

Il ricordo del 1870

Quella cassa «trofeo» testimone di una vita

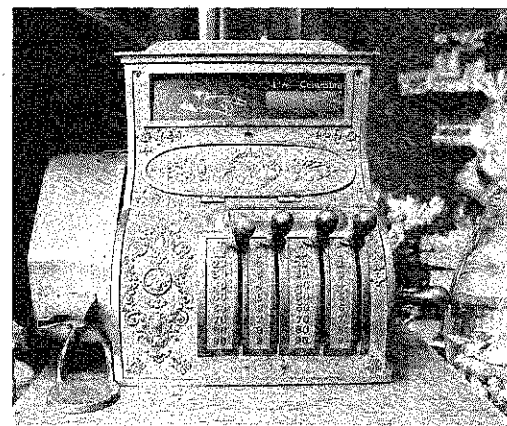
■ Entrando nella Confetteria «Moriondo e Gariglio», tra tante delizie che fanno quasi perdere i sensi, se non fosse per la dolcezza dei prodotti che fa alzare un po' la pressione e evitare svenimenti, un registratore di cassa, che si capisce è importante, la fa da padrone di casa e accoglie tutti sin dall'ingresso.

«Ho lavorato su quella Cassa per tanti anni. È una cassa del 1870, sostituita poi nel 1980 con

un registratore moderno. Ho lavorato su quella cassa dal 1965 in poi. Mi dispiace non aver potuto mettere al suo interno il macchinario moderno, perché è ancora funzionante, è perfetta. L'ho lasciata lì, in un angolino, però è un bel ricordo perché ho iniziato appunto lavorando su quella cassa al vecchio negozio in Via del Corso. In questa attività, essendo artigianale si doveva saper fare un po' di tutto, anche stare

alla cassa» racconta radiosa e nostalgica la signora Piera Minelli. Non è questo un semplice oggetto, è piuttosto il trofeo che si fa al contempo testimone di una vita. O forse di più vite. E «Tutta l'élite, tutti sono passati da Moriondo e Gariglio. Dai grandi attori, ai grandi registi, ai grandi statisti». Immaginando, si riesce a sentire di ogni scontrino, il trillo.

Ver. Med.



Moriondo e Gariglio

L'antica confetteria cantata da Trilussa

Cioccolato e dolci per ogni occasione

Veronica Meddi

■ Con timidezza e altrettanta sfacciataggine golosa la piccola bottega Moriondo e Gariglio apre le sue porte in Via del Pie' di Marmo 21/22. Difficile non rimanere inebriati dal penetrante odore di cioccolato. Impossibile non venir attratti dalle molte carte colorate che rivestono straordinarie uova. D'altronde la Santa Pasqua è

Il Maestro

Il signor Enrico Carlo Cuniberti è stato il direttore della Confetteria per tanti anni. Sue sono le creazioni che hanno fatto la storia

glio, e mio maestro. Mi ha fatto amare questa attività in maniera eccezionale. Questo Moriondo e Gariglio è stata la prima ad aprire a Roma e noi lavoriamo ancora come nel 1800. Le stesse ricette di allora del signor Cuniberti sono state tramandate dal Direttore Cuniberti al papà di mio figlio, a mio figlio».

I suoi inizi?

«Sono entrata nel 1965 e ho amato sin da subito questa attività tanto da volerla continuare. La vecchia proprietaria ha ceduto il posto ma non mi ha voluto dare il negozio di via del Corso. Però ho potuto avere il nome, essendo in possesso di tutte le ricette del signore Enrico e di tutti gli stampi originali del 1800. Donna Isabella Colonna, che non voleva perdere i nostri cioccolatini per i suoi salotti, mi mandò dal suo Amministratore che mi diede un buchetto in via della Pilotta. Dal 1977 ci siamo trasferiti lì fino al 2000. Quel posto però era troppo umido per il cioccolato, ne ho cercato un altro e nel 1992 ci siamo trasferiti a qui».

Il cioccolato crea dipendenza?

«Penso proprio di sì. Sono 49 anni che ci vivo dentro e tutte le mattine alle 4 comincio a mangiare cioccolato».

Cosa vorrebbe trovare nel suo uovo di Pasqua?

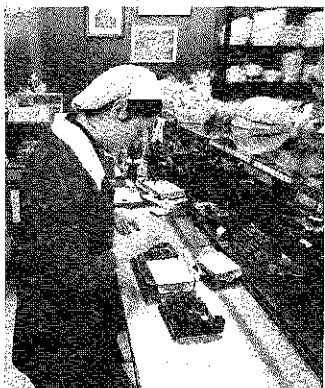
«Il biglietto per una vacanza in Messico. Mi piacerebbe abbinare la vacanza alle piantagioni del cioccolato. Sogno di poterle visitare, sono così belle».

