



la Repubblica

Settimanale

Data 08-12-2012

Pagina 58/68

Foglio 1 / 8

LA (VERA) FABBRICA DEL CIOCCOLATO

REPORTAGE

*Joanne Harris,
la romanziera
che in "Chocolat"
ha sdoganato
l'emozione
del cacao, entra
per noi nello
stabilimento
inviolabile della
mitica Nutella.
E racconta*



www.ecostampa.it

045928

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La scrittrice inglese Joanne Harris è diventata famosa nel '99 con *Chocolat*, 5 milioni di copie vendute nel mondo e poi film con Juliette Binoche e Johnny Depp.

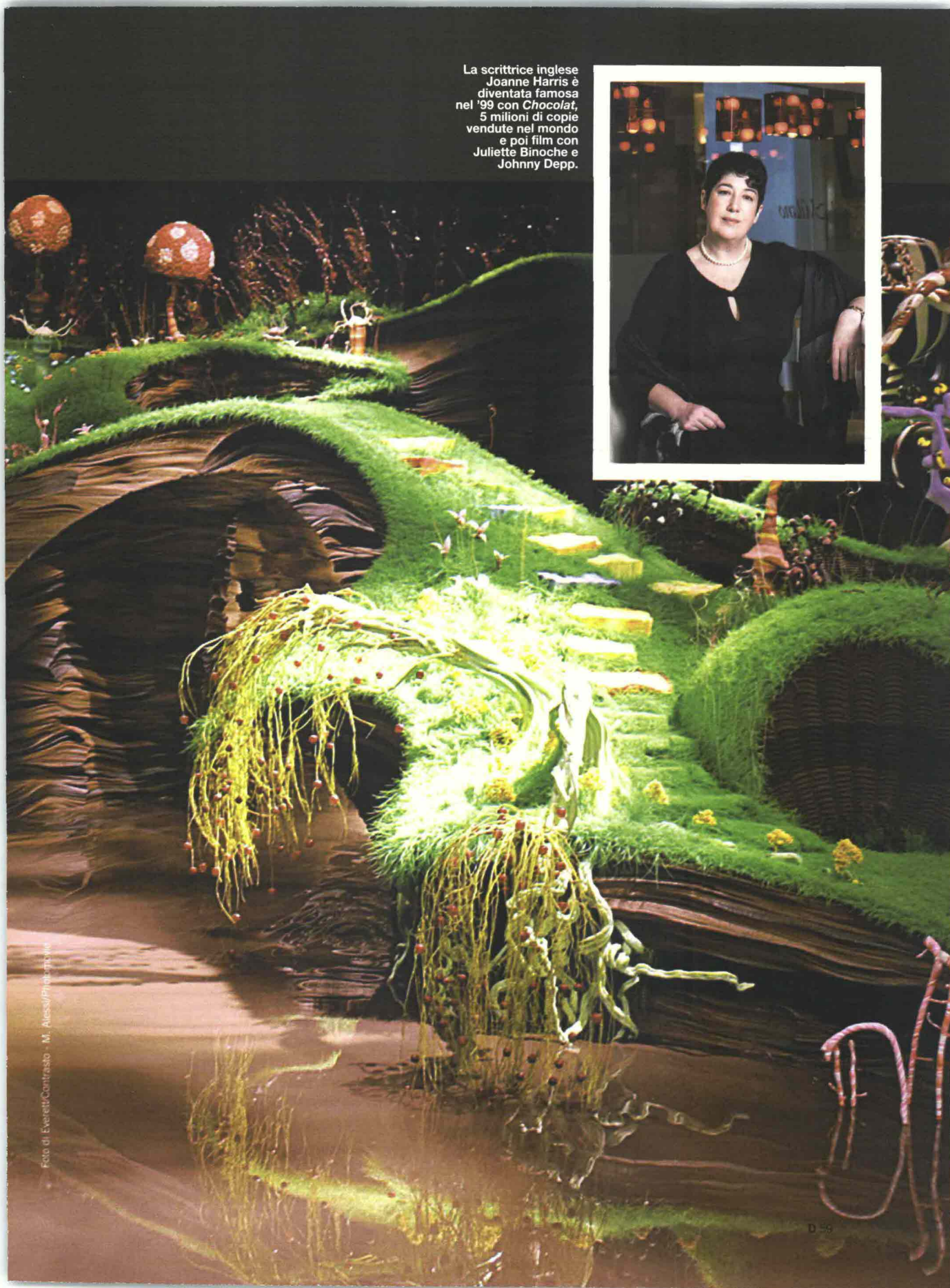


Foto di Everett/Contrasto - M. Alessi/Protagonisti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

