

## DONAMALINA, UNA DOLCE SINFONIA DI GELATO E CIOCCOLATA



DonaMalina, laboratorio di cioccolateria e gelateria che da poco ha aperto la sua seconda sede a Firenze, offre a tutti gli amanti della dolcezza deliziose creazioni artigianali per tutti i gusti.

**DonaMalina, una dolce sinfonia di gelato e cioccolato**

**Q**uando **Hernàn Cortés**, nel 1519, arriva dalla Spagna nel Nuovo Mondo (adesso Messico), gli indigeni lo scambiano per il dio **Quetzalcoàtl**, che secondo la tradizione locale sarebbe dovuto tornare proprio quell'anno. L'imperatore **Montezuma** lo accoglie calorosamente - non l'avesse mai fatto - e gli offre in dono un'intera **piantagione di cacao**. Ma non solo. Cortés riceve inoltre, come schiava, **Dona Malina** (nota anche come Malinche o Dona Marina) in seguito nobilitata, da una storiografia forse un po' avventata, al rango di **principessa**.



Del suo aspetto fisico sappiamo poco, ma - in un mondo indios dove alle donne non è permesso discorrere con gli uomini di questioni politiche o religiose - Dona Malina è una **giovane** che osa parlare direttamente agli **ambasciatori atzechi**, una figura forte, decisa, di grande presenza. Ed è sempre lei, prima traduttrice, poi amante, poi madre del primogenito del gran capitano spagnolo che, preparando sapienti infusi e bevande, lo introduce alle **delizie del cacao**.

E così **Cortés** porta di nuovo in Spagna - dopo Colombo che però pare non fosse rimasto particolarmente colpito dalla sostanza trovandola troppo amara per il gusto europeo - alcuni **semi di cacao**, recandoli in dono a **Carlo V**: *“Esso è un **frutto** - dice - che assomiglia alle mandorle, che gli indigeni vendono già macinato. Essi le tengono in grande pregio tanto che queste fave servono da **moneta** su tutto il loro territorio; con esse si acquista ogni cosa nei mercati ed altrove.”*

È da allora che il **cacao** conquistato comincia a poco a poco a conquistare i **conquistadores** europei. Una penetrazione sempre più profonda, intensa, nel nostro continente, che in cinque secoli non si è mai arrestata.

DonaMalina, ice-chocolate

**DonaMalina** adesso è l'insegna di **due cioccolaterie-gelaterie**, a Firenze, la prima in **via Antonio Pacinotti 14**, la seconda (in franchising) in **via Reginaldo Giuliani 11/r**. Da oltre 10 anni DonaMalina lavo-

ra artigianalmente il **cioccolato** e da alcuni anni il **gelato**, oltre a ciò che di buono nasce dalla loro unione e che amano chiamare: **ice-chocolate**.



La gestione è tutta al femminile: **Gaia Mecocci**, violinista, la titolare; sua cugina **Lucia**, archeologa, dalla cui importante collaborazione è nata l'azienda; infine **Teresa**, con loro da un anno. Una bionda, una castana, una mora. Quando si dice: la qualità sorge dal sapiente mix degli ingredienti.

Tutto inizia 13 anni fa. *“Io nasco come **violinista**”* - ci racconta Gaia. - *“Ho sempre studiato musica. Sono stata in tournée con **Zuccherò**, ho lavorato per anni in Rai, e durante il percorso mi sono imbattuta nel **mondo del cioccolato**. Un amore a prima vista. Una grande passione che mi ha portato ad aprire, nel 2005, una piccola **rivendita di cioccolato**, qui in via Pacinotti, anche se in un fondo più piccolo di questo.”*

C'era un volta un piccolo laboratorio di cioccolateria

Dopo tre anni Gaia ha aperto il **laboratorio di cioccolateria**, ma proseguiva sempre a fare la violinista, come fosse stata una Indiana Jones del cacao che si butta alternativamente nell'**avventura esotica** dopo aver abbandonato le vesti dell'accademico. In questo le è stata molto d'aiuto Lucia che ne faceva le veci in sua assenza. Poi, dopo circa una decina d'anni, la sua costante ricerca e la sua prorompente **esigenza di creatività** l'hanno portata ad appassionarsi anche al **mondo del gelato**. Cinque metri più in là c'era un



fondo più grande: il gioco era fatto.



