

CLAUDIO PISTOCCHI, UN'AVVENTURA AL CIOCCOLATO FONDENTE - II PARTE



Seconda Parte dell'intervista a Claudio Pistocchi, il creatore di una delle torte più famose di Firenze, che ci racconta una storia al sapore di cioccolato fondente 100% Made in Tuscany.

Claudio Pistocchi: un'avventura al cioccolato fondente (Parte 2)

I proprietari del locale cominciano ad avere grossi problemi finanziari. Appena Claudio Pistocchi se ne accorge, si allontana immediatamente e al ritorno dalle ferie, fresco di una passione nuova per il mare e le immersioni subacquee, prende in gestione a Firenze una storica gastronomia in Via Masaccio insieme alla sorella e a un terzo socio, la cui strada lavorativa ben presto si dividerà, ma con cui rimarrà comunque un ottimo rapporto di amicizia.



Leggi la prima parte dell'articolo: [Claudio Pistocchi, un'avventura al cioccolato fondente](#)





La prima torta Pistocchi

Tra i dolci serviti al banco del nuovo negozio vi è una torta particolare, nata nelle cucine da mille e una notte del ristorante con l'elefante all'ingresso, una ricetta che Claudio, pasticcere ancora solo per hobby, ha messo a punto finito il turno di lavoro: *"Perché mi diverto! "*, esclama. Si tratta della prima torta Pistocchi, fatta di sola cioccolata fondente. *Sic et simpliciter*.

Le materie prime? Indaghiamo curiosi. *"All'epoca - ci spiega - la cultura del cioccolato era minima. La scelta era tra bianco, latte e fondente, che mi ricordo in pani da 2 kg, dolcissimo, della ditta Amoretti SpA, che serviva tutti i ristoranti."* E la torta Pistocchi?, incalziamo. *"Un amico che ha un'enoteca in viale dei Mille,*

l'enoteca Guidi, mi chiede di portargli alcune torte il venerdì sera perché il weekend sta aperto e magari le vende con qualche bottiglia di distillato o di rum, così comincio a portarne una decina in formato da 750 gr., in scatoline bianche di cartone fatte da un artigiano che le realizzava anche per Vivoli. Le torte in frigo si mantenevano fresche, poi quelle che non vendeva me le riportava il lunedì mattina. Ogni settimana la storia si ripete finché un suo collega di Anzio assaggia la torta e me la chiede."



Il primo ordine di torte Pistocchi

Alla domanda di Claudio, che non sa come mandare le torte senza comprometterne bontà e qualità, l'interlocutore non si scompone e suggerisce di inviarle sottovuoto. E così sarà. Il primo ordine di dieci torte viene caricato da un corriere, con un po' di ghiaccio secco, una mattina alle soglie del nuovo Millennio.

"Dopo un po' di tempo un giornalista de La Repubblica, che ha la villetta ad Anzio, va "Da Pierino" al porto a pranzare e gli viene servito uno spicchio di questa torta - continua a incantarci con la sua storia Claudio Pistocchi - e ci scrive un trafiletto di tre righe che personalmente non ho mai visto, ma che non sfugge all'occhio attento di un tale Eugenio Guarducci, patron di Eurochocolat, all'epoca per me un perfetto sconosciuto, tant'è - ci ripensa e sorride - che una mattina in gastronomia, all'ora di pranzo, suona il telefono, ma

io nemmeno ascolto chi è; il negozio è pieno, non ci interessa, riattacco."

Salvato in calcio d'angolo da un'amica, che gli chiarisce il perché di quella chiamata, Claudio Pistocchi richiama il signor Guarducci, si scusa e accetta di partecipare all'anteprima di Eurochocolat 2003 alla Stazione Leopolda di Pisa con la sua torta, selezionata tra i nuovi prodotti in assaggio e vendita durante la manifestazione. Giovedì pomeriggio parte con 20 torte nella loro scatola, dopo due ore di apertura le torte sono già finite. Torna a Firenze, ne fa altre 30, l'indomani alle 11 gli stand aprono, alle 14 il suo banco è già vuoto.



"Comincia allora questo giochino avanti e indietro da Firenze con la Panda del babbo. In quell'occasione vendiamo 300 torte, la metà delle 600 torte preparate complessivamente quell'anno e, inoltre, salta fuori una signora di Milano, proprietaria del più antico negozio di cioccolata della città, che vorrebbe venderle."