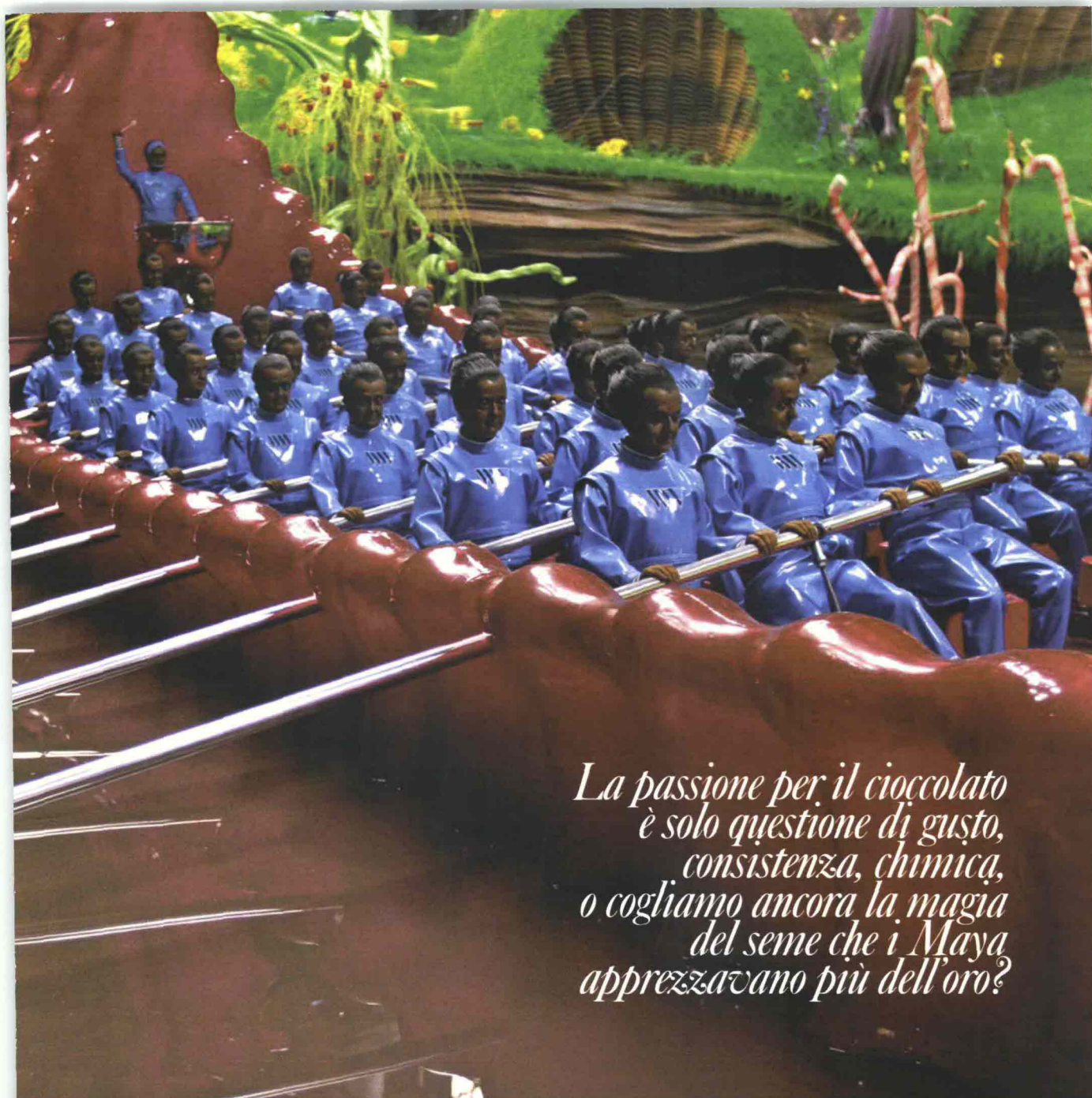
045928

www.ecostampa.it



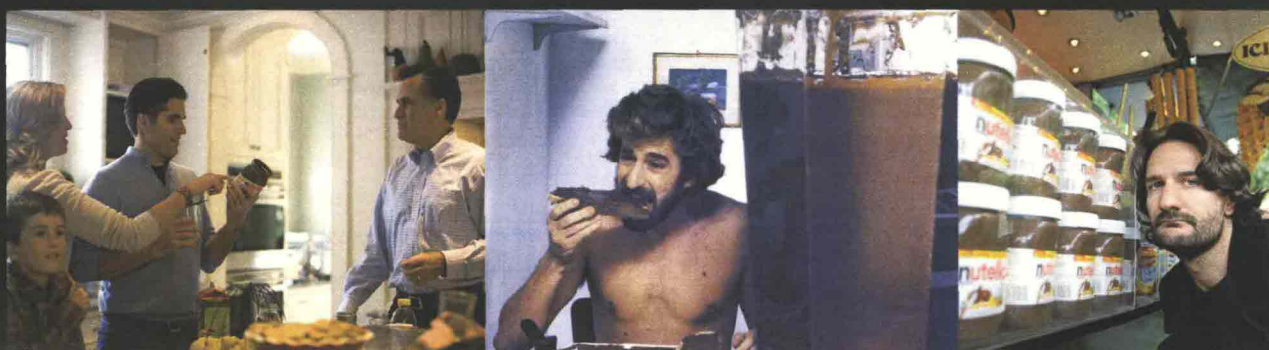
A destra e nella pagina precedente, scene dal film *La fabbrica di Cioccolato* di Tim Burton (2005). Qui sopra, un momento del confezionamento della Nutella nello stabilimento Ferrero di Alba. In basso, crêpe alla Nutella a Roma, e tre "testimonial" della specialità famosa nel mondo: Mitt Romney, il perdente nella sfida ad Obama alla Casa Bianca, Nanni Moretti in una scena del film *Bianca* (1984) e il filosofo francese Frédéric Beigbeder al Café de Flore a Parigi.





*La passione per il cioccolato
è solo questione di gusto,
consistenza, chimica,
o cogliamo ancora la magia
del seme che i Maya
