



## I grandi del cioccolato italiano. Bodrato di Novi Ligure

a cura di



Michela Becchi  
@michelabecchi

Festeggia 73 anni nel 2016 Bodrato. Un'azienda che ancora oggi lavora artigianalmente il cioccolato, conciliando le tecniche dell'antica tradizione dolciaria al gusto contemporaneo.



Siamo a Novi Ligure, in provincia di Alessandria. Nella fabbrica Bodrato, che prende il nome dal suo fondatore, oggi **Fabio Bergaglio** realizza, insieme alla



sorella, alcuni fra i prodotti più noti della cioccolateria italiana, dal boero al gianduiotto.

### L'azienda

La storia dell'azienda inizia in Liguria nel 1943, anno in cui viene aperto un piccolo laboratorio dolciario che, nei primi anni '70, si trasferisce nel basso Piemonte, a Capriata d'Orba. È in questo comune che i genitori di Fabio, studente di Scienze Politiche, gestiscono da anni un piccolo alimentari, intrecciando rapporti con i colleghi che lavorano come loro in ambito gastronomico, fra cui Bodrato. Fabio è cresciuto fra i sapori e i profumi della tavola, ed è da sempre affascinato dal settore dell'agroalimentare; nel 2001, all'età di 26 anni, ripone la laurea nel cassetto per prendere in mano le redini dell'azienda Bodrato. *"Il signor Bodrato voleva vendere e ho pensato che fosse un'ottima occasione per addentrarmi in questo mondo che ho sempre amato"*. Ed è proprio l'inesperienza, l'umiltà e la voglia di imparare che portano Fabio a gestire l'azienda in maniera impeccabile: *"è stata dura, ma sono partito con la mente libera; tanto studio e nessun preconetto. Partendo da zero, ho potuto costruire gradualmente il mio percorso"*.

Nel 2014, trasferisce la fabbrica a pochi chilometri di distanza da Capriata d'Orba, a Novi Ligure dove si trova ancora oggi. *"Avevamo bisogno di maggiore spazio perché, fortunatamente, l'attività è in costante crescita. E poi qui nel Novese ci sono altri due grandi nomi, Novi e Pernigotti. Noi non siamo così grandi, ma facciamo del nostro meglio"*.

Attualmente, l'attività viene svolta da 5 persone in produzione, 6 al confezionamento e 3 in ufficio. *"Siamo tutti artigiani, ogni passaggio viene realizzato ancora a mano"*. Bodrato si avvale, inoltre, di un ufficio stampa per tutto ciò che riguarda la carta stampata *"mentre per i social media ci affidiamo al nostro team interno"*.

## I prodotti

Fra i prodotti di punta, posto d'onore va al boero, *“realizzato seguendo l'antica ricetta della fabbrica”* con la ciliegia di Vignola macerata per diversi mesi nelle grappe di vitigni della zona. Immane per un'azienda piemontese, il tradizionale gianduiotto, a base di nocciola Tonda Gentile IGP. *“Inizialmente Bodrato produceva esclusivamente boeri e uova di cioccolato. Abbiamo ampliato da qualche anno la gamma della pralineria, soprattutto quella a base di nocciole. Vanno molto anche i cioccolatini ripieni e le scorzette candite”*.

Per quanto riguarda il cacao, fino a ora l'azienda ha acquistato masse già pronte, principalmente di varietà Criollo, da altre aziende, ma per la primavera del 2016 è in arrivo un reparto interamente dedicato alla torrefazione delle fave di cacao, *“così potremo finalmente occuparci dell'intera linea”*.

