

Тичинский шоколад | Les chocolats tessinois

Author: Заррина Салимова, [Беллинцона/Лугано](#) , 28.09.2018.



Фото: Cima Norma

Небольшие объемы, возможность проследить происхождение ингредиентов и внимание к особым пожеланиям клиентов – это то, что отличает производителей шоколада из кантона Тичино.

Les marques de chocolat tessinois se distinguent par des petits volumes, la traçabilité des ingrédients et l'attention aux demandes particulières des clients.

Les chocolats tessinois

Если спросить у любого человека, какие марки швейцарского шоколада он знает, то с большой вероятностью он назовет Toblerone, Lindt & Sprüngli, Cailler, Suchard, Favarger, Villars или Camille Bloch. Проблема в том, что все эти шоколадные фабрики расположены в Романдии или немецкоязычных кантонах, а тичинским шоколатье повезло меньше – о них слышали лишь редкие знатоки и настоящие ценители шоколада. Исправляем эту несправедливость.

Шоколатье – это традиционная тичинская профессия. Жители Тичино убеждены, что шоколад придумали именно они. Согласно легенде, которую корреспондентам SRF рассказал архитектор Марино Вентурини, в начале XVI века уроженец тичинской долины Бленио, повар по фамилии Бьянкини, служил при испанском дворе. Испанская королева попросила его приготовить что-нибудь из необычных семян, которые конкистадоры привезли из только что открытого Нового Света. Этими семенами оказались какао-бобы, и Бьянкини придумал сделать из них горячий шоколад. Несмотря на то, что напиток был очень горьким, он быстро вошел в моду и стал популярным во всей Европе.

Одним из самых знаменитых кондитеров конца XIX века был Винченцо Пьяцца. Он родился в тичинском Оливоне, но, как и многие другие молодые швейцарцы в то время, уехал искать работу за границу. В Милане он преуспел, разбогател и стал главным шоколатье города.

Другими успешными шоколатье были братья Чима, которые производили и продавали шоколад в Ницце. В начале XX века они вернулись в Тичино и в 1903 году построили фабрику Cima. В 1918 году здание было разрушено селевым потоком, и братьям пришлось отстроить новое помещение, а позже – продать фабрику другому тичинцу Джузеппе Пагани. Под руководством Пагани дела пошли в гору. К 50-м годам прошлого века на фабрике работали 500 человек, а деревня Данжио-Торре была богаче Лугано, но, к сожалению, в 60-е годы фабрика разорилась. Сейчас это архитектурный памятник ар-нуво и культурный центр, в котором проходят выставки. В прошлом году в стенах фабрики усилиями энтузиаста Марино Вентурини открылся небольшой музей шоколада, где можно попробовать лимитированный шоколад в стилизованной исторической упаковке.



Так выглядела фабрика Cima Norma в период расцвета

Традиции Винченцо Пьяцца и братьев Чима сегодня продолжают современные тичинские шоколадье. Например, Франко Бюлетти из Пиотты открыл свою кондитерскую-лабораторию 25 лет назад. Местные жители прозвали Франко «профессором Турнесолем» – в честь эксцентричного изобретателя из комиксов о Тинтине. Как и Турнесоль, Бюлетти любит экспериментировать и проводит дни и ночи в своей лаборатории, сочетая несочетаемое, например, пиво и шоколад, и утверждая, что пивная горчинка и черный шоколад отлично друг друга оттеняют. Бюлетти использует какао-бобы из Боливии и Санто-Доминго, а сливочное масло – исключительно из Тичино. В комментарии Bilan, он сказал, что молоко из Айроло имеет особый травяной аромат.

Недалеко от Беллинцоны расположена фабрика Stella, история которой восходит к 20-м годам прошлого века. Именно здесь в 1960 году была придумана первая в Швейцарии шоколадная плитка без сахара, а в 1991 году компания, одной из первых в мире, начала производить био-шоколад в соответствии с принципами устойчивого развития и справедливой торговли. С тех пор Stella поддерживает мелких фермеров в Южной Америке и Азии и может проследить происхождение всех ингредиентов – от сахара до какао-бобов. Фабрика выпускает шоколад с экзотичными вкусами, например, с нектаром агавы, с ароматом чая Earl Grey и даже белый шоколад с кусочками голубого санкт-галленского картофеля. Кроме того, как сообщает журнал Bilan, фабрика может изготовить специальный кошерный или халяльный шоколад, причем за правильностью процесса будут следить соответственно раввин или имам.

И, наконец, еще один шоколадный музей расположен в живописном местечке Каслано, близ Лугано, на фабрике Alprose. В Schokoland посетители не только познакомятся с процессом производства шоколада, но и сами могут сделать свой шоколад.

[швейцарская культура](#)

Статьи по теме

[«Шоколадная карта» Швейцарии](#)

[Lindt : швейцарско-шоколадное искушение](#)

[Больше шоколада: производят, едят и продают швейцарцы](#)
[В прошлом году швейцарцы съели на семь плиток шоколада меньше](#)
[Чудеса в музее шоколада Camille Bloch](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/tichinskiy-shokolad>