apprezzavano più dell'oro?*

Foto courtesy Ferrero - Everett/Contrasto - Picturertank
AP - D.Burnett/Contact/LUZphoto - Webphoto



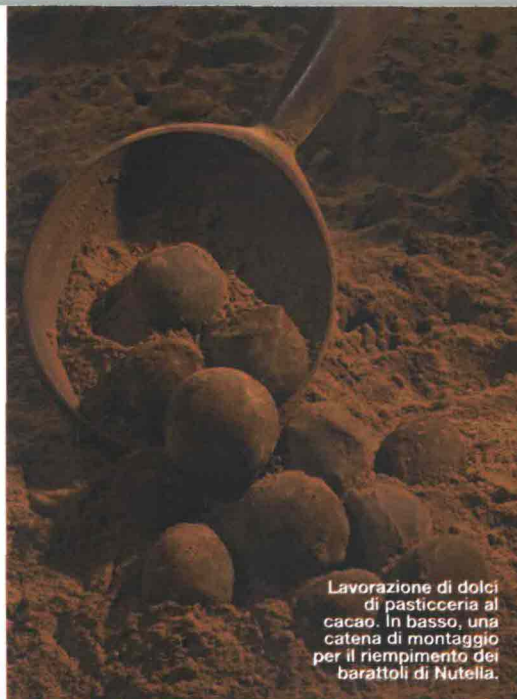
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ho sempre avuto un rapporto complesso con il cioccolato. Da bambina era una gioia riservata alle occasioni speciali, da grande ha assunto un ruolo più rilevante di quanto immaginassi. Dopo *Chocolat*, la storiella buffa che da piccina è via via cresciuta, il rapporto si è approfondito, mandandomi in giro per il mondo, Australia, Cina, Africa, Russia e, va da sé, Sud America, Venezuela e Messico, la terra da cui il cioccolato è emerso la prima volta, ammantato di mistero, violenza e oro.

