

MAURIZIO DE ROSSI

LA “FABBRICA DELLA CIOCCOLATA” A SANTORSO

Premessa

Nelle “storie” dei nostri paesi ci sono “luoghi”: elementi naturali, manufatti, edifici e talvolta anche eventi che per misteriose ragioni finiscono per caratterizzare non solo il paesaggio di un territorio, ma per entrare anche nel linguaggio comune come punti di riferimento conosciuti e condivisi da tutti: la “Fabbrica della cioccolata”, per Santorso, è uno di questi “luoghi”.



Ill. 1. Immagine dell’edificio come è visibile oggi a Santorso lungo via Europa.

*Desidero ringraziare le tantissime persone che nei dialoghi anche più informali mi hanno fornito indizi e suggerimenti. In particolare voglio ricordare: Felice Broccardo e Luigi Broccardo, Eugenio Girotto e sua moglie Carla Marta, Claudio Marangoni, Irene Vitella e, *last but not least*, il bibliotecario archivista della Biblioteca civica “Renato Bortoli” di Schio il dott. Franco Bernardi.

Quando si descrive il tragitto lungo la ex strada statale 350 che unisce Piovene e Schio attraversando Santorso, viene spontaneo dire: «quando arrivi alla “cioccolata” svolti per entrare in paese, oppure, prosegui diritto....» e forse è inevitabile che sia così perchè, soprattutto in passato, la “Fabbrica Cioccolato Dolomiti” era l’edificio più imponente che il viaggiatore incontrava lungo la strada suddetta (ill. 1).

Ma la “Cioccolata” (la fabbrica beninteso) era un’entità che aveva dello straordinario sia per l’adulto che vedeva in essa la realtà produttiva più importante del paese e che dava lavoro ad un sacco di persone, sia per il bambino che la identificava come quel luogo misterioso e fantastico dove personaggi straordinari fabbricavano l’alimento dolce e desiderato, la cioccolata appunto, ma anche caramelle e confetti che un tempo si potevano assaggiare soltanto in occasioni speciali e rare.

Tutto però col tempo finisce, e anche la “Fabbrica Dolomiti” un brutto giorno terminò la sua attività. Per fortuna il grande e massiccio edificio mostra ancora oggi la sua mole e difficilmente passa inosservato, anche se ormai pochi delle nuove generazioni sanno che nell’Alto Vicentino, per oltre sessant’anni, si è fabbricato cioccolato di alta qualità con un marchio conosciuto e diffuso in tutta Italia.

Scopo di questo breve scritto è proprio quello di tentare il racconto di una storia: la storia della “Fabbrica della cioccolata”, che aveva il suo stabilimento a Santorso, nella sede del famoso podere modello creato dal pioniere dell’industria tessile italiana, lo scledense Alessandro Rossi.

Il mio tentativo è stato quello di risvegliare il ricordo, in parte offuscato, nella memoria degli anziani protagonisti di questa vicenda e di offrire ai giovani, che non hanno visto, qualche informazione e curiosità su un passato tanto vicino, ma che rischia lo stesso di rimanere per sempre sconosciuto e dimenticato.

È un racconto basato soprattutto sulla testimonianza orale di chi ha materialmente lavorato in quella fabbrica come operaio o impiegato durante e dopo la seconda guerra mondiale, assistendo con disappunto e apprensione anche alla fine di questa impresa.

1. Alle origini. La “Fongaro fratelli”.

Ma la fabbricazione del cioccolato non ebbe il suo inizio a Santorso, bensì a Schio con la “Fongaro Fratelli” nell’attuale via Alessandro Rossi, ditta fondata nel 1890 nella stessa sede (era un destino) dove era stata ospitata la Scuola di pomologia e orticoltura voluta dal Rossi e terminata con un insuccesso nel 1886.

L’attività dei fratelli Mariano e Benvenuto Fongaro consisteva nella

produzione e nel commercio di cioccolato all'ingrosso¹ con pochi operai alle proprie dipendenze, ma nel 1901 la gestione aziendale fu rilevata dal cav. Giuseppe Saccardo, altra illustre figura di imprenditore scledense², il quale fece mutare la denominazione sociale in "Fabbrica Cioccolato Dolomiti Fongaro & C."

La bontà dei prodotti è attestata dal diploma (ill. 2) che reca la seguente frase: «Cioccolata Fongaro e C. - Schio - Premiata con medaglia d'oro e diploma d'onore - All'Esposizione Regionale di Udine 1903 le sue eccellenti qualità per gusto e finita lavorazione trassero in errore la Giuria che al primo esame aveva sentenziato con le testuali parole: "Non presa in considerazione perché merce estera"».



