

Profili: Franco Rizzati

E' la grande promessa del cioccolato d'Autore oggi già divenuta realtà. A Ferrara, sua città natale, ha un laboratorio di cioccolato nuovo di zecca di cui va molto fiero. Giovane, bello, simpatico e soprattutto schietto, sincero, immediato: non può non piacere



Ha solo 31 anni, ma lo definirei uno davvero in gamba per la sua età: ha due ristoranti di cui uno a Lido di Volano, vicino a Ferrara e già sei o sette anni fa', quando il cioccolato non era ancora così trendy, lui proponeva ai suoi clienti le delizie dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica, o quelle di Catinari o di Gay Odin di Napoli. Mi dice: "pian piano mi sono appassionato a questo prodotto e così ho cominciato a lavorarlo in cucina. I miei primi esperimenti sono stati i cioccolatini alla birra, quella di Baladin." Aveva cominciato a frequentare Roberto Catinari, il grande maestro della chocolate-valley, che lo ha praticamente "adottato", come mi piace dire ad entrambi, e credo che un mito come Roberto non si sarebbe scelto un "allievo" qualsiasi: deve averci visto grosse potenzialità per convincersi a dare una mano al bravo ragazzo di buona famiglia con il sorriso aperto. Sta di fatto che gli ha prestato anche il suo laboratorio in attesa che a Ferrara fosse pronta l'Offelleria Rizzati. Franco mi dice che non ha avuto veri e propri insegnamenti, ma consigli sì, tanti. Ama provare e riprovare da solo come fanno tutti i grandi maestri e devo dire che, a differenza di molti giovani cioccolatieri che appena imparato qualcosa si sono subito sentiti in diritto di considerarsi dei maestri al pari di un De Bondt o di uno Slitti, Franco è invece rimasto il ragazzo di prima, senza montarsi la testa per i successi che sono subito arrivati, ma ancora pieno di tanta voglia di imparare e di crescere professionalmente.



Le sue creazioni sono tutte, direi, molto particolari perché non copiano nessun prodotto già in commercio creato dai grandissimi maestri italiani o stranieri. Risentono molto, invece, dell'influenza del territorio e delle tradizioni enogastronomiche ferraresi con interessanti rivisitazioni di ottimo gusto, come i pirottini di cioccolato da riempire con marmellata di zucca, per esempio, o di radicchio.



Ma il suo esordio, come ho accennato prima, è avvenuto con i cioccolatini alla birra: cioccolato fondente ripieno di birra al doppio malto e sciroppo di zucchero o con una ganache a base di panna o di latte condensato e birra, ma non una qualsiasi, quella di Teo Musso che la commercializza con il nome Baladin.



Sono piaciuti subito, anche a coloro che sono un pochino restii a questi abbinamenti un po' fuori dal comune e con la birra sicuramente non si può dire che non siano innovativi. Ma la bravura di Franco è stata proprio quella di lavorare il cioccolato in modo tale da rendere questo sapore tradizionalmente destinato al salato decisamente piacevole. Vengono poi ci tutte le varie proposte di frutta candita ricoperta di fondente che sono davvero molto particolari.



Si va dal ginger al pompelmo rosa, dalla mela al bergamotto all'arancio, ma non la solita scorzetta che tutti conosciamo, bensì proprio lo spicchio di polpa di arancia candita ricoperta con cioccolato 70% (arancia intera che prima della canditura è stata lasciata macerare nel caffè Giava di Leonardo Lelli). Ed i cioccolatini con ripieno di castagne, quelle raccolte a Pontremoli, o le tavolette al latte al 50% con caffè raffinato (macinato un po' più grosso del solito) di Leonardo Lelli, una vera autorità per il caffè d'Autore.



Recentemente, il 1 marzo a Ferrara, Franco ha organizzato una serata di degustazione di grande interesse: erano presenti infatti tre grandi nomi del cioccolato: Guido Gobino, Roberto Catinari e Franco Ruta, dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica, Teo Musso e Leonardo Lelli. Tutti insieme hanno proposto incontri di gusto davvero nuovi, ma, a mio parere, in un certo senso hanno sancito, con la loro presenza, l'ingresso di Rizzati nel mondo dei grandi.

Marina Sanvito