Da allora in poi, come me, questa sostanza misteriosa ha viaggiato ovunque. È stata modellata e rimodellata, ha provocato piacere e controversie in pari quantità, è stata lodata da re, bandita da papi, scolpita da artisti, plasmata da chef, demonizzata e deificata da generazioni di nutrizionisti in guerra. Ma il mistero resta. In un mondo che ha visto e assaggiato tutto, cosa c'è nel cioccolato che continua a accendere l'immaginazione? È questione di gusto, di consistenza (il cioccolato è unico, in quanto si fonde con la temperatura corporea, assestando il colpo direttamente sulla lingua), o è qualcosa che riguarda i suoi componenti chimici, non ancora del tutto identificati? O forse, ancora oggi, cogliamo la magia di questa antica sostanza, fatta di un seme che Maya e Inca apprezzavano più dell'oro, e che per noi significa piacere, conforto, nostalgia e amore?

Questi pensieri mi passano per la testa mentre inizio una nuova avventura nel cioccolato, un viaggio ad Alba, dove, subito dopo la Seconda guerra mondiale, cominciò un'altra piccola storia, poi cresciuta fino a abbracciare un centinaio di paesi, con un fatturato di oltre 7 miliardi di euro l'anno. L'uomo che ha dato inizio al tutto era Pietro Ferrero, padre del Ferrero Rocher e della Nutella.

Per gli inglesi, la Nutella arrivò più tardi rispetto al resto d'Europa. Da piccola la trovavo solo in Francia, dove passavo le vacanze in visita alla mia famiglia francese. L'Inghilterra aspettò dieci anni buoni prima che i supermercati si fornissero della deliziosa crema, così presi ad accumularne



sorte, usando la mia paghetta, per il lungo e freddo inverno inglese. Mia madre, attenta a quanti dolci mangiavo, approvava la Nutella per il contenuto di latte e nocciole, ma mi permetteva di mangiarla solo con il pane. Imbroglavo sempre: mangiavo prima il pane, poi la Nutella, con il cucchiaino. Oggi rinuncio al pane. Sospetto di non essere l'unica. Nel viaggio attraverso la piacevole campagna piemontese guardo la nebbia sopra campi e frutteti, e mi sento nostalgica e apprensiva. Nostalgica per i ricordi, apprensiva perché non è sempre indolore guardare da vicino come funziona la magia, e una parte di me teme la disillusione. La fabbrica non è in genere aperta al pubblico. La famiglia Ferrero è notoriamente riservata e schiva nel rivelare i dettagli della fabbricazione. Ciononostante, mi è stata concessa un'ora per dare un'occhiata allo stabilimento e vedere la produzione del famoso Rocher. L'occasione mi eccita: ho visitato fabbriche di cioccolato, ma erano piccole, locali, mentre questa è quasi una città, nascosta eppure in bella

