolikoor  
ja rumm), šokolaaditahvel ja  
šokolaadisigarid,  
kõik Venchi poolt;  
Roberto Catinari São  
Tomé kakao.



Kasutata

# kakao

tuleb alati istandustest, kus edendatakse  
*jätksuutlikku põllumajandust.*

### SUURTE TÖÖSTUSTE MAITSED

Kuigi tõelised šokolaadiaustajad kipuvad elamuste saamiseks pöörduma alati siiski käsitööšokolaadide poole, võib ka suurte tootjate valikust leida neidki kõrgete ootustega nautlejaid rahuldavaid magusaid. Näiteks Šveitsi Lindt on hakanud tootma 72protsendilist tumedat šokolaadi ning cappuccino-maitselisi Lindtoreid (lindt.com). Seevastu läbi ja lõhki itaallane Ferrero, kelle eesotsast on alates 1942. aastast ja väikestest tööruumidest tänase šokolaadiimpeeriumini olnud perekond Alibonati (Cuneo), tähistab sel aastal ainulaadse Nutella 50. sünnipäeva (ferrero.com). Piemontes resideeriv Novi, mis kuulub Elah-Dufouri gruppi, on aga 1903. aastal asutatud firma, mis toodab muu hulgas selliseid šokolaade nagu

Neroneo Ghana 70% ja Neroneo Ecuador 75% ning minikakaotahvlikesi 88% ja 99% – neile, kes eelistavad väga tugevaid maitseid (elah-dufour.it). 1826. aastast tegutsev Caffarel kasutab maksimaalselt ära nii sarapuupähkleid kui ka gianduiat (caffarel.it). Perugina klassikaliste Baci de kõrval on eksklusiivsete maiustuste nimistus ka Nudi-nimelised šokolaadikesed (vasakul), millel ei ole vaikumisi-ümbrist, vaid selle saab lasta ise kujundada (idee autoriks oli Luisa Spagnoli 1930. aastatel). Praegu on maitseid valikus kaheksa: sarapuupähkel, cappuccino, küpsised, tiramisü, karamell, meringue, apelsin ja tüme šokolaad (perugina.it).



2003. aastast tänaseni võitnud Itaalia Šokolaadiasotsiatsiooni kuldpreemia Tavoleta d'Oro. Sel aastal sai otsustavaks nende Chuao 70%.

Nonest liigume edasi Torinosse ja Giavenosse, kus asuvad kaks suurepärase šokolaadiloojat Guido Gobino ja Guido Castagna, kelle gianduiotto on tõeline maitseplahvatus ning ehk isegi elumuutja. Castagna, kellele on alati meeldinud eksperimenteerida, on kasutusele võtnud uue meetodi, millega on kakao aromaatsuse kadu tootmisprotsessi jooksul väiksem kui varem. Gobino leivanumbriks on aga auhindadega pärjatud Maximo+39, millest rohkem kui 39% on Piemonte sarapuupähkleid. Gobino poed (kaks Torinos, üks Milanos ja hiljuti avatud filiaal ka Shanghais) on gianduiat tähelnule kõvasti hoogu andnud – saadaval on nii klassikaline gianduiotto, kohviga versioon, piimaga Tourinot kui ka piimata Tourinot Maximo. Piemonte meistrite spetsialiteediks on kindlasti ka Cremino meresoolatükide ning Taggiasca extra virgin oliiviõliga, mis 2008. aastal sai Londoni Academy of Chocolate'i maailma pralinee tiitli.

Piemonte šokolaaditemplite hulka kuuluvad ka Peyrano ja Venchi. Peyrano (asutatud 1915. aastal), mille perekond müüs maha ja ostis 2011. aastal tagasi, on alati olnud luksusšokolaadi sünonüüm, kuid nende Alpi likööride retseptid on senini müütised ja saladuses. Venchi aga, kelle ajalugu algas 1878. aastal, toodab ja saadab maailma laiali üle 350 erineva šokolaadivariandi, kreemidest pralineedest, tartuffinidest määretest ja rummisegudeni.

Lombardias sündis ja töötab 33aastane Davide Comaschi. Milanos hoiab Pasticceria Martesana praegust Chocolate Master 2013 tiitlit (võistlus, mida peetakse iga kahe aasta tagant Pariisis ja millest võtavad osa maailma tunnustatumad šokolaadimeistrid). Emilia Romagna löi juba 1796. aastal Majani Bolognas tolle aja kõige kvaliteetsema šokolaadi Majani pralinee, mida hindasid kõrgelt nii pooled Euroopa riikide kuningad kui ka šokolaadisõber D'Annunzio, kes oma kuulsal reisil Fiumesse palus neid endale saata lausa 10 kastitait.

Toscanast leiame eest suure hulga šokolaadimeistrid, kes on suutnud luua nii jätkusuutliku