Della sua musica Gaia ha travasato nel **cioccolato** e nel **gelato** i concetti di **armonia** e **composizione**. “A volte un buon gelato nasce da un errore, più spesso è il frutto di studio. La nostra «**Carezza al mosto cotto**», ad esempio, è un fior di panna con uvetta imbevuta nel mosto cotto dell’acetaia modenese Giusti (casa fondata nel 1605) e variegato con lo stesso mosto, inoltre, per conferirgli un po’ di croccantezza, una granella di mandorla.”

## Un gelato per tutti i gusti

Un altro gusto eccezionale di DonaMalina - super votato da tutta la giuria e da noi di TuscanyPeople al **Gelato Festival 2018** della scorsa primavera - è senza dubbio “**Mediterraneo**”. Un sorbetto di frutta secca, mandorla, nocciola e pistacchio insieme, realizzato senza latte e senza panna. Nonostante gli ingredienti siano ben mescolati è come se al palato si presentassero in sequenza. Sembra davvero una **melodia**: prima si percepisce il pistacchio, poi la nocciola, e solo in fondo la mandorla.

Ultimamente è stato introdotto un **gusto autunnale**: la castagna. Io personalmente lo trovo delizioso, ma come sempre è questione di gusti... appunto.



In cantiere c'è un particolare progetto: un **gelato accompagnato da un liquore** non mescolato ma contenuto in una specie di pipetta che il cliente può dosarsi versandolo nella coppetta a suo piacimento. In questo modo la parte alcolica non viene persa durante la lavorazione.

Per i **ristoranti** sono stati creati dei gelati in **cubi monodose** che aiutano a evitare tutta la parte della lavorazione: basta tirarli fuori dal freezer in tempo e il prodotto è pronto. Esteticamente molto carini, puro design.

## Cioccolato, cioccolato e ancora cioccolato

La difficoltà nel parlare del **cioccolato** deriva dalla gran quantità di gusti e combinazioni che rende difficile classificarlo. Si va dal **nero** al **fondente** al **latte** al **bianco** al **maltitolo**. Dalle **praline** alle **tavolette** ai **tartufi** agli **spalmabili** alle **tartellette alla frutta ricoperta**, fino al **cioccolato in tazza**.

In negozio, il cioccolato che va di più è il **fondente** che può essere realizzato in varie percentuali fino al 100%. Esiste addirittura una fetta di clientela che va da DonaMalina appositamente per questo tipo estremo. Viene tenuta anche una **linea per diabetici**.



### Un Natale di cioccolato

Ovviamente per le varie ricorrenze si creano tipi e **forme di cioccolato** specifiche.

Durante il **periodo di Natale** la cosa che va per la maggiore tra i clienti privati sono i **cioccolatini** in confezioni di varia grandezza. Tra le tante proposte ci sono anche degli **alberi di cioccolato** con un cono interno e dei piccoli alberelli appesi sopra a rappresentare i vari tipi: bianco, latte e fondente. Una proposta di grande successo.

DonaMalina lavora anche con **ceste natalizie** in cui al cioccolato sono abbinati ovviamente **altri prodotti** tra cui liquori, vini come il moscato, il barolo chinato, lo sherry.

Una grossa parte del lavoro natalizio coinvolge la **regalistica per le aziende** e gli **alberghi** che spesso tendono a personalizzare i prodotti.

