

Cioccocrusco: ecco come ti "fondo" cioccolato svizzero e peperone

Dopo l'intuizione di Antonio Cammarota di Satriano (PZ), passione e ricerca hanno portato ad un prodotto nuovo e di elevata qualità



Cioccocrusco: il retrogusto amaro del peperone crusco esalta la delicatezza del cioccolato.

Data: 19 Aug 2020

Due eccellenze geograficamente distanti, accomunate dall'unicità dei sapori. È da questo binomio che nasce Cioccocrusco, il cioccolato gourmet che unisce il finissimo cacao del miglior cioccolato svizzero alle dolci tonalità del peperone crusco, croccante finezza della Basilicata. Un binomio culinario diventato, in poco tempo, anche un successo commerciale per l'azienda guidata da Antonio Cammarota che porta in giro nel mondo l'eccellenza della piccola Basilicata.

Cioccocrusco è un inedito trionfo di sapori, che abbina l'esperienza dei maestri cioccolatieri svizzeri con il peperone di Senise, specialità che da secoli impreziosisce le coltivazioni del Parco Nazionale del Pollino. Alla base c'è la lavorazione artigianale realizzata da Casa Nobile, cioccolateria rinomata a livello internazionale per la qualità delle materie prime e la perizia artigianale delle sue lavorazioni. Passione e

valorizzazione di aromi e sapori straordinari guidano i processi di realizzazione, condotti completamente a mano, che partono dalla frammentazione del peperone crusco fino a versare il cioccolato liquido negli stampi.

Coniugare le nuance calde del cioccolato svizzero a quelle più estrose e croccanti del peperone crusco è il risultato dell'intuizione di Antonio Cammarota, CEO e fondatore di Cioccocrusco. Lucano di Satriano, Antonio ha viaggiato in lungo e largo il mondo, per poi fermarsi in Svizzera. "Giro il mondo da 18 anni: per una serie di motivi - afferma Cammarota - mi sono fermato in Svizzera, dove mi occupo di vendita di prodotti per pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie. E' in questo modo che ho avuto la possibilità di conoscere il maestro cioccolataio svizzero - Willi Schmutz - che quest'anno, per il terzo di fila, è il miglior cioccolatiere svizzero, e che nel 2015 era stato eletto tra i migliori al mondo. Tra noi è nato un ottimo rapporto, abbiamo le stesse vedute su molti aspetti della vita. L'idea del Cioccocrusco è nata facendo jogging, dopo che avevo assaggiato un cioccolatino alle olive buonissimo. Essendo lucano, e amando in particolar modo il crusco, ho iniziato ad immaginare il connubio con un cioccolato di altissima qualità, che valorizzasse il colore rosso fuoco, la croccantezza ed il suo sapore inimitabile. Un modo per celebrare, in una unione, la terra in cui sono nato e quella che mi ospita. Sulla scorta di questa suggestione sono state avviate delle prove, con l'intento di esaltare aroma e sapore del cioccolato svizzero e del peperone di Senise, che conserva la sua croccantezza all'interno della tavoletta di cacao. Gli sforzi sono stati ripagati da un prodotto veramente innovativo, originale e croccante".

Così lo definisce Cammarota, che non manca di porre l'accento sui punti di forza di Cioccocrusco: "l'elevata qualità delle materie prime, lavorate con immensa passione e professionalità". Cioccocrusco ha già incontrato l'apprezzamento di molti chef, tra cui Enza Crucinio, Rocco Buffone, Giuseppe Misuriello e Luigi Destino. E ha ispirato piatti come il dessert "Willy Wonka e la fabbrica di Cioccocrusco", e il Carré di agnello, fondente di melanzana e Cioccocrusco.

"Originale, intenso e profumato. E anche molto saporito", ha sottolineato lo chef Luigi Destino. "Il retrogusto amaro del peperone esalta la qualità del cioccolato", è il giudizio di un'altra chef, Enza Crucinio. E Giuseppe Misuriello, chef stellato lucano alla guida della cucina nella Locanda Severino, ha preparato il baccalà in tempura con rafano e maggiorana su fondo di Cioccocrusco fuso a bassa temperatura. Insomma un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, a cominciare dal packaging, ricercato e raffinato. Un prodotto che ha già catturato i palati e il cuore di decine di addetti ai lavori e che poco più di un anno fa è stato invitato alla rassegna milanese "Best wine star", dove sono stati sperimentati anche molti abbinamenti tra Cioccocrusco e vino.

"Ci abbiamo messo tanto amore - conclude Antonio Cammarota - e tanta passione. E di questo mi sento di ringraziare tutti coloro che collaborano con me alla realizzazione e la diffusione di Cioccocrusco. Durante la messa a punto della ricetta mi sono recato spesso al mio paese ed è stato un motivo di gioia, perché fa sempre piacere ritornare nella propria terra. Dovreste vederlo, il mio paese: è una pinacoteca a cielo aperto, uno dei trenta borghi più belli d'Italia. Abbiamo fatto dei test per un anno: dovevamo non far perdere di croccantezza il peperone crusco una volta unito al cioccolato. Non è stato semplice. Ma il risultato è sorprendente: il peperone è croccante, il cioccolato di pregio. Lavoriamo con delle fave pregiatissime del Madagascar. Il maestro va personalmente a scegliere il cacao di qualità. C'è voluto un bel po' di tempo e poi una serie di circostanze ci hanno permesso di lanciare Cioccocrusco in

concomitanza con Matera 2019". Da allora è stato un crescendo ed un successo commerciale che continua anche attraverso lo shop on line sul sito cioccocrusco.com dove si può acquistare il cioccolato ma anche altri prodotti lucani come olio, birra artigianale e zafferano.

Giovanni Martemucci

Fpa srl



Antonio Cammarota.



Cioccocrusco.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it