## Abbinamenti

Fra i diversi abbinamenti possibili, Fabio ha sperimentato negli anni qualche soluzione particolare. *“Le scorzette d'arancia candita ricoperte si abbinano bene con il vermouth, uno dei migliori accostamenti mai fatti, secondo me”*. Per il boero invece, naturalmente la grappa, la stessa utilizzata per macerare le ciliegie, che risalta l'intensa gamma aromatica del cioccolatino. Una classica tavoletta fondente al 70%, varietà Criollo del Perù, è stata invece accompagnata da una birra artigianale doppio malto. *“Il Criollo peruviano ha una bassa acidità e un'alta aromaticità. Questa caratteristica si sposa bene con una birra non eccessivamente forte, le cui bollicine puliscono il palato, lasciando tutto l'aroma del cacao”*. Perché, quando si assaggia un buon cioccolato *“è questo che deve prevalere, e non il distillato con cui si accompagna”*. Qualche parola va spesa poi anche per la pasticceria *“che ha raggiunto in Italia un livello altissimo”*. I pasticceri sono, secondo Fabio, molto abili nell'utilizzo del cioccolato in tutte le sue forme, ma la massima espressione rimane un grande classico: il gelato *“meglio se a base di fondente con una percentuale del 70,75%”*. Un settore affascinante, quello della pasticceria, con cui Fabio spera di poter presto collaborare: *“non appena avremo avviato il reparto di torrefazione, mi piacerebbe poter iniziare a distribuire anche a pasticceri e ristoratori”*.

## Vendita

Novità in arrivo anche per il settore della vendita, che sarà presto anche online. *“Fino a ora non siamo mai riusciti ad avviare un'attività di e-commerce, che è fondamentale. Il nuovo sito è al momento in costruzione e dovrebbe essere attivo per la fine di gennaio”*. In questo modo sarà possibile incrementare l'attività sui mercati stranieri: Bodrato è già presente in Giappone, Stati Uniti, Russia e Arabia Saudita anche se *“rappresentano una minima parte del fatturato. Principalmente, vendiamo e continueremo a vendere in Italia, il paese che è cresciuto più di tutti gli altri da un punto di vista qualitativo”*.

## Comunicazione

Ed è potuto crescere anche grazie al supporto dei canali di comunicazione *“sempre più interessati al settore alimentare”*. Fra questi *“le riviste come il Gambero Rosso e i siti che si occupano di cibo di qualità hanno aiutato molto il consumatore nella scelta, e in questo modo ci hanno dato uno stimolo in più per continuare per la nostra strada”*. Oggic'è un consumatore più attento e colto, *“i clienti vengono in negozio parlando di Criollo o Trinitario, fa davvero piacere vedere che la comunità è più informata”*. Ma attenzione: l'uso di termini o dettagli tecnici non individua sempre un consumatore consapevole. *“Spesso è solo una moda. Come l'estremizzazione della percentuale di cacao nel fondente”*. Per questo, le riviste specializzate sono utili per fornire informazioni. *“Spesso leggo degli articoli molto belli e corretti”*. C'è un però? *“Sì, avvolta vengono riportate tante informazioni diverse che possono confondere le persone. Ad esempio sugli effetti del cioccolato sulla salute ne sono state dette tante: prima demonizzato, ora celebrato per le sue proprietà nutritive, chissà se fra qualche anno se ne parlerà ancora... Quello che intendo dire è che è vero che è importante parlare dei prodotti e del loro apporto nutritivo, ma non bisogna sfruttare l'argomento per fare notizia”*.

## Formazione

E per contribuire all'informazione sulla qualità del cioccolato, Fabio organizza diverse visite in laboratorio, soprattutto per i bambini, con corsi di assaggio. I più piccoli rappresentano *“la fascia di pubblico su cui dobbiamo puntare”* dice *“le scuole si stanno rendendo conto, finalmente, che il cibo è importante e che l'educazione alimentare è fondamentale”*. Sono stati compiuti molti passi in avanti rispetto al passato: *“ora le famiglie tendono a comprare più fondente anche per i bambini, che contiene meno zucchero ed è sicuramente più leggero”*. Ma, come sempre, attenzione a non generalizzare: *“anche il cioccolato al latte e quello bianco hanno una loro dignità. E non sono dannosi. Poi, i gusti variano da persona a persona. Per me, l'espressione massima del cioccolato è attorno a una percentuale del 70,80%”*.

*Bodrato | Novi Ligure (AL) | strada del turchino, 41 | tel. 0143 468902 | [www.bodratocioccolato.it/home.php](http://www.bodratocioccolato.it/home.php)*