

Un esempio virtuoso

Il Cioccolato artigianale del Castello di Gropparello



Luigi Cadonici
Comitato
scientifico ND,
*Natura docet: la
Natura insegna*

A meno di trenta chilometri da Piacenza, immerso nel verde della Val Vezzeno, sopra uno sperone di serpentino, a picco sul torrente, si erge un magnifico esempio dell'arte della fortificazione: il Castello di Gropparello (VIII-XIII sec.). Il bosco circostante ospita il "Parco delle Fiabe" (primo Parco Emotivo d'Italia per bambini, con la sua magica atmosfera medievale di cavalieri, fate, elfi e streghe) ed il "Museo della Rosa Nascente" (con 108 varietà di rose per un totale di 1350 piante). Una autentica fucina di innovazione e di idee, che entra anche nel mondo delle "delizie del palato" attraverso una originalissima porta, quella della sostenibilità sociale ed economica.

UN PO' DI STORIA

Nei documenti antichi, il Castello, compare come Rocca di Cagnano, è uno straordinario esempio di opera fortificatoria medioevale posta a difesa della via di accesso ad una valle, arroccato a nido d'aquila su un dirupo scosceso, perciò inattaccabile. Ancora oggi guardando le sue mura maestose dal basso dei camminamenti, ci si chiede con meraviglia quali uomini possano aver costruito una tale ingegnosa opera, che in questo territorio è unica. Molto probabilmente la Chiesa di Piacenza, che ne era in possesso nei secoli attorno al Mille, assoldò come spesso accadeva maestranze straniere, più pratiche di costruzione su roccia (forse normanni). Il più antico documento finora conosciuto su Gropparello risale all'808, anno in cui secondo il vescovo di Piacenza Giuliano II si recò a dorso di mulo fino ad Aquisgrana per chiedere all'imperatore Carlo Magno, col quale era in amicizia, la concessione di un feudo che andavano da Sariano fino alla corte di Gusano, comprendendo quindi il castello di Cagnano, che risulta essere uno dei più antichi del territorio,



e forse d'Italia. All'epoca delle lotte tra Guelfi e Ghibellini il castello, ovviamente guelfo poiché era del vescovo, venne in diverse occasioni attaccato dalle forze ghibelline. Fu alla fine del 1200 che Gropparello divenne una dimora privata della potente famiglia guelfa dei Fulgosio, per lascito dell'allora vescovo di Piacenza Filippo Fulgosio. Nel 1599 Ranuccio I Farnese,





signore di Parma e Piacenza, rientrato in possesso del feudo di Gropparello, ne investì con il titolo ereditario di “Conte di Gropparello”. Nel 1848, con la morte di Gaetano Anguissola si estinse questo ramo della famiglia. Il castello fu posto in vendita insieme ad altre proprietà, e passò un periodo di decadenza in cui viene anche utilizzato, come purtroppo spesso accadeva, come edificio rurale. Venne fortunatamente acquistato nel 1869 dal conte Ludovico Marazzani Visconti Terzi, (appartenente ad un ramo della famiglia proprietaria di Grazzano Visconti), che incaricò un famoso architetto piacentino del tempo, Camillo Guidotti, di un completo

restauro dell’antico edificio. Il conte Ludovico era un amante storia patria, cioè probabilmente un intellettuale romantico affascinato dagli ideali di bellezza e passione per la storia e per la natura indomita che si andava diffondendo in quell’ultimo quarto di secolo. Gropparello sposava i più fantastici sogni romantici, con le sue mura antiche e misteriose, i suoi giardini segreti, i suoi ponti levatoi miracolosamente tramandati, il dirupo selvaggio e vasto che apre uno scorcio sullo sconfinato orizzonte. Con il ‘900 il castello passò ancora in mano a vari proprietari, e, dopo un breve periodo di abbandono durato circa 15 anni, venne acquistato nel 1994 dalla attuale famiglia proprietaria, che ne fece subito la propria abitazione, promuovendovi anche numerose iniziative affinché tutti coloro che amano la storia e l’arte possano godere del fatto che un edificio di questa importanza e bellezza torni a vivere.

IL CIOCCOLATO DEL CASTELLO

Il Castello di Gropparello entra nella sostenibilità sociale ed economica con un progetto goloso e di prestigio legato a un ingrediente fiabesco delle nostre tavole: la cioccolata. Questa novità golosa entra nel paniere di prodotti speciali,





in conseguenza di un importante obiettivo che raggiunto: una crescita dell'organico mirata ad affrontare la sfida di aggiungere il tassello della sostenibilità sociale.

È stato scelto di farlo attraverso un'altra azienda, che si occupa di lavorazione del cioccolato, con una sede a Piacenza. Nel loro laboratorio, sotto la guida e la progettazione di Filippo Mazzocchi, lavorano ragazzi fragili ad alto funzionamento, che realizzano il sogno di una fucina delle meraviglie inserita nel fertilissimo terreno di un'etica a 360 gradi.

