

ROMA
PARADISI METROPOLITANI
GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI VISITANO SAID, L'ANTICA FABBRICA DEL CIOCCOLATO DEL
QUARTIERE SAN LORENZO

I primi a prepararla furono gli Olmechi, circa 3500 anni fa. La tradizione fu poi tramandata ai Maya e agli Aztechi: la cioccolata può vantare una storia antichissima. L'albero di cacao era considerato sacro e la bevanda che ne derivava era riservata all'alta aristocrazia, ai guerrieri e ai sacerdoti. Introdotto in Spagna da Hernàn Cortéz, agli inizi del XVI secolo, il cioccolato si diffuse presto tra i nobili di tutta Europa. Oggi nessuno saprebbe farne a meno.

E uno dei suoi regni indiscussi e incontrastati si trova a Roma, nel cuore del quartiere San Lorenzo, non lontano dalla Stazione Termini: meta di artisti, creativi e semplici golosi, SAID (Società Anonima Industria Dolciumi), l'antica Fabbrica del Cioccolato fondata nel 1923, è diventata nella Capitale un indirizzo *cool* per chiunque ami il relax associato al buon gusto.

Mercoledì 31 maggio anche gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dal loro docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione Giorgio Riccarducci, hanno visitato il Paradiso metropolitano del cioccolato: una sorta di casa-museo con esposizione di macchine, attrezzi da lavoro, utensili, ma anche praline e pasticceria di ogni genere. Ristrutturata con rigore filologico dieci anni fa, la Società ha aperto un punto-vendita anche nel quartiere Soho di Londra.

Dall'originaria produzione di caramelle e confetti, la SAID è passata alla lavorazione esclusiva del cacao. A svelare il segreto della cioccolata è la stessa titolare, Claudia De Mauro: "È un'alchimia di temperature. – assicura - Il cacao presente almeno al 70% va calibrato e ad ogni tipologia va dato il giusto peso. Il mio preferito è il Cuba, femminile, caldo e sensuale". Ma la scelta, alla SAID, è vastissima: cioccolatini di ogni foggia, barrette, muffin, micro-cheese cake, frutta fresca in pezzi con fonduta di cioccolato bianco o nero. L'elenco è lunghissimo.

Straordinaria la storia del luogo. Capostipite dell'impresa è stato Aldo De Mauro, che iniziò a produrre cioccolato insieme ad uno stabilimento svizzero con il marchio Zurich. Nel Ventennio fascista il nome cambiò in SAID. Durante la Seconda Guerra mondiale, i bombardamenti di San Lorenzo non risparmiarono la fabbrica e il vecchio spaccio, che venne raso al suolo. A metà degli Anni Cinquanta, Bruno, figlio di Aldo, rimise in piedi l'impresa a conduzione familiare. Oggi la gestione è nelle mani di Fabrizio De Mauro e della sorella Carla, nipoti del fondatore.

Dal 2006 a SAID si è affiancato B-SAID, il ristorante annesso all'antica Fabbrica.