Il negozio Pistocchi a Milano

Oggi "Pane e Cioccolato" non esiste più. Al suo posto, nel cuore del capoluogo lombardo, ha aperto dalla scorsa primavera il secondo punto vendita Pistocchi in Italia: "E' un ambiente piccolissimo, 35 mq due gradini sotto la strada, ma mi è piaciuto subito. Il posto è di passaggio enorme, soprattutto la sera. Nasce



come vetrina e base anche per i rappresentanti. Tutti mi conoscono solo per la torta e comprano la classica, anche se nel corso degli anni alla versione storica del 1990 si sono affiancate quelle al Peperoncino, alle Amarene, agli Agrumi di Sicilia, al Caffè, alle Pere, alle Fragole e al Cioccolato Bianco e scorze di arancia."

Dall'Eurochocolat del 2003 la torta ne ha fatta di strada e Claudio è stato invitato agli appuntamenti gastronomici più prestigiosi, dal *Wine Festival* di Merano al Salone del Gusto di Torino, *un'avventura fantastica* in cui divide lo stand con un collega che produce biscotti, vende 1100 torte in quattro giorni e soprattutto entra in contatto con oltre 70 potenziali rivenditori. Al rientro a Firenze, lavora anche la notte per evadere gli ordini e spedire ormai in tutta Italia, con una crescita produttiva che di anno in anno raddoppia, insieme agli impegni come docente per Slow Food Firenze, alle interviste per le più accreditate riviste di settore (tra le altre Gambero Rosso e Viaggi e Sapori) e all'attività della gastronomia, che diviene sempre più stretta, fisicamente e per mancanza di tempo da dedicare alla ricerca dei prodotti.



"La scelta è facile - ci dice - la Torta porta il nostro nome, mentre i formaggi e tutto il resto li seleziono e vendo e basta. Registro prima il figurativo e poi Torta Pistocchi. Vendiamo nel frattempo la gastronomia e a settembre 2005 ci ritiriamo qua in Via del Ponte di Mezzo 20, nel laboratorio che vedete, dove tutto è pazzescamente grande."

I nuovi laboratori Pistocchi a Firenze

In effetti, dal locale di Via Masaccio al nuovo laboratorio il colpo d'occhio è notevole: 350 mq contro i 40 mq della gastronomia, ma soprattutto 100.000 torte l'anno in produzione, quando fino all'anno prima il tetto massimo era stato di 6.000 pezzi. Nuovi spazi significano anche nuove idee e la possibilità di sperimentarle. Dopo i formati da 400 e 250 grammi, che ormai da qualche anno avevano affiancato quello originale da 750 grammi, nasce qui la monoporzione da 40 gr., con cui Claudio Pistocchi ha conquistato i clienti delle Coop di Novoli e Sesto Fiorentino, "che - ci assicura - comprano la tortina lì e poi vengono qui per le versioni più grandi o per assaggiare una variante di gusto diversa.

Collaborare con la grande distribuzione, mantenendo lo stesso prezzo del negozio, non ci ha danneggiato, al contrario. Alle Coop la nostra Torta è il prodotto dolciario più venduto e da sei anni siamo anche fornitori di Eataly in Italia, ma siamo rimasti gli stessi artigiani degli esordi. Quando ho cominciato e facevo 300 torte non le preparavo tutte insieme, bensì un po' alla volta, in una pentola d'acciaio da 40 kg.

Oggi abbiamo 6 pentole d'acciaio da 60 kg l'una. Questa è l'unica differenza - ci spiega - le torte continuano ad essere fatte tutte a mano, la qualità del prodotto è casomai cresciuta perché oggi il mercato offre 87 tipi di cioccolato fondente, tra cui scegliere quelli adatti alle proprie esigenze. Per la Torta, per esempio, realizzo una miscela con sei diversi tipi di fondente, dal 99% a calare fino al 55%."



Come conservare la Torta Pistocchi

La Torta Pistocchi ha una scadenza di sei mesi e si conserva a temperatura refrigerata, nella pratica confezione sottovuoto che ha cambiato la sua storia. *“Nella confezione – precisa Claudio, legatissimo alla preservazione delle note caratteristiche del cioccolato semplice, senza aggiunta di zucchero, né uova, né burro né farina – mettiamo anche una bustina del nostro cacao amaro per spolverarla ed esaltarne per contrasto la cremosità. Si mangia rigorosamente a temperatura ambiente – raccomanda – non troppo fredda oppure come base gourmet, pratica e versatile, per un ottimo dessert pronto in pochi minuti.”*

I dettagli, del resto, fanno la differenza e lui, che si ritiene chef e non pasticciere, lo sa bene. *“Porto la giacca nera perché il cacao sporca molto, ma sono nato con la giacca bianca e la mia formazione culturale rimane quella del cuoco, che presuppone un approccio completamente diverso. La cucina – afferma – è innovazione, creazione, fantasia, passione, però è più semplice; se hai un minimo di savoir faire è molto difficile toppare. In pasticceria, invece, la tecnica è vitale.”*

Lo dimostrano i capolavori di cioccolateria a cui nel nuovo laboratorio, dal 2005, ha cominciato a dare forma, appassionandosi di tavolette, preparati grezzi e *dragées*, con cui si guadagna riconoscimenti e stima da parte di clienti e addetti ai lavori.



