



Visita degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli alla Fabbrica del Cioccolato di Roma

Descrizione

I primi a prepararla furono gli Olmechi, circa 3500 anni fa. La tradizione fu poi tramandata ai Maya e agli Aztechi: la cioccolata può vantare una storia antichissima. L'albero di cacao era considerato sacro e la bevanda che ne derivava era riservata all'alta aristocrazia, ai guerrieri e ai sacerdoti. Introdotto in Spagna da Hernán Cortés, agli inizi del XVI secolo, il cioccolato si diffuse presto tra i nobili di tutta Europa. Oggi nessuno saprebbe farne a meno.

E uno dei suoi regni indiscussi e incontrastati si trova a Roma, nel cuore del quartiere San Lorenzo, non lontano dalla Stazione Termini: meta di artisti, creativi e semplici golosi, SAID (Società Anonima Industria Dolciumi), l'antica Fabbrica del Cioccolato fondata nel 1923, è diventata nella Capitale un indirizzo cool per chiunque ami il relax associato al buon gusto.

Mercoledì 31 maggio anche gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dal loro docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione Giorgio Riccarducci, hanno visitato il Paradiso metropolitano del cioccolato: una sorta di casa-museo con esposizione di macchine, attrezzi da lavoro, utensili, ma anche praline e pasticceria di ogni genere. Ristrutturata con rigore filologico dieci anni fa, la Società ha aperto un punto-vendita anche nel quartiere Soho di Londra.

Dall'originaria produzione di caramelle e confetti, la SAID è passata alla lavorazione esclusiva del cacao. A svelare il segreto della cioccolata è la stessa titolare, Claudia De Mauro: «Un'alchimia di temperature. Assicura che il cacao presente almeno al 70% va calibrato e ad ogni tipologia va dato il giusto peso. Il mio preferito è il Cuba, femminile, caldo e sensuale». Ma la scelta, alla SAID, è vastissima: cioccolatini di ogni foggia, barrette, muffin, micro-cheese cake, frutta fresca in pezzi con fonduta di cioccolato bianco o nero. L'elenco è lunghissimo.

Straordinaria la storia del luogo. Capostipite dell'impresa è stato Aldo De Mauro, che iniziò a produrre cioccolato insieme ad uno stabilimento svizzero con il marchio Zurich. Nel Ventennio fascista il nome cambiò in SAID. Durante la Seconda Guerra mondiale, i bombardamenti di San Lorenzo non risparmiarono la fabbrica e il vecchio spaccio, che venne raso al suolo. A metà degli Anni Cinquanta, Bruno, figlio di Aldo, rimise in piedi l'impresa a conduzione familiare. Oggi la gestione è nelle mani

di Fabrizio De Mauro e della sorella Carla, nipoti del fondatore.

Dal 2006 a SAID si Ã" affiancato B-SAID, il ristorante annesso all'antica Fabbrica.

L'agone 2024