

DAI CARAIBI CON SAPORE

Eleonora Cozzella

Prima un piccolo sorso di rum, poi un pezzetto di cioccolato. L'importante è trovare la combinazione giusta.

Che a volte è davvero imprevedibile

S

i pensa al rum e la mente corre ai Caraibi, una vasta area di terre e isole bagnate dallo stesso mare e accomunate da un clima simile, perfetto per la crescita della canna da zucchero: dal suo succo o dalla sua melassa si ricava questo distil-

lato aromatico e intenso, che si chiama anche ron o rum, a seconda che rispecchi stili produttivi inglesi, spagnoli o francesi. E caraibica è anche l'associazione per eccellenza, quella tra rum e cioccolato, amata dagli intenditori di superalcolici come dai cultori del "cibo degli dei". Il cioccolato si presta bene all'incontro con liquori e distillati, ma ciò non vuol dire che l'abbinamento sia semplice, né il risultato scontato. Bisogna valutare il tipo di rum, in base anche a stile, età, corpo e sentori, e scegliere la tavoletta o il cioccolato in modo che si esaltino a vicenda.

Per ottenere il massimo piacere dalla degustazione si inizierà con un piccolo sorso e un'attesa di pochi istanti, per concentrarsi a sentire il rum avvolgere il palato. Poi si passa al cioccolato, facendone sciogliere lentamente un pezzetto sulla lingua fino ad avvertirne gusto e aroma nella sua complessità. E così via, facendo spola tra bicchiere e tavoletta. In generale, i rum con oltre 5 anni d'invecchiamento prediligono il cioccolato fondente oltre il 70 per cento di cacao e all'aumentare dell'età andrebbe di pari passo la percentuale di cacao. Un abbinamento classico, sempre appagante, è quello tra un Rum Diplomático del Venezuela, dal sapore deciso e intenso, con un lieve retrogusto di tabacco che si sposa alla perfezione con



←
Don Papa
Edizione Cosmic
invecchiato
7 anni

un extra fondente al 75 per cento di Venchi oppure, per un rimando anche territoriale, con un Amedei Venezuela Cru monorigine al 70 per cento dai sentori tostati. Un rum dalle sontuose nuance fruttate e vanigliate come il Don Papa, pregiato distillato da melassa, trova il giusto coro con le praline di cioccolato fondente con ripieno alla vaniglia di T'a Milano (includo nello scrigno delle gioie in edizione limitata).

Se il rum preferito è più giovane, come lo Zacapa XO, più dolce e dai sentori che tendono al caramello, potrebbe stupire piacevolmente l'incontro con il cioccolato Valrhona Dulcey, un cioccolato biondo dall'affascinante retrogusto boisé e una delicata persistenza, fiore all'occhiello creato dai maestri cioccolatieri dell'École Valrhona. Ma anche con un Opalys di colore chiaro e puro, morbido, e dal gusto poco dolce, che svela gli aromi armoniosi di vaniglia naturale. Perché, spiega Franco Ascari, maestro pasticciere formatore alla scuola Valrhona Italia, «a discapito di quanto pensa la maggioranza degli appassionati, anche il cioccolato bianco ha la sua grande dignità, sempre che sia fatto con puro burro di cacao e latte di qualità».