Il cioccolato fa ingrassare?

«Il Professor Carlo Cannela, scienziato dell'alimentazione, consigliava a chi era a dieta stretta di mangiare 30 grammi di fondente al giorno. Mi confidò un suo segreto. Una volta a settimana metteva una tavoletta di mezz'etto di cioccolato fondente in una rosetta calda e la mangiava con gusto».

Specialità

Sei dipendenti lavorano tutt'ora alla creazione di un cioccolato di qualità superiore e marron glacés da deliquo



vicina. Era usanza nel periodo pasquale, quando la bottega era ancora in via del Corso, mettere in vetrina un uovo di cioccolato di un quintale. Venuto al cospetto di questa enorme tentazione, Trilussa fece immediatamente un omaggio con i suoi versi ironici e pungenti: «Un gallo passando a Corso Umberto, disse: Povera gallina! Chissà quant'ha sofferto». Il cioccolato, si sa, mette allegria. In questo grazioso spazio rigorosamente in tinta rossa per ricreare l'atmosfera patinata delle antiche sale da tè, la signora Piera Minelli, racconta una storia, non di gola, ma di cuore, iniziata per lei da quasi cinquant'anni.

Come è iniziata la deliziosa storia di «Moriondo e Gariglio»?

«Nasce a Torino nel 1850. Due cugini, amanti del cioccolato, aprirono questa attività in una cantina. E fecero talmente tanto buono questo cioccolato puro, scevro da additivi, che riuscirono a venderlo in tutto il mondo. Purtroppo, uno dei due fu accoltellato per amore. L'altro morì invece di morte naturale. La moglie di quest'ultimo non volle continuare, e nel 1904 decise di chiudere. Intorno al 1910 venne da Torino il Direttore di Moriondo e Gariglio che credè tutto quello che noi ancora produciamo, Enrico Carlo Cuniberti. Lui è stato il maestro del mio compagno, il padre di mio fi-



INFO

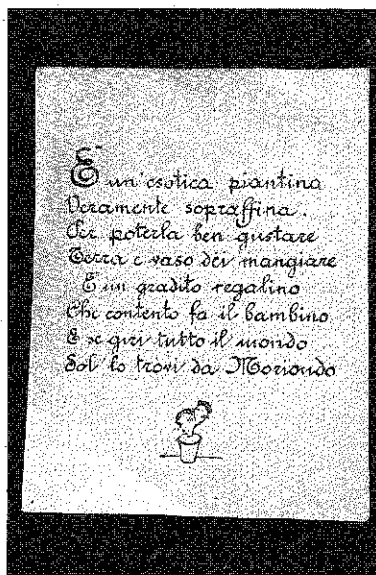
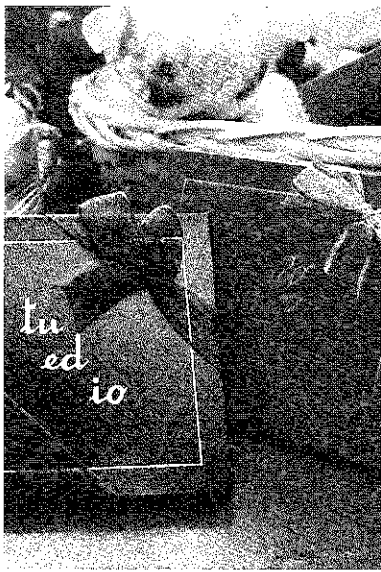
Il negozio

Trilussa amava decantare le alte qualità della confetteria Moriondo e Gariglio. Audrey Hepburn riempiva il suo cestino di ogni prelibatezza, pagava e discretamente se ne andava. Liz Taylor aveva un debole per i marron glacés. C'è chi dice che nei cioccolatini di Moriondo sia racchiusa tutta la storia d'Italia: la Torino dell'800, le guerre, il boom economico e il cinema.

→ Le curiosità

DOLCEZZE REALI

Cuniberti preparò le scatole in stile liberty in occasione del fidanzamento e successivamente per il matrimonio degli ultimi reali d'Italia, Maria José e il principe Umberto secondo.



LA POESIA DI TRILUSSA

Cuniberti inventò un cactus e lo mostrò a Trilussa. «Sono andato in Amazzonia e ho visto questi cactus. Adesso li riproduco». Trilussa su un pezzo di carta gli scrisse una poesia

GOLOSITÀ PER TUTTI I GUSTI

Dal seme del cacao, alla gianduia, cioccolato al rum, cioccolato con nocciola tostata piemontese. Il fondente è il migliore, fa bene alla circolazione, al cuore e all'umore.

