

IL TATÙ DI CENTINI SFIDA LA SACHER, IL DOLCE ABRUZZESE SEDUCE I PALATI AUSTRIACI

di Daniela Braccani



TERAMO - Sfida ufficialmente ad "armi pari" la famosa Sacher, torta al cioccolato della tradizione dolciaria austriaca conosciuta in tutto il pianeta. Lo sfidante si chiama Tatù Bò Bò, dolce succulento ispirato alla tradizione abruzzese, rivisitazione del tipico panpepato di origini

medievali, preparato senza mosto e senza lievito, immerso in una bagna di liquore superpunch. Il primo “azzimo imbevuto” a lunga scadenza mai realizzato prima.

La semplice quanto geniale ricetta è quella del mastro cioccolatiere **Ezio Centini**, titolare della Centini Chocolate di Bisenti, provincia di Teramo, azienda a conduzione familiare di artigiani alimentaristi, alla terza generazione con i suoi tre figli, **Giovanni, Lisa e Virginia**.



L’originale invenzione del Tatù, pezzo forte della produzione firmata Centini, ha infatti varcato i confini nazionali per arrivare in Austria, a Innsbruck, dove il dolce nostrano al cioccolato sta facendo faville alla conquista dei palati d’oltralpe.

La famiglia Centini ha aperto un punto vendita nella capitale del Tirolo e questo, visto il successo, potrebbe essere solo l’inizio.

“Siamo partiti dalla panificazione per poi attraversare tutte le branche della pasticceria fino a specializzarci come cioccolateria”, racconta a *Virtù Quotidiane* il mastro cioccolataio Ezio, quarant’anni di attività sulle spalle, impegnato, tra una chiacchiera e l’altra, a tostare le mandorle pugliesi, un retaggio gastronomico culturale della transumanza tra le due regioni.

“Il Tatù è la via di svolta che segna il passaggio dalla pasticceria alla cioccolateria – dice l’artigiano del gusto – Con il Tatù è iniziato tutto un percorso dedicato al cacao, la ricerca delle tecnologie alimentari. Dolce tipico bisentino, il più longevo, il Tatù ci ha portato ad approfondire grandi conoscenze, anche di carattere antropologico”.

L’intuizione è stata quella di abbinare il Tatù al punch d’Abruzzo, “ho lavorato affinché la struttura del dolce tipico, senza lieviti e additivi, trattenesse il liquido senza ‘spappolarsi’ così inconsapevolmente -puntualizza l’inventore – ho creato questa struttura micro alveolare Bò Bò, un prodotto merceologicamente nuovo”.

Si tratta in effetti di una vera e propria invenzione nel mondo dolciario italiano di prodotti confezionati a lunga scadenza. Non si è mai parlato di “azzimi imbibiti”, pani azzimi

imbevuti per intenderci, anche il napoletano Babbà è un lievitato al liquore, altra cosa. Non esistono altri dolci “azzimi” affogati nel liquore.



Dalla geniale sperimentazione, oltre al Tatù Bò Bò, è nata un'intera linea di prodotti, tra questi l'Ariel, un omaggio al poeta abruzzese D'Annunzio con le caratteristiche della Sacher ma il cuore d'Abruzzo e del suo Parrozzo, un dolce che non ha nulla da invidiare alla famosa torta al cioccolato nata a Vienna.

“Non ci vuole molto a sfidare la Sacher”, ironizza il talentuoso artista del gusto con una punta di orgoglio.

“Esprimere il territorio, salvaguardare tutto quello che la natura ci offre, aprire gli scrigni nascosti di aromi e sapori, basare tutto sulla funzionalità alimentare per il piacere della gola e anche della salute. La nostra radice è la panificazione”, precisa Ezio che declina la sua sapienza dal cioccolato al frumento, come la Solina, nel rispetto del disciplinare cui il cioccolatiere aderisce con il Consorzio di tutela.

Le materie prime, come il cioccolato, provengono da “filieri corte” con il Perù e il Venezuela, paesi sudamericani, dove Ezio è stato in viaggio, leader nella produzione di cacao. La Solina è quella della Valle Subequana. Il grano Saragolla invece è quello del versante costiero, così come la Rosciola.

Prodotti unici e ricercati, cioccolato al bergamotto, addirittura all'aglio, al rosmarino, alla liquirizia, ma anche pepatielli, i biscotti natalizi al miele, frutta secca e pepe, cioccolatini e praline, un'arte che si chiama gusto nella bottega dell'entroterra teramano, a Bisenti, all'interno di un palazzo trecentesco.

La cioccolateria Centini, tra l'altro, è tra le 50 eccellenze artigiane del *Gastronauta*, la trasmissione radiofonica di Radio24 a caccia dei talenti del gusto.