



GIACOMO MILANO

## Cioccolato Milanese

Il sentiero di una favola moderna, tracciato per unire mito e realtà, è spesso ricco di sorprese. Capita così che sia proprio il gusto di aneddoti ormai dimenticati a conquistare sensi e intelletto, lungo il filo di un racconto inebriato da un aroma unico, sprigionato dalla tradizione. Una storia narrata da Giacomo, tempio del buon vivere meneghino, per riportare in vita un sapore nato con l'arte dello stesso capoluogo: quello del Cioccolato Milanese.

L'anno era il 1576 e, a Milano, fervevano i festeggiamenti per l'estensione del Giubileo Romano ottenuto da Carlo Borromeo. Un evento che conquistò la città con folle entusiaste di genti vicine e lontane ma anche con nuovi prodotti, come ingenti quantità di cacao provenienti dalla Spagna. Ma questa bevanda amatissima, ricercata per le sue proprietà benefiche e afrodisiache, stava per scoprire anche un altro, nobile utilizzo. È noto infatti come a quel tempo molti giovani artisti fossero coinvolti nella Fabbrica del Duomo di Milano, la cui realizzazione si protrasse per diversi secoli. Tra di loro, si narra che il talentuoso Federico di Lodi, impegnato a realizzare quei mostri e satiri che tuttora popolano i contrafforti della cattedrale, iniziò a plasmare piccoli modelli di queste creature nel materiale morbidissimo noto già come burro di cacao, ottenuto dagli scarti della sua lavorazione. Che questa sostanza annoverasse fra i suoi innumerevoli pregi anche un aroma delicato lo scoprirono presto quegli scalpellini che, completate le statue stesse, ricevevano in regalo i piccoli modelli da mordicchiare durante le ore di lavoro. Federico continuò così a realizzare le sue opere sfumando il burro di cacao con zucchero e zafferano, colorante usato dai maestri fiamminghi del cantiere per la sua intensa gradazione. Nacque così il cioccolato di Milano, scaldato dagli stessi colori dell'oro. Oggi, del buon Federico rimane solo la visione dei suoi splendidi mostri sulla facciata del Duomo, insieme al ricordo ormai mitico di quel gustoso burro dorato.

Una storia che intreccia leggenda e realtà, bontà e architettura, gusto e bellezza. Pronta a riaffiorare con un tocco contemporaneo negli indirizzi Giacomo, dove il Cioccolato Milanese potrà essere direttamente acquistato, oltre che assaporato come dolce accompagnamento al momento del caffè. Ma non sarà solo il classico cioccolatino a trasmetterne l'essenza: ad affiancarlo, ecco arrivare dragée con un cuore di riso croccante, richiamo perfetto a quel binomio di riso e zafferano che ha saputo trasportare la milanesità in tutto il mondo. Ma anche coppette di gelato, biscotti e una crema spalmabile che, insieme, andranno a formare una vera e propria collezione in vendita nella Tabaccheria e nella Pasticceria Giacomo di via Sottocorno. Uniti nell'estetica di un packaging studiato in ogni dettaglio, pronto a diventare il "food gift" ideale di Milano.

[www.giacomomilano.com](http://www.giacomomilano.com)