### Il franchising DonaMalina

A causa del forte interesse che questa bottega artigianale di dolcezze ha suscitato nel pubblico è partito anche un **progetto di franchising**. I nuovi affiliati DonaMalina di via Reginaldo Giuliani, ad esempio, sono liberi di sprigionare la propria **originalità** sempre in coordinazione con l'azienda madre dispostissima a vagliare ogni nuovo gusto proposto e a introdurlo a sua volta nelle proprie offerte. Ma non solo, perché c'è



una reciprocità totale: lavorano davvero come una grande squadra, un **laboratorio allargato**, pur operando in location diverse.



Gli unici vincoli, sacrosanti, verrebbe da dire, appartengono alle **materie prime**, che devono essere le stesse dell'azienda madre, così come i **macchinari** e le **ricette**.

Per quel che concerne il gelato, il franchisee frequenta un **corso di formazione** che dura quattro settimane, poi per una settimana fa esperienza sul campo trovandosi a dover gestire il negozio interamente da solo dato che una cosa è la teoria, un'altra è la pratica, si sa.

Se invece il franchisee vuole aprire anche un **laboratorio di cioccolato** il percorso di formazione è molto più lungo e complesso.

## Corsi per amanti del cioccolato

Inoltre ci sono dei **corsi per gli utenti finali**. *Chocolate lovers* - con le mani nel cioccolato, sono corsi di 3 ore per chi si avvicina al cioccolato e vuole divertirsi a **creare** piccole cose sfiziose. *Chocolate experience*, dura invece 1,5 / 2 ore, ed è adatto a chi vuole vivere una **serata diversa**, in famiglia o in compagnia di amici. I corsi possono essere preceduti da un **aperitivo** ma anche seguiti da una **cena** in cooperazione con un ottimo **ristorante** caratteristico attiguo.



## Uno spazio polifunzionale

Per l'**arredamento** DonaMalina si è affidata a uno **Studio di Architettura**. È stato pensato un tipo di negozio il più possibile modulare. D'inverno le pareti vengono riempite da scaffali e teche che possono ospitare tutti i diversi tipi di **cioccolato**, mentre in primavera/estate la bottega si trasforma magicamente in una **gelateria** in cui l'intero spazio precedentemente dedicato al cioccolato viene destinato alla comunicazione sul gelato. Interessante è che per ogni **nuova apertura** viene creato, dentro un magazzino, un ambiente in scala 1:1 dei locali che dovranno essere realizzati, completamente arredati, così da poter apportare le eventuali modifiche. Dopodiché tutto sarà smontato e rimontato nella **nuova destinazione**, in qualsiasi parte del mondo.

Una peculiarità, per un tal genere di **cioccolateria-gelateria artigiana**, è la forte connotazione tecnologica-informatica. Ma la verità è che proprio questa scelta permette loro di mantenere ancora più salda la **caratteristica di artigianalità**.





A tal fine hanno percorso due strade: la prima è stata di distribuire i **laboratori artigiani sul territorio**; la seconda, informatica, deriva invece dall'esigenza di alleggerire l'artigiano da tutto ciò che non è la **parte creativa**, in particolar modo la gestione aziendale. Gli ordini, le **tabelle nutrizionali**, le ricette, per esempio, avvengono tutti in maniera automatica, e questo favorisce una maggior concentrazione sulle idee, sulla sperimentazione evitando perdite di tempo ed errori.

**Natale è fra pochissimo, affrettatevi a scoprire DonaMalina. Buone delizie invernali a tutti.**

**DonaMalina** Ciocolateria Gelateria

**Via Antonio Pacinotti, 14 Firenze** - Tel. +39 055 6274099

**Via Reginaldo Giuliani, 11/r Firenze** - Tel. +39 055 9367739

Reportage fotografico realizzato da **David Glauco** per TuscanyPeople.com © Copyright



Articolo realizzato in collaborazione con DonaMalina

Riproduzione Riservata © Copyright  
TuscanyPeople