III. 2. Diploma dell'Esposizione regionale. Udine 1903.

¹ Gianlorenzo FERRAROTTO, *Marchio. Tra rigore e fantasia: marchi di fabbrica depositati dal 1891 al 1950 da aziende della provincia di Vicenza*, Vicenza 2001.

² Giuseppe Saccardo (1858 - 1926). Dopo una solida esperienza acquisita presso il Lanificio Garbin a Schio, Giuseppe Saccardo nel 1885 vi avviò una propria azienda, legata al settore tessile, per la produzione di tubetti di carta per le spole e di navette ubi-candola lungo l'attuale via Battaglione Val Leogra. In seguito ad un incendio l'opificio



III. 3. Marchio di fabbrica. 1911.

Il 9 gennaio 1911, al n. 10344 del Registro generale dei marchi, venne depositato il marchio *Milcacao Dolomiti* quando l'azienda aveva ancora sede a Schio, ma in quello stesso anno la fabbrica venne trasferita a Santorso nel grande edificio che già in origine era stato pensato come fabbrica per prodotti alimentari³. In quell'etichetta apparve per la prima volta il marchio di fabbrica che caratterizzò in maniera inconfondibile l'azienda: un camoscio di vedetta su un'alta rupe all'interno di un quadrante circondato dalle parole "Cacao - Cioccolato Dolomiti" (ill. 3, 4).

Il sodalizio con i Fongaro ebbe termine nel 1919 e questo fatto è testimoniato dalla denuncia presentata il 1° luglio di quell'anno presso la Camera di Commercio dagli stessi fratelli Fongaro che ripresero la loro attività nella sede di Schio con l'originaria denominazione

fu abbandonato e la produzione venne trasferita in località Progresso, alle falde dell'altopiano del Tretto, ricca di risorse idriche già utilizzate da antichi mulini e altre botteghe artigianali. Lí il Saccardo nel 1892 fece costruire un'imponente fabbrica multipiano fornita delle più moderne tecnologie e di una centrale idroelettrica. Giuseppe ben presto assunse un posto di rilievo tra gli imprenditori scledensi grazie alle varie attività economiche che lo videro estendere i suoi interessi a livello nazionale, ponendolo come un protagonista tra Otto e Novecento. Nel 1905 acquistò una fabbrica di spole a Tradate, in provincia di Varese, e nel 1906 impiantò uno stabilimento a Novara del quale l'anno successivo entrò a far parte il Tubettificio Novarese della Fauser. Fu tra i fondatori della "Fabbrica Cioccolato Dolomiti" e del Cementificio di Schio, ebbe un ruolo attivo nella nascita delle cartiere Burgo. Partecipò in modo attivo alla vita di diversi Istituti bancari. Cenni biografici tratti da:

http://www.schioindustrialheritage.com/it/page_644.html

³ Pio BERTOLI, *Il podere Rossi a Santorso*, in «Numero Unico», Schio 1998, pp. 115 -118.

“Fongaro F.lli” e impiegando in maniera stabile 4 operai. Ad ulteriore conferma si può citare la pubblicazione *Indicatore della Provincia di Vicenza* del 1928⁴, che tra le fabbriche di cioccolato presenti a Schio elenca le due ditte:

- 7664 - “Fabbrica Cioccolato Dolomiti (Soc. An.)” - Stabilimento in Santorso – Sede in Schio – via Umberto I . Telefono 27;
- 1375 – “Fongaro F.lli” – via San Giovanni.

2. La “Fabbrica Cioccolato Dolomiti”.

Che la produzione di cioccolata fosse considerata una importante attività nell’economia scledense viene testimoniato anche nella terza edizione della “*Guida Rossi*” 1924 - 25 - *Commerciale Artistica di Vicenza e Provincia – pubblicazione biennale*⁵, che dice testualmente:

«Una industria di cui la città di Schio può andare superba, è innegabilmente la “Fabbrica Cioccolato Dolomiti” (importante Società



Ill. 4. All’ingresso della fabbrica un piccolo monumento riproduce il marchio di fabbrica della “Cioccolata”.

⁴ Francesco ZAMBON, *Indicatore della Provincia di Vicenza. Guida industriale, commerciale, amministrativa, professionale, storica e artistica*. Vicenza 1928, p. 769.

⁵ A. ROSSI, “*Guida Rossi*” 1924-25 *commerciale artistica di Vicenza e Provincia*. Vicenza [1924]; “*Guida Rossi*” *industriale commerciale artistica di Vicenza e Provincia* [Antonio Rossi]. - 1920/21 - 1924/25. - Vicenza : A. Rossi, 1920-1924.