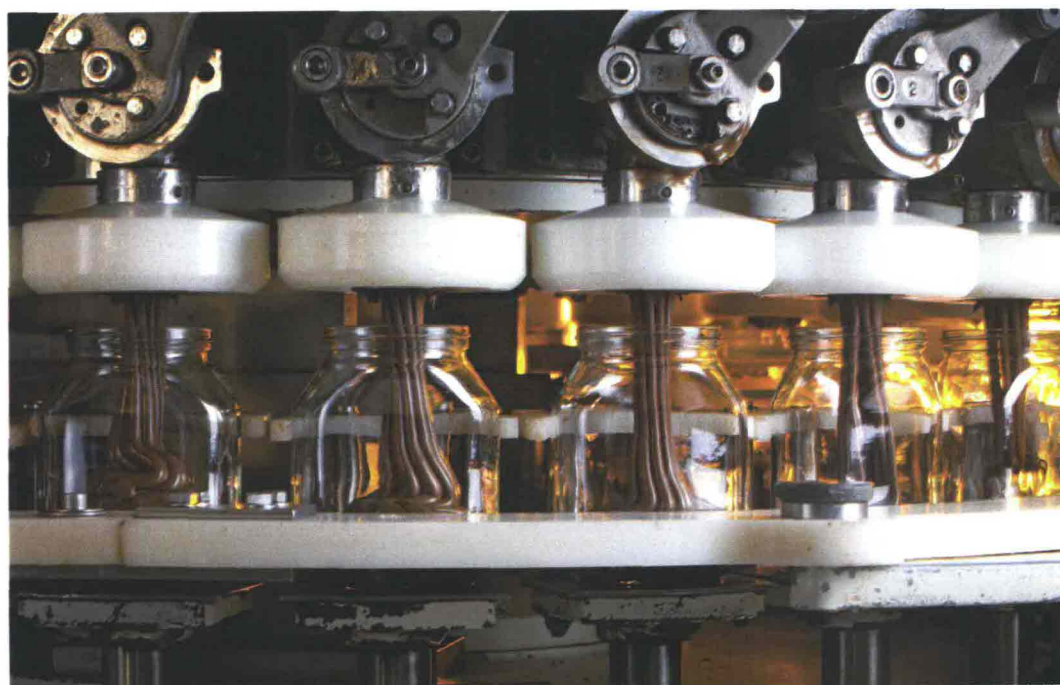
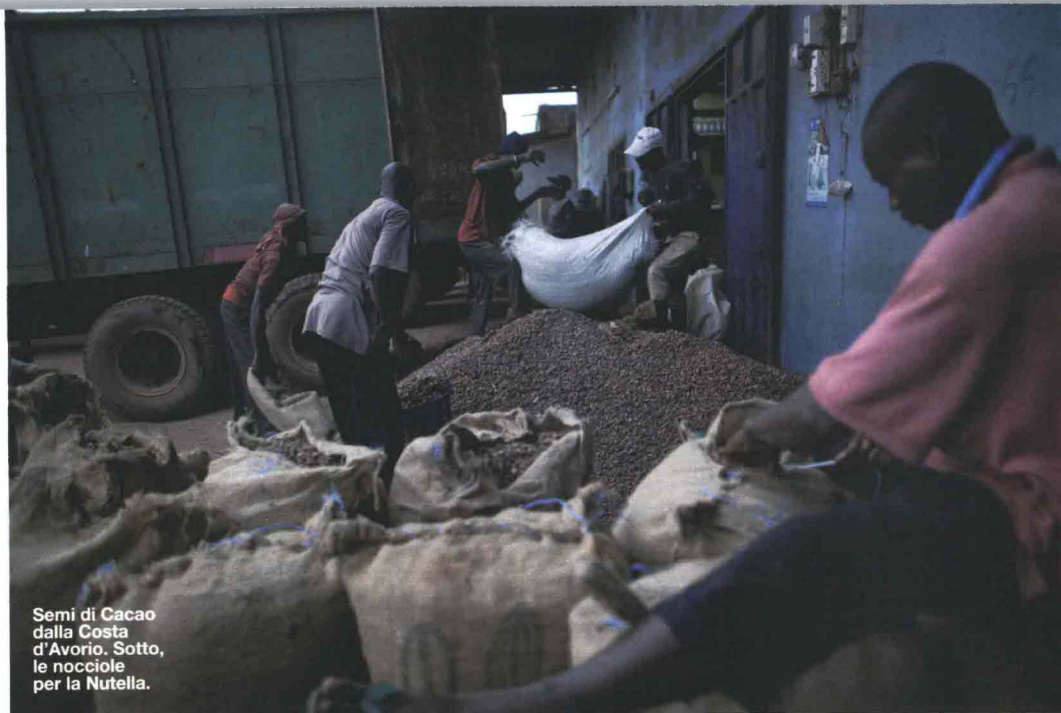


Foto di B. Decout/REA/Contrasto - Getty



Semi di Cacao
dalla Costa
d'Avorio. Sotto,
le nocciole
per la Nutella.

mostra nella campagna. La bambina in me immagina una città di piramidi Maya nel profondo della giungla, la realtà è più prosaica: una facciata di cemento con il logo dell'azienda, dietro alla quale il resto pare nascosto.

L'ingresso è poco degno di nota, tranne per un crocefisso ben visibile su un muro. Una squadra di dipendenti in completi e camici bianchi è qui per accogliermi. Mi chiedono educatamente di non citare i loro nomi nel pezzo. Sono cordiali, ma cauti nel rilasciare informazioni; mi faranno da guida in quest'avventura.