IL CIOCCOLATO "180"

il "180" è un cioccolato che nasce da un'esperienza sensoriale che ricerca due caratteristiche definite: equilibrio e persistenza. Questo equilibrio e questa persistenza si basano sull'armonia e l'interazione di tre differenti tipi di fave coltivate in Madagascar, Tanzania e Isole Sao Tomè. Obiettivo è stato quello di creare un cioccolato esclusivo, il cui risultato è frutto di anni di esperienza maturati in questo settore. Un cioccolato che possa essere apprezzato in purezza e allo stesso tempo unito con altri sapori e consistenze.



LA RICETTA

La ricetta nasce in collaborazione con il progetto "Or Noir" di Cacao Barry, azienda leader a livello mondiale nell'eccellenza del cioccolato, con una propria "Accademia". All'interno del laboratorio vengono lavorate materie prime di qualità: tutta la produzione si basa sull'utilizzo di cioccolato in pastiglie fornito da "Cacao Barry Callebaut", un'azienda che, attraverso la Fondazione Cocoa Horizons, sostiene oltre 46.000 agricoltori di fave di cacao nel mondo. Obiettivo: creare un futuro sostenibile con i coltivatori di cacao. (*"Per noi e per i 46.000 agricoltori con cui collaboriamo, fare di più è ciò che conta. Dal 2015, abbiamo iniziato a piantare semi per aiutare gli agricoltori a incrementare i loro guadagni e uscire dalla povertà. C'è ancora molta strada da percorrere, ma la direzione è stata tracciata. Insieme a Cocoa Horizons, agli agricoltori, ai governi e ai nostri clienti, stiamo lavorando verso un modello di agricoltura del cacao trasformativo che supporti un reddito sufficiente entro il 2030: testuali parole dei responsabili aziendali"*)

GLI OBIETTIVI "FILOSOFICI"

- Inserire un prodotto in linea con la ricerca di qualità, originalità e benessere.
- Sostenere un'azienda del territorio in linea con una precisa *mission* e consolidati valori aziendali.
- Allargare la *vision* inserendo un nuovo progetto con grandi possibilità di crescita.
- Distinguersi nel portare avanti valori fondamentali di cultura etica e civiltà, ma anche di identità di territorio, sia culturale che sociale (impiego di ragazzi disabili che riescono a crearsi una strada di successo e affermazione,



facendo qualcosa di alto valore professionale).

- Aumentare l'offerta di prodotti ad alto impatto emozionale, da inserire nelle proposte ai turisti, nei laboratori del gusto per le scuole del settore e nelle proposte corporate alle aziende clienti, mettendo tutti in una rete virtuosa di conoscenza, apprezzamento reciproco e sensibilizzazione alle tematiche di riferimento.
- Diffondere una cultura del cibo buono e pulito, che fa bene alla salute, all'ambiente e all'economia di realtà piccole e locali, in linea con i principi anche di Slow Food, a cui il ristorante del Castello è associato.

GLI OBIETTIVI ECONOMICI

- Sostenendo lo stipendio di un ragazzo assunto nel progetto, il Castello ha formulato un piano di vendita di prodotti selezionati, integrati nella filiera di ristorazione, merchandising e eventi.
- Impegno ad acquistare mensilmente prodotti, lavorati artigianalmente, comprendenti barrette, praline, e tavolette di cioccolato fondevole e al latte, Torte e pasticceria secca per i buffet, cioccolata da lavorare per la cucina, per la produzione dolciaria.
- Stampa delle tavolette di cioccolato con l'immagine del castello a rilievo, in modo da brandizzare i prodotti offerti ai clienti, aumentando il valore della partnership: le tavolette così personalizzate entrano in un più ampio discorso di identità turistica del paese, per cui verranno distribuite anche ai locali e negozi del territorio che avranno interesse a tenere un prodotto di altissima qualità, legato al castello del luogo e di produzione piacentina.

IL CIOCCOLATO DEI SEMPLICI

Così è nato il “Cioccolato dei Semplici”, un ideale abbraccio dolce e caldo con l'intero pianeta. Questa novità golosa entra nel paniere di prodotti speciali del Castello, in conseguenza di un importante obiettivo raggiunto: una crescita dell'organico che porta ad affrontare la sfida di aggiungere il tassello della sostenibilità sociale. Nella scelta del packaging, su consiglio di una cliente, annoverata fra i maggiori esperti italiani di pasticceria, gelato e cioccolato, con una propria attività storica a Bologna, è stato deciso un semplice incarto trasparente, che renda visibile l'immagine del castello a rilievo sulla cioccolata, e al contempo sia coerente con l'idea di una sostenibilità e di un minimalismo nell'uso delle risorse, perché **se contiene davvero cioccolato di qualità, nel cioccolato non serve altro.**

Per ulteriori informazioni:

<https://www.castellodigropparello.net/>