Anonima creata dal cav. uff. Giuseppe Saccardo) che n'è sempre l'anima e l'ammirevole mente direttiva. Questa Società An. ha rilevato ancor 15 anni or sono il piccolo impianto della cessata ditta Fongaro e C. e trasferendolo nell'imponente fabbricato del vicino ex Podere di Agricoltura di S. Orso, lo ha arricchito dei piú moderni mezzi di produzione, infondendo all'azienda la piú larga capacità di sviluppo.

La "Fabbrica Cioccolato Dolomiti" produce le piú squisite qualità di cioccolato (comune e di lusso), cioccolatini fantasia, blocchi, bastoncini, confetture e caramelle. I suoi prodotti sono conosciuti ed assai apprezzati in tutta Italia e, malgrado l'assenza di una larga e dispensiosa réclame, vanno sempre piú imponendosi in ogni regione d'Italia, sia per la loro bontà che per la modicità dei prezzi. La "Fabbrica Cioccolato Dolomiti" ha istituito due depositi per l'assaggio e la vendita dei suoi prodotti in Schio, via Umberto I ed a Vicenza, corso Principe Umberto n. 53».

La stessa descrizione viene ripetuta quasi alla lettera nella rivista «Le Tre Venezie»⁶ edita mensilmente a cura della Federazione Provinciale Fascista di Venezia nel settembre del 1925, ma precisa che la Società era in quel momento presieduta dall'ing. Girolamo Saccardo.

Nello stesso articolo si sottolinea che «la Società, che ha rappresentanti in tutta Italia ed ha alle proprie dipendenze una numerosissima maestranza, è la piú importante del Veneto ed una delle maggiori della Regione» e si prosegue con una particolareggiata descrizione delle varie fasi di lavorazione per ottenere il cioccolato partendo dalla materia prima.

«La fabbricazione della cioccolata è oltremodo interessante. La pianta che fornisce il prezioso frutto che serve a fare la cioccolata è la *Theobroma cacao* (dal greco = "cibo degli dei"), originaria dall'America Centrale, ma ormai coltivata in tutte le regioni tropicali del mondo; la coltivazione del cacao richiede molte ed assidue cure perché possa dare buoni risultati. Dai frutti appena colti si estraggono i semi, sottoposti poi ad una fermentazione che facilita la disgregazione dei frammenti di polpa dall'involturo del frutto rimasti aderenti ai semi. Dal lato chimico la fermentazione riesce ad attenuare l'amaro della mandorla ed a sviluppare alquanto l'aroma che sarà poi reso completo dalla torrefazione. Si fanno poi seccare i semi di cacao esponendoli al sole.

La torrefazione ha lo scopo di far screpolare la buccia del frutto e di rendere la polpa di questo fragile onde facilitarne la successiva decorticazione e macinazione; ma sviluppa anche l'aroma del cacao.

⁶ «Le Tre Venezie», a cura della FEDERAZIONE PROVINCIALE FASCISTA DI VENEZIA, settembre 1925.

Le macchine decorticatrici rompono, dividono e ventilano il cacao.

La pasta di cioccolato si compone con miscela di varie qualità di cacao precisamente dosate. Questa miscela passa poi al laboratorio dei "molini tripli" ove viene schiacciata e, sotto l'azione del calore, manda fuori il burro di cacao trasformandosi in una pasta che cola in un secondo molino che continua la macinazione.

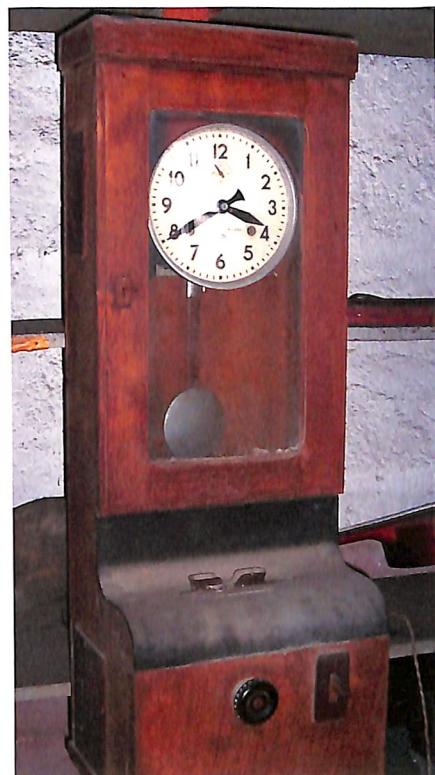
Nel terzo molino la pasta acquista il massimo grado di finezza: non resta che incorporarvi lo zucchero, operazione che si compie mediante gli impastatori a riscaldamento.