Mi mostrano un video. Il volto pubblico dell'impresa Ferrero. Interessante, benché istituzionale, sottolinea scopi e preoccupazioni della società: tradizione abbinata a idee innovative, qualità degli ingredienti, salute dei bambini, sponsorizzazione di iniziative equosolidali in Ecuador e Africa,

energia sostenibile. Questo tema in particolare è stato fonte di dibattito in anni recenti: il processo produttivo utilizza olio di palma, il cui impiego crescente è ritenuto una minaccia alle foreste del Sud-est asiatico. Dopo le pressioni di Greenpeace, Ferrero ora sostiene la moratoria sull'espansione della coltivazione della palma da olio, e dedica molta attenzione per minimizzare la ricaduta globale.

Guardando i poster sulle pareti della stanza, sono sorpresa dalla varietà. Non avevo idea che Ferrero stesse dietro a tante marche. Come molti, immaginavo che il Kinder fosse tedesco o svizzero, la Nutella italiana, e il Mon Chéri francese. Come molti inglesi, credevo che, data la pubblicità rétro e un pochino naïf, anche l'azienda lo fosse. In realtà, mi rendo conto ora, la pubblicità è fatta abilmente per giungere al mercato attraverso immagini di infanzia, famiglia e sentimento. Se Ferrero fosse un film, sarebbe *La vita è meravigliosa* di Frank Capra.

Mentre guardo il video, gli uomini con i camici bianchi mi scrutano, come per monitorare le mie reazioni. Ridono in continuazione. Mi porgono un soprabito di carta e un cappello in preparazione alla visita. Tolgo i gioielli, mi disinfetto le mani con uno dei tanti dispenser alle pareti. Poi scendiamo verso la fabbrica, enorme, 340mila metri quadri; produce 20 milioni di Ferrero Rocher al giorno. Cerco di figurarmelo, ma non riesco; riesco solo a pensare allo spot anni '80 divenuto popolare malgrado (o forse per) lo slogan: la donna alla reception dell'Ambassador, davanti a una piramide colossale di Ferrero Rocher: «*Monsieur, wiz zis Rocher you are rrrreally spoiling us!*».

Partiamo dallo stabilimento Kinder, dall'area modellaggio, dove si fanno le conchiglie di cioccolato. A colpirmi è l'odore. Ho un olfatto sensibile, e sulle prime è quasi sgradevole: una folata di cioccolato con un sottofondo di metallo e olio e il frinire di migliaia di grilli meccanici che riempie l'aria. Qui lavorano 4000 persone, soprattutto gente del luogo, portate alla fabbrica da bus dedicati; si ha una palpabile sensazione di motivazione. Piccoli carrelli elevatori si muovono su e giù per i corridoi, tra grossi bidoni di cioccolato fuso. Servono per il temperaggio, altri per la refrigera-

*Lo stabilimento di Alba
lavora sul posto tutti gli
ingredienti: zucchero, semi e
burro di cacao, caffè, nocciole*



Foto di N. Minerbi/LUZphoto - Hahn/NYTimes - Contrasto

8 DICEMBRE 2012

zione. La Ferrero lavora direttamente ogni ingrediente: zucchero, semi di cacao, chicchi di caffè, burro di cacao, noccioline, latte, olio di palma. Cammino fra imponenti torri di metallo di cioccolato fuso, sotto una rete infinita di condotti e tubi che mantengono la temperatura ed estraggono l'umidità.

C'è magia in una fabbrica di cioccolato, come sanno i lettori di Roald Dahl, e la bambina in me è incantata dalla vastità del posto, dalla complessità e dai suoni delle macchine in movimento, dalla meravigliosa precisione, dagli odori. La guida mi mostra gli stampi in polycarbonato usati per le conchiglie di cioccolato e illustra la fase che segue: il cioccolato viene versato nello stampo che poi sarà rovesciato per essere svuotato tranne un rivestimento sottile, quindi portato a un nastro che lo imbarca nel suo viaggio, prima sotto un rullo che rimuove l'eccesso, poi in una serie di unità refrigerate che lo mantengono lucido e croccante, poi lungo una serie di nastri stretti come i binari del più complicato trenino giocattolo del mondo, che sale a spirale verso il soffitto, poi sopra le nostre teste, e di nuovo indietro verso l'area dell'incarto. È un viaggio meccanico, eppure qui c'è una sorta di alchimia, la trasformazione di ingredienti di base in una cosa che fa sorridere i bambini.

