



Gianina crede în ciocolată. Nu e acel gen de credință care te îndeamnă să pansezi momente de slăbiciune cu tablete dulci și nici acea pasiune de necontrolat care te face să întinzi mâna către primul ambalaj lucios de pe raft. Gianina crede în ciocolata crudă, născută din boabe de cacao neprocesate, la fel ca în poveștile mayaiașilor. Crede în ciocolata neagră artizanală și în amăruiul neîmblânzit și, mai ales, în acel tip de ciocolată care aduce un aport de nutrienți, lăsând în urmă mai mult decât niște calorii goale cu gust de vinovăție.

Îmi explică foarte calm, dar cu o înflăcărare de entuziasm în privire, că singura ciocolată care își merită titlul este cea crudă, bogată în magneziu, cupru și alte minerale și vitamine. E un gust pentru care corpul are nevoie de pregătire, dar care, odată descoperit, deschide un nou univers de arome. „Papilele gustative se educă la fel ca mușchii”, zâmbește ea. „Începi cu un amărui blând, poate puțin condimentat cu ulei de trandafir, și apoi încerci noi și noi niveluri, pe măsură ce te simți pregătit”.

De șapte ani încoace, Gianina citește neîncetat despre ciocolată – de la tratate de chimie până la vechi povești ale cronicarilor din vremurile Imperiului Otoman – și vinde în magazinul ei online, amaruideciocolata.ro, zeci de tipuri de ciocolată crudă, artizanală, fabricată manual în diferite colțuri ale lumii. Totul este organic și „fair trade”, dar nu promovează insistent acest aspect, fiindcă oamenii care i-au devenit clienți fideli știu asta deja. De fapt, Gianina nu se promovează altfel decât prin vorbele clienților mulțumiți, pe care i-a „crescut” de la statutul de începători la cel de inițiați într-ale ciocolatei adevărate.

Mulți i-au călcat pragul virtual fără prea multă convingere, dar i-a câștigat nu doar cu produsele ei și cu poveștile ei, fiindcă „Amărui de ciocolată” este mai mult un blog decât un magazin. Înainte de a cumpăra, poți afla tot ce vrei să știi despre ciocolată, de la legendele arborilor de cacao, povestea primelor bresle de ciocolatieri și chimia ciocolatei până la modul corect de păstrare și consum, istoria fascinantă a cadourilor în istoria triburilor primitive și modul ideal de

a face cuiva darul ciocolatei. Totul este scris de Gianina, cu răbdare dar și cu un strop de poezie și de tâlc.

„Când ciocolata neagră s-a albit, întocmai ca o femeie singură, are nevoie de mai multă tandrețe și căldură”, scrie ea pe blog. „Găsesc o frumusețe nostalgică în ciocolata albită, ca



CIOCOLATĂ

Mai mult decât amfitrioană a unui mic magazin online specializat în ciocolată artizanală, **Gianina Artene** este o enciclopedie de povești și istorii legate de universul fascinant al boabelor de cacao. Am stat de vorbă cu o poetă a ciocolatei adevărate. **de Diana-Florina Cosmin**



instantaneu într-o bucăciță de ciocolată dulce, cu lapte. „Amăruilul potolește pofta de dulce”, îmi explică, zâmbind, Gianina. Oamenii care spun că nu pot trăi fără dulciuri au papilele gustative excitate la maximum, iar amăruilul le modifică, în timp, elasticitatea, potolind pornirile incontroabile: „La început consumi ciocolata neagră din convingere, ca experiment sau fiindcă îți face bine, dar după ce te obișnuiești cu ea se transformă în plăcere”. Spre deosebire de ciocolata cu lapte și zahăr, cea crudă nu se mănâncă de poftă, ci este un răsfăț ales cu simț de răspundere, în funcție de momentul zilei. Dimineața, spre exemplu, înainte de micul dejun, se testează ciocolatele mai „aspre”. Motivul: palatul gustativ se impregnează de gusturi și arome pe parcursul zilei, iar amarul ne pare și mai amar dacă îl gustăm după ce ne-am delectat deja cu alte feluri culinare.

