

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 cioccolata

Quando 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 lavora artigianal-



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

Per approfondire: [Sorbetto Green Vibes: alta qualità sostenibile che nasce dal recupero di scarti](#)



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 creativ-

ità 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’acetiaia 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.

Per approfondire: [Il Frataio 1920 Antica Friggitoria a Livorno: quando la storia si fa leggenda](#)



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 dolcesce 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.

Per approfondire: [Pic-nic gourmet a Firenze e dintorni](#)



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 cioccolata, 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 artigianale, 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.

Per approfondire: [Sfilata "Food Couture": il nuovo stile di chi serve al tavolo o al bancone](#)



A tal fine hanno percorso due strade: la prima è stata di distribuire i laboratori artigianali 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](#) Cioccolateria 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 Glauso](#) per TuscanyPeople.com © Copyright

Articolo realizzato in collaborazione con DonaMalina

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