«E i gadget?», chiedo quando passiamo davanti a una porta con la scritta "Laboratorio Sorprese". Apprendo che pur venendo da vari luoghi sono tutti sottoposti a controllo-qualità. Vorrei sbirciare nel laboratorio, lo immagino come una grotta di babbo Natale piena di folletti, ma non c'è tempo, dobbiamo proseguire verso lo stabilimento dei Rocher.

Gli odori qui sono diversissimi. Avvicinandomi, sento i sacchi di semi di cacao crudi su un camion, i fusti di olio di palma, le noccioline tostate, lo zucchero e un sentore dolce e pungente, di ciliegia o pesca sintetica. La guida assicura che non ci sono aromi simili nei Rocher, ma aggiunge che lo stabilimento dei tic tac poco distante usa aromi alla frutta. Quando entriamo, noto che pure i rumori sono diversi: il frinire dei grilli è sostituito da un battito martellante accompagnato da uno sporadico stridore metallico. L'odore di cioccolato è più debole, in effetti non c'è tanto cioccolato in

Stoccaggio di bancali di Nutella in partenza per il mondo. In alto, cioccolato di pasticceria.



Uno solo qui non lavora col cioccolato, e ha l'aria triste. Da lui potrebbe partire un racconto

un Ferrero Rocher, ma sopra quelli di disinfettante, metallo, plastica e olio c'è un odore di noccioline e un aroma che ricorda le crêpes, che mi fa venire l'acquolina.

Oltre silos di noccioline tostate, enormi fusti di olio e unità sigillate da cui giungono i profumi di cioccolato e di cialda che cuoce, seguo il mio Rocher nel suo viaggio di trasformazione. Non sarà il Sud America, ma è sempre un'avventura, e mi ritrovo profondamente affascinata.

Prima si fanno le forme di biscotto, modellate tramite un meticoloso sistema di cottura, rifinitura, raffreddamento, incassatura e infine riempimento, non con cioccolato, ma Nutella, e da un'unica nocciolina intera. Ogni fase è controllata da macchine per girare e capovolgere le conchiglie di biscotto, macchine per consegnare il ripieno alla temperatura giusta, macchine per asciugare il prodotto, per evitare che vi entri umidità e controllori umani per assicurare che ogni Rocher riceva il ripieno. Il risultato, dall'ammirevole



Foto di Stockfood - Benoit/Rea/Contrasto

nome *pic-poc*, assomiglia a una grossa nocciola, una sfera sigillata, ancora priva della copertura di cioccolato-nocciola. Ne assaggio parecchi. Sono ottimi anche così, incompleti, sebbene lo scrupolo nel controllo implichi che una certa quantità di *pic-poc* "di seconda scelta" sia destinata allo smaltimento. Se possibile, gli scarti sono usati come mangime per gli animali, mentre il materiale riciclabile senza rischi viene reimmesso nel processo.

La Ferrero, a dispetto delle dimensioni, sembra incarnare qualità piemontesi vecchio stile, fra cui l'avversione allo spreco. Forse fa parte della magia a cui sto per soccombere poco alla volta, ma mi ritrovo a provare un'istintiva simpatia per il signor Ferrero. Le mie guide, più rilassate dopo due ore di turismo in fabbrica, paiono inclini a parlarmi con meno formalità. Chiedo del signor Ferrero: tutti ne parlano con calore e rispetto. La famiglia viene spesso in visita, senza cerimonie. Nel 1994, quando la fabbrica fu devastata dall'alluvione, venne di persona a ispezionare il danno e riuscì a rendere lo stabilimento di nuovo operativo in tempi miracolosamente brevi.

Nel passeggiare fra gli edifici, scorgo un piccolo altare alla Vergine Maria, un richiamo del cattolicesimo discreto ma devoto della famiglia. Diversamente dal prete di *Chocolat*, il signor Ferrero è capace di conciliare Chiesa e cioccolato. Corre voce che assaggi di persona i dolciumi-prototipo prima di dare il via, basando la decisione sul gradimento della sua cliente ideale, una signora che appartiene al mito, una *Dulcinea*. Mi chiedo se l'eroina del mio piccolo libro, che forse non per coincidenza si chiama Vianne Rocher, le assomigli un po'. Sarebbe bello.

