

Grezzo Raw Chocolate a Torino, la ciocco-caffetteria che non c'era

scritto da Silvia Fissore | 19/06/2019



In questo locale particolare di via Amendola, anche i profani possono entrare in contatto, in modo semplice e piacevole, con la filosofia crudista e vegana. Passando per un caffè equosolidale e terminando con un crudotto di mandorle

Siamo nel cuore della Torino dello shopping, in un tratto pedonale dell'elegante **via Amendola**. Qui, tre grandi vetrate racchiudono un concept di caffetteria decisamente insolito rispetto al contesto sabauda: siamo da **Grezzo Raw Chocolate**, la prima ciocco-caffetteria crudista, bio e vegana nata a Roma nel 2014 e che nel 2017 ha aperto il suo secondo punto vendita a Torino, mentre il terzo è stato da poco inaugurato a Milano.

Grezzo Raw Chocolate a Torino: cambiare il mondo con la pausa caffè

Ma prima di raccontare dell'esperienza di gusto in questo locale, per capirne al meglio la filosofia, occorre partire dai **dettagli degli arredi**. Uno spazio ampio dominato da un grande banco centrale, alle pareti i toni caldi del **cacao e della frutta secca**, gli ingredienti protagonisti delle proposte in carta.

Numerosi tavolini che invitano a sedersi anche solo per un **caffè** accompagnato da una delle creazioni di pasticceria. Qui tutto è stato progettato e voluto all'insegna dell'ecosostenibilità: dal pavimento in resina riciclabile, ai tavoli in carta *Paper stone*, fino ai tovaglioli di *PLA*, una fibra ricavata dall'amido di mais utilizzata anche per le coppette del gelato e dei frullati da asporto.

Attenzione per l'ambiente, ricerca di fornitori bio certificati, materie prime che arrivano da progetti equosolidali e un claim che riassume tutto ciò in modo chiaro e semplice: «**con la mia pausa caffè posso cambiare il mondo**».

A frequentare questa caffetteria crudista e vegana c'è soprattutto «*una clientela giovane e attenta alle tematiche green ma non necessariamente solo chi ha spostato il regime alimentare di crudisti e vegani*» ci spiega **Jessica Vincelli**, 27 anni, consulente del gusto di Grezzo Raw Chocolate.

Tutte le proposte in carta, dalla piccola pasticceria ai cioccolatini, dai gelati alle creme spalmabili, dal latte di mandorla ai frullati, **non prevedono l'impiego di ingredienti di provenienza animale** ma solo di materie prime integrali, non raffinate e biologiche.

Mentre il metodo di preparazione rispetta in pieno le regole del crudismo. E su quest'ultimo punto Jessica ci spiega:

«La pasticceria "crudista" prevede tecniche di preparazione a bassa temperatura - sotto i 42 gradi - e a basso impatto, con l'obiettivo di proteggere le qualità nutrizionali e organolettiche degli ingredienti per ottenere dolci dal gusto intenso e in grado di migliorare anche il nostro benessere».

Ma perché proprio 42° gradi?

«Questa temperatura - precisa Jessica - è stata stabilita in modo convenzionale a livello internazionale. Non si tratta di una regola rigida, ma di un punto di riferimento che però è confermato anche da ricerche scientifiche sugli effetti della cottura sui cibi: ove essa non sia necessaria, tendenzialmente impoverisce i cibi di nutrienti fondamentali o addirittura ne modifica lo stato facendoli diventare nocivi (come nel caso dei grassi trans)».

Dalle barrette di cioccolato ai biscotti, dai crudotti al latte di mandorla

Ed ecco allora che dal laboratorio di cioccolateria di Raw Chocolate escono **barrette di cioccolata bean to bar** realizzate macinando a pietra le **fave di cacao crude** (dell'Equador e del Perù), con un risultato che esalta molto la sapidità del cioccolato.

O ancora, anziché i biscotti al banco, è possibile ordinare i **crudotti**, frutto di una lenta essiccazione che restituisce una consistenza finale morbida e delicata che ricorda molto quella dei dolci alle

mandorle. Queste ultime sono l'ingrediente principe di molte delle preparazioni, assieme a [pistacchi](#), nocciole e anacardi, grazie alla loro consistenza pastosa.

In particolare, merita una menzione il **latte di mandorla** che viene ottenuto attraverso un lento procedimento che prevede l'**ammollo dei frutti in acqua per almeno 12 ore**, la successiva macinatura e la spremitura manuale della polpa ottenuta, attraverso l'impiego di garze. Un lavoro complesso che però dà vita a una bevanda ricchissima di sostanze nutritive e dal gusto delicato e dissetante.

Tutta la frutta secca utilizzata nei prodotti di Raw Chocolate, naturalmente, viene macinata a pietra proprio per evitare che la frullatura provochi un rialzo delle temperatura e ne alteri le proprietà. Al posto dello zucchero di canna o del miele, vengono impiegati quello di cocco (ricavato dall'inflorescenza della pianta) e quello di agave, che i clienti possono anche acquistare al banco assieme alle deliziose creme spalmabili prodotte solo con nocciole e pistacchi al 100%.

Nella stagione estiva i protagonisti sono sicuramente i gelati, dove **uova e latticini sono sostituiti da latte di mandorle e da una base pastosa di anacardi**. Non mancano poi i frullati di frutta fresca: da quelli a base di cacao, radice di maca, datteri e banane per una sferzata di energia, a quelli di impronta più green e detox come il Red Mint ai frutti rossi o il Curcumine al lampone che sfruttano le proprietà depurative e antiossidanti di questi ingredienti.

«Raw Chocolate - conclude Jessica - vuole essere un locale aperto a tutti, dove anche chi non sposa la filosofia raw e veg può trovare spunti di riflessione per un'alimentazione gustosa e sana che passi attraverso il rispetto dell'ambiente e l'adesione a una filiera certificata».

Grezzo Raw Chocolate
Via Giovanni Amendola 9D - Torino
[Sito web](#) - [Pagina Facebook](#)