Gianina nu crede în zahăr și iubește gustul amăruilul peste care se așează ierarhii întregi de arome. Știe însă cât de greu este să depășești dependența inițială de dulce, fiindcă a trecut la rândul ei prin asta. Când are un client nou pe site și vede că în coșul său de cumpărături se regăsește un sortiment mai dificil, îl sună pentru a cere lămuriri suplimentare. „Dacă nu a mai experimentat ciocolata crudă, nu-l las să comande orice, îi fac unele sugestii”, explică ea. „Vreau să aibă o revelație și să revină, nu să se sperie și să fugă”.

De profesie sociolog, Gianina a lucrat în marketing, vânzări, IT și publicitate înainte de a lansa „Amăruilul de ciocolată”, la capătul unei lungi perioade în care s-a căutat pe sine... și s-a găsit. I-a luat un an să-și schimbe existența din temelii, de la job la dietă și stil de viață, iar la capătul drumului i-a venit ideea unui mic business bazat pe una dintre proaspetele ei descoperiri. Convertită pentru totdeauna la această pasiune, își dorește să facă într-o zi ucenicie la un ciocolatier celebru și să-și creeze apoi propriile ei sortimente. Contrar aparențelor însă, nu e un domeniu în care maestrul învârte cu lingurița într-un bol: chiar dacă arta stă în papile și în imaginație, creația efectivă presupune aparatură complexă și costisitoare, iar „Amăruilul de ciocolată” se susține exclusiv din vânzări. Totuși, așa cum ierarhiile de arome se așază în straturi peste amăruilul inițial, Gianina știe că într-o zi se va deschide pentru ea următoarea poartă din lumea ciocolatei. □

în fața clădirilor vechi, cu fațade jumulte și ferestre triste, în care caut mereu splendoarea de altădată“

Deși tocmai poezia cuvintelor ei m-a făcut s-o contactez și să-i propun să ne întâlnim, simt nevoia să-i mărturisesc că n-am suportat niciodată ciocolata neagră sau amăruie, că mi se pare dură și neprietenoasă. Zâmbește, semn că a mai auzit asta de zeci de ori, și îmi spune că e absolut firesc. Dulciurile cu mult zahăr și lapte sunt făcute să provoace plăcerea instantaneu și intens, să ne copleșească în câteva milisecunde și apoi să ne lase cu dorința de gusta din nou. Fiecare înghițitură este o recompensă instantanee pentru simțuri. La ciocolata neagră, în schimb, trebuie să te oprești, să faci față câteva secunde unor reacții de ajustare și abia apoi să descoperi plăcerea valurilor de arome. Nu să mesteci pe nerăsuflăte, ci să aștepti, să fii atent și să „trăiești” aroma.

„Doar 10% dintre oameni se nasc cu o aplecare nativă către gustul amar, la restul totul ține de educarea papilelor”, îmi explică Gianina. Precum cafeaua neagră, trebuie să treci de acele câteva secunde inițiale de

neplăcere ca să descoperi un întreg univers de arome, doar că asta înseamnă să te concentrezi pe acea bucăciță și să-i acorzi, preț de un minut, toată atenția simțurilor tale. Probabil cel mai greu lucru pe care îl poate face, în zilele noastre, un om grăbit, stresat, cu telefonul deschis și cu gândurile zburând în cele patru zări.

Ca să mă convingă că totul ține de percepțiile noastre, Gianina deschide cutia de lemn pe care o poartă mereu cu ea și îmi întinde o bucăciță de „Love Potion no.9”, o combinație organică de 60% cacao, maca și ulei de trandafir, urmată de o pastilă de ciocolată neagră din boabe de cacao de Rio Caribe, un sat pescăresc din Venezuela. „Nu mesteca”, îmi spune de la bun început. „Ciocolata neagră nu se mestecă, se topește”. „Nu mestec”, promit. Îmi vine să râd, dar – pentru prima dată – simt gustul altfel. Nu e acel amar de pelin care-ți copleșește cerul gurii, ci un amăruil blând, moale, care se schimbă de la o secundă la alta. Dacă aș fi sfârâmat bucățelele de ciocolată în dinți, din reflex, n-aș fi simțit decât amăreala brută și, la fel ca alte zeci de dați, m-aș fi refugiat