I successi continuano

Nel 2013 partecipa per la prima volta agli International Chocolate Awards, tornando a casa con la Medaglia

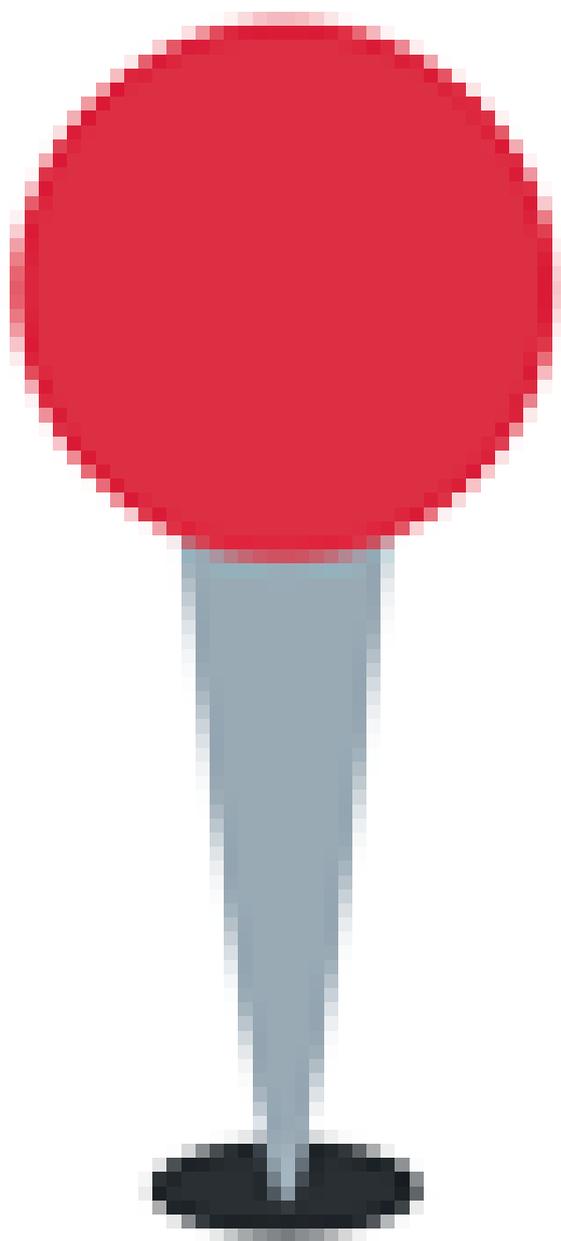


d'Oro italiana per la Torta Classica e una squalifica seduta stante per la pralina di cioccolato bianco, pistacchio, arancia e sale presentata con questo titolo e non ammessa *perché l'arancia non si sentiva*. Claudio non si perde d'animo e aumenta la dose di arancia.

L'anno successivo il suo *Dragée Pistacchio con cioccolato bianco, polvere di arancia e sale marino* convince i giudici e conquista l'oro europeo e il bronzo mondiale. Nel 2015 altri tre importanti riconoscimenti arricchiscono il medagliere di casa Pistocchi: l'oro mediterraneo e l'argento mondiale per il *Dragée al pistacchio* e l'argento mondiale per la nuova *Pralina con uvetta, cioccolato al latte e mandorla amara*.

Un filo di cioccolato attraversa tutte le esperienze di Claudio e ne lega l'avventura professionale e umana. Con una torta ha fatto breccia nel cuore di Kritya, durante un viaggio *last minute* in Thailandia, e con il cioccolato racconta l'amore per la figlia Elisa, grazie a una torta che porta il suo nome e che racchiude il senso di ogni progetto che avrà il suo cognome.

TortaPistocchi® - Via del Ponte di Mezzo, 20 - FirenzeTel. +39 055 051 6939



PER APPROFONDIRE:





ChocoSi: Siena Fabbrica del cioccolato artigianale





Love Bar, perché l'amore si vede dal mattino





[Magnum Firenze Store: gelati Algida all'ombra della Cupola](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



