

# Monia Achille, da campionessa del cioccolato a regina del tè: “A Corchiano 40 tipologie provenienti da tutto il mondo”



VITERBO – Dal mondiale con il cioccolato a un tè mondiale. La pluricampionessa Monia Achille allarga i confini del gusto ed entra in grande stile nel campo dell'infusione, che però si sposa perfettamente con l'altro in cui ha ottenuto i massimi riconoscimenti, quello del cacao.

Nella pasticceria cioccolateria Isanti di Corchiano, imprese di casa Cna che Monia guida insieme al marito Emanuele Isanti, da oggi c'è anche altro. Non chiamatela però semplicemente sala da tè, perché dietro c'è un mondo sconosciuto e tutto da scoprire. “L'idea – dice Achille – stavolta non è nata da una passione ma per caso. Ero curiosa di conoscere questo nuovo settore”. Il “caso” è la scuola dove svolge i corsi per il cioccolato: chi la gestisce ne ha anche una di degustazione di tè. “Così – continua – ho partecipato a un corso di primo livello e scoperto che è un ambito affascinante come quello del cioccolato”.

Cioccolato e tè sono due mondi che si incontrano. E stavolta

non per caso, perché “c’è un legame strettissimo: la bevanda che più si abbina al cioccolato infatti è il the. L’ho scoperto frequentando il corso, dunque è il proseguimento di ciò che facevo e che ora viene valorizzato ancora di più”.

Ecco cosa ci si può aspettare: è possibile prendere il tè nella nuova sala oppure portarselo a casa. “Ma prima – spiega – viene spiegato come va preparato, dai tempi di infusione alla temperatura dell’acqua”. Praticamente un corso di formazione accelerato e personalizzato a seconda del prodotto scelto perché tra tè, infusi e tisane ce ne sono 40 tipi diversi. “Arrivano da Cina, India, Giappone, Taiwan: c’è tutto il mondo del tè”.

“L’impresa di Monia Achille ed Emanuele Isanti – commenta Attilio Lupidi, segretario della Cna di Viterbo e Civitavecchia – era già un’eccellenza di cui andavamo orgogliosi. Avendo prova della professionalità sul campo, siamo sicuri che arriveranno gli stessi straordinari risultati ottenuti con il cioccolato”.

Non finisce qui: ogni mese verrà creata una miscela con i prodotti del territorio. “Abbiamo una collaborazione con l’oasi del Wwf qui a Corchiano. Non serviamo una tazza – precisa Monia – ma una teiera: ci si prende tutto il tempo necessario”. E naturalmente verrà servita con cioccolato e anche con una parte salata. Infine, c’è la possibilità di vivere due rituali: inglese e marocchino. Altre esperienze da scoprire.

Questo però è solo un nuovo tassello del progetto complessivo di Monia Achille. “Sto realizzando il mio laboratorio di cioccolato, spero che i lavori terminino entro novembre. Oltre ai prodotti – conclude – verranno realizzati anche dei corsi”.

Il palmares di Monia Achille è stratosferico, basti ricordare i due ultimi traguardi tagliati: l’oro mondiale con la “Me” spalmabile e quello europeo con due praline. Tra l’altro, una

di quelle premiate era con il tè alla marocchina, la Marrakech. Insomma, il destino era già servito.



