

Resoconto Visita Chocolat Stella Giubiasco - Assemblea ATIAF del 26 febbraio 2015

All'annuale assemblea dell'ATIAF tenutasi il 26 febbraio scorso presso la ditta Chocolat Stella SA di Giubiasco, alla quale hanno partecipato una trentina di soci, ha poi fatto seguito la visita all'omonima azienda con il privilegio di avere in qualità di competente guida la sua Direttrice Dr. Alessandra Alberti.

Qui di seguito le tappe fondamentali dell'evoluzione pionieristica di questa importante ed ormai affermata realtà aziendale svizzero-italiana che da lavoro a circa 50 persone. La Chocolat Stella SA è stata fondata dal Signor Achille Vanotti nel lontano 1928 a Lugano, epoca in cui si afferma per la qualità della cioccolata prodotta. Il nipote Dr. Franco Vanotti nel 1960 sarà il primo produttore elvetico di cioccolata senza zucchero. D'altro canto il Signor Heinrich Weibel fonda nel 1932 la Chocolat Bernrain a Kreuzlingen. Quest'ultima viene poi acquistata nel 1950 dalla Famiglia Karin e Walter Müller, rinomati cioccolatai di Zurigo che fanno strategicamente crescere la produzione da un livello artigianale a moderno e industriale, affidandone successivamente la conduzione ai loro figli. Nel 1980 la Chocolat Bernrain acquisisce la Chocolat Stella SA, trasferendone poi la sede a Giubiasco nel 1988, denominandola Chocolat Stella Bernrein. Nel 1991 viene prodotta la prima cioccolata al mondo con il marchio Fairtrade, utilizzando cacao boliviano e zucchero prodotto nelle Filippine secondo principi etici di sostenibilità. Partenariati etici vengono poi consolidati con varie cooperative centro- e sud-americane, africane, indiane ed indonesiane. L'azienda acquista le materie prime per quanto possibile direttamente nel paese d'origine dai contadini e dalle cooperative con collaborazione di lunga data, inoltre sostiene le cooperative locali nella costruzione di impianti di fermentazione ed essiccazione delle fave di cacao e nella coltivazione delle stesse piante.

Nel 2003 l'azienda produce la prima cioccolata al latte senza lattosio, nel 2005 produce cioccolata certificata kosher, e successivamente la produzione assume una dimensione mondiale. Nel 2011 la cioccolata viene prodotta senza emissioni di CO₂, con massimo risparmio d'acqua ed energia, imballata per la prima volta in fogli biodegradabili, con l'etichetta MyClimate. Nel 2013 la Chocolat Stella SA viene trasferita in un nuovo e moderno stabile di produzione.

L'azienda produce esclusivamente in Svizzera per il marchio Chocolat Stella Bernrain (30%), nonché in buona parte (70%) per marchi privati ed altre realtà industriali con prodotti finiti o semi-finiti. L'azienda è indipendente e condotta a dimensione familiare, focalizzata ad un livello internazionale.

Una spiccata cultura dell'innovazione continua iniziata nel 1928, la conoscenza del mercato mondiale sviluppata nel corso di decenni di esperienza nello sviluppo e nella produzione di cioccolata permette alla Chocolat Stella Bernrain di identificare celermente nuove e creative idee ed opportunità di mercato per soddisfare appieno le esigenze dei suoi clienti, basti pensare che l'azienda produce fino a 3000 formulazioni diverse, garantendo nel contempo una produzione tecnica standardizzata per prodotto.

La produzione inizia con il mescolamento degli ingredienti (fave essiccate di cacao, latte in polvere o condensato, burro di cacao fatto precedentemente sciogliere, zucchero bianco o grezzo, oppure edulcoranti a seconda della ricetta), i quali vengono accuratamente selezionati, pesati ed assemblati in un mixer fino ad ottenere un composto granuloso/sabbioso omogeneo, successivamente macinato in una cosiddetta polvere o farina di cioccolata composta da particelle di dimensione inferiore al 20 µm. In un apposito contenitore portato ad una temperatura di 55°C (per la cioccolata al latte)-75°C (per la cioccolata fondente) e fatta circolare in un sistema di tubature per 24 ore per la cioccolata al latte e 40 ore per la cioccolata nera,

con lo scopo di far sciogliere la massa affinché gli acidi non voluti evaporino, ottenendo una miscela morbida, setosa e vellutata.

La forma cristallina desiderata si crea durante il passaggio della pre-cristallizzazione della cioccolata. Per ottenerlo, la cioccolata viene raffreddata da 50°C a 28°C per permettere ai grassi di formare dei cristalli. Un successivo riscaldamento mirato della massa attorno ai 30-32°C viene effettuato per far sciogliere i cristalli residui indesiderati e liquefare completamente la massa. Nel corso del successivo processo di solidificazione, i desiderati cristalli di burro di cacao si assestano in modo da permettere la colatura nelle forme ed in seguito la cioccolata solidificata di essere facilmente rimovibile dalle rispettive forme di tavolette. La forma ed il peso finali, nonché le aggiunte di altri ingredienti quali per es. noci, ecc delle specialità prodotte non hanno limiti di fantasia, e vengono poi confezionati in imballaggi con l'ausilio di macchine automatizzate. La produzione della Chocolat Stella SA a Giubiasco si aggira attorno alle 1300 tonnellate di cioccolata annuale, pari a circa 6000-7000 kg di cioccolata prodotta ogni giorno.

Ultime specialità originali sono ad es. la cioccolata bianca con cubetti di zenzero, cioccolata edulcorata con stevia, cioccolata con latte di cammella destinata ad una selezionata clientela araba, nonché l'ultima originale novità della cioccolata bianca con papate chips blu.

(Per maggiori informazioni: www.swisschocolate.ch)