Adesso seguo il *pic-poc* verso la trasformazione finale. Coperti di cioccolato, cosparsi di nocciole tostate, fatti danzare su un nastro vibrante come il corps-de-ballet nello *Schiaccianoci*, vengono di nuovo raffreddati e asciugati prima di essere avvolti in oro Maya. Un altro controllo assicura che nessun Rocher birichino sia passato inosservato: un ingegnoso sistema di aria soffiata identifica e espelle quel cioccolatino che per troppa leggerezza tradisca l'assenza del cuore di nocciola, poi i Rocher incartati sono mandati all'imballaggio, inscatolati e ornati di nastri.

Le mie guide sono state più che generose: la mia ora è passata da un pezzo. Si offrono però di mostrarmi un'ultima ala della fabbrica, quella della Nutella, la mia preferita. Ormai è notte. Percorriamo una strada in cui misteriose bocchette sotterranee emettono vapore al cioccolato. Ho l'olfatto sovraccarico, come se fossi intrappolata in un vaso enorme pieno dell'aroma della mia infanzia. Per la prima volta in quarant'anni ricordo quei vasi che, una volta vuoti, si riutilizzavano con parsimonia come bicchieri, istoriati di allegri personaggi dei fumetti, creature da favola, animali,

Juliette Binoche è Vianne Rocher, protagonista di *Chocolat*, che ritorna nel nuovo romanzo della Harris.

uccelli. Ogni giorno, solo a Alba, si producono 300 tonnellate di Nutella, e d'un tratto le statistiche hanno una magia, come se narrassero la trasformazione del fieno in oro. Vengo a conoscere la farina di Nutella: una polvere di zucchero, cioccolato e nocciola, che, con l'aggiunta di olio di palma, si tramuterà nella crema irresistibile. Mi mostrano il posto dove i vasetti sono verificati in cerca di imperfezioni, riempiti e etichettati. Spicca un uomo, uno spettacolo triste, l'unico membro della squadra Ferrero che non lavora con il cioccolato: sta seduto a fissare i vasetti che scorrono davanti sul nastro. So che potrebbe diventare un racconto, uno solo in questa incredibile fabbrica di storie.

A tre ore dall'arrivo, mi riportano a prendere le mie cose. Lo staff con ulteriore generosità mi sommerge di doni: cioccolato e mini-vasi di Nutella, «pensati per essere appesi all'albero di Natale». Il che mi colpisce come un'idea toccante e antiquata, come buona parte del marketing Ferrero; kitsch al punto giusto da apparire naïf. Non so se quella toccante ingenuità postbellica sia intenzionale o rifletta la personalità del suo creatore. Ottimista come sono, mi piace pensarlo.

Forse è il cioccolato che mi fa sentire così, o forse i ricordi d'infanzia risvegliati da questa visita, però i timori di prima - perdere la magia, essere disillusa dalle statistiche e dalla realtà del commercio - risultano infondati. Sì, ho guardato dietro le quinte, ma la magia resta intatta. Quello della Ferrero non sarà forse un cioccolato eccezionale, forse è troppo dolce per gli intenditori, forse non contiene abbastanza cacao per l'adulto che ormai sono, ma è il sapore della mia infanzia e, per oggi, è magia pura. (Trad. di Laura Grandi)

Dolce come un sequel

Otto anni sono passati da quando l'eroina di *Chocolat*, Vianne Rocher, che dopo il film ha per tutti il volto di Juliette Binoche, ha lasciato Lasqueten per vivere in una casa-battello sulla Senna con Roux (Johnny Depp). Ma arriva una lettera a richiamarla in servizio: nel villaggio che ha prima sconvolto e poi "civilizzato" sentimentalmente con la magia dei suoi dolcetti c'è una novità, una comunità musulmana col suo bel minareto dirimpetto al campanile. E diversi problemi: ragazze velate, il prete accusato di avere qualcosa a che fare con un episodio di odio razziale, diffidenza tra le persone. È il nuovo romanzo (Garzanti) di Joanne Harris, l'autrice dell'articolo in queste pagine. In *Il giardino delle pesche e delle rose* saranno ancora una volta sapori, ricette e ghiottonerie a fare da ponte tra le diversità, questa volta anche etniche e religiose.



Foto di Webphoto