

Artista del cioccolato



Prima di lei nessuna donna era diventata Maître Chocolatier. Da allora Cecilia Tessieri Rabassi colleziona premi e idee vincenti

Foto: Studio Blow Up



È un mondo principalmente al maschile, quello del cioccolato, ma quando un doppio cromosoma X fa incursione nell'universo dell'arte cioccolatiera, accadono cose straordinarie. Pensiamo all'intraprendente Luisa Spagnoli, fondatrice della Perugina e ideatrice del mitico Bacio, o alla leggendaria Olga Zaini, esempio più unico che raro di imprenditrice italiana dei primi del '900 che prese in mano le redini della fabbrica fondata dal marito scomparso prematuramente, dando un futuro a quella che sarebbe diventata una delle più rinomate aziende del settore. Nel tempo, anche la figura del Maître Chocolatier si è tinta di rosa. E la prima donna in assoluto a essere insignita del titolo, ormai 35 anni fa, è italiana, la toscana Cecilia Tessieri Rabassi. Una vita dedicata al cioccolato, la sua, vocata a svelare l'essenza dell'oro nero in ogni sua sfumatura, guidata dall'impulso di girare il mondo per conoscere e selezionare le migliori varietà di semi di cacao e dall'accortezza di seguire in prima persona il lavoro nelle piantagioni, stabilendo un vero rapporto con gli agronomi locali. Fondatrice nel 1990 della celebre Amedei, azienda di cioccolato artigianale, nel 2021 l'imprenditrice decide di intraprendere un progetto a suo nome concentrandosi sulla sperimentazione per giungere alla creazione del "Cioccolato di Domani". Cecilia non ha dubbi: per ottenere un prodotto premium, accanto alla qualità della materia prima che va manipolata coerentemente alla sua storia e al proprio carattere, è necessario esplorare e studiare incessantemente,

Cecilia Tessieri Rabassi, Maître Chocolatier da 35 anni, ha fondato nel 1990 la celebre Amedei

con resilienza e disciplina: solo così si può ambire a un prodotto dalla curva aromatica ideale con un gusto sempre migliore. Questa la ricetta alla base del suo straordinario cioccolato artigianale e degli importanti riconoscimenti conseguiti. Premiata per sei anni consecutivi con il "Golden Bean", l'Oscar della Academy of Chocolate di Londra (associazione che nel 2021 la riconoscerà «persona che ha rivoluzionato il mondo del cioccolato negli ultimi 30 anni», assegnandole il primo President's Award), nel 2007 viene nominata Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana e nel 2008 è insignita del prestigioso premio Dino Villani dall'Accademia della Cucina Italiana; il premio Tavoletta d'Oro viene vinto nel 2022 dal suo cioccolato Icon Perù. L'obiettivo di Cecilia, il cui talento ha aperto una magniloquente e stimolante breccia rosa in un mestiere dominato da uomini, è quello di elevare anche in Italia, dove la cultura di questo prodotto è meno radicata che in altri Paesi, il consumo del cioccolato di qualità a un vero e proprio rito, a un'esperienza sartoriale che parte dalla conoscenza del prodotto e si conclude con la piacevolezza della degustazione.

'E

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOLCE E AMARO



Loro rosa. Raro, delicato, dall'irresistibile bouquet fruttato, con note fresche e acidule. La quota rosa delle fave di cacao è il Ruby, un cioccolato bellissimo da vedere e dal gusto unico. Totalmente naturale e senza coloranti, deve la sua incantevole cromia alle fave color rubino provenienti da Brasile, Ecuador e Costa d'Avorio.



Estate e cioccolato. Benché la Giornata Mondiale del Cioccolato cada il 7 luglio, per molti Paesi in piena estate, il cioccolato certamente dà il suo meglio in altre stagioni: con l'esposizione al caldo e all'umidità, l'equilibrio organolettico del prodotto si perde, compromettendo così il gusto e la piacevolezza dell'esperienza di consumo.