All'uscita dagli impastatori la cioccolata viene trasportata ai frantoi e poscia in una stufa. La pasta viene quindi divisa in parti di un peso prima determinato e posta sopra dei ripiani a forma i quali ricevono le impronte per mezzo di un movimento a scosse. Questi piccoli blocchi vengono poi raffreddati, incartati e passati nei magazzini dai quali saranno poi rispediti».

Come si è già potuto intravvedere nelle descrizioni sopra riportate, la realtà imprenditoriale della "Fabbrica Cioccolato Dolomiti" era di notevoli dimensioni e si racconta che nel periodo di maggiore produzione vi fossero occupati circa 200 operai e 30 impiegati risultando di fatto per Santorso una importantissima risorsa economica che garantiva lavoro e benessere a numerose famiglie.

Molte di queste persone sono ancora oggi viventi ed ho potuto intervistarle per farmi raccontare la vita di fabbrica.

La giornata lavorativa normale era scandita dal suono di una campana, cominciava alle 7 del mattino e proseguiva sino alle 12.00; riprendeva alle 13.30 e si concludeva alle 17.30 (ill. 5).



Ill. 5. Grande orologio per la timbratura dei cartellini.

Ogni tanto però, almeno una volta al mese, c'erano da fare le grandi spedizioni: allora, per caricare camion e furgoni diretti in tutta Italia, molti addetti dovevano lavorare anche fino a mezzanotte.

Lungo l'arco dell'anno la produzione, soggetta all'andamento della richiesta, aveva periodi "di magra", ma raggiungeva alti picchi in prossimità delle feste natalizie e pasquali quando il mercato assorbiva grandi quantità di cioccolato e dolciumi; talvolta, per fare fronte agli ordini, era necessario lavorare anche di domenica.

Ma nel periodo postbellico (dopo la seconda guerra mondiale le ristrettezze economiche erano presenti in quasi tutte le famiglie) il lavoro domenicale, meglio pagato, non era malvisto dalle ragazze operaie che, normalmente soggette a una rigorosa disciplina, potevano lavorare con più libertà e più soddisfazione.

La fabbrica naturalmente era suddivisa in più reparti: c'era la cosiddetta *caneva* dove si lavorava il cioccolato, ed era il reparto più importante; ma nei mesi estivi, quando la temperatura elevata avrebbe causato la naturale fusione del cioccolato, quella produzione veniva sospesa.

La stessa cosa non accadeva invece per la produzione del reparto "caramelle e affini" che continuava incessantemente per tutto l'anno e con maggior regolarità.

Si fabbricavano anche i confetti con le mandorle e stagionalmente, nel periodo natalizio, anche il mandorlato.

Pur essendo diventata col suo trasferimento nella sede di Santorso una grande fabbrica, la "Cioccolato Dolomiti" era legata al territorio e riceveva anche commissioni particolari, più consuete forse per un piccolo laboratorio artigianale: arrivavano infatti numerose richieste di servizi personalizzati da parte di gente facoltosa. Tipica del periodo di Pasqua era la richiesta di inserire nelle uova di cioccolata preziose sorprese come gioielli od orologi e per queste delicate operazioni c'erano le "persone di fiducia" che dovevano assolutamente evitare scambi o smarrimenti.

Del resto tutto veniva eseguito con estrema meticolosità: cioccolata e caramelle venivano rigorosamente pesate prima e dopo l'operazione di incarto, eseguito quasi tutto a mano dalle abili operaie che lavoravano appunto nel "reparto d'incarto".

Se il prodotto confezionato e finito pesava troppo poco, era indice che qualcuno aveva sottratto i grammi mancanti e, individuato il responsabile, oltre al richiamo si ricorreva anche alla decurtazione della paga.

Per evitare sottrazioni indebite i custodi - portinai dello stabilimento potevano procedere all'operazione della "palpa"; il portinaio per i maschi e la portinaia per le donne ispezionavano gli indumenti e le borse

per scoprire anche eventuali piccoli furti. Questi potevano passare inosservati solo se il corpo del reato era già stato ingerito.

E la tentazione di assaggiare, soprattutto per i neoassunti e nei periodi di generale povertà, era tanta, ma qualche volta l'abbuffata di dolci e cioccolata è stata pagata a caro prezzo dal goloso di turno con inenarrabili mal di pancia e mal di denti.

La produzione per conto di una ditta farmaceutica di "cioccolatini purgativi" è stata causa anche di peggiori conseguenze per qualche inconsapevole vittima di scherzi davvero di cattivo gusto, anche se si trattava di cioccolata.

Altro pericolo, per chi lavorava nel reparto dei cioccolatini, era rappresentato dalle damigiane del liquore che veniva usato per confezionare i "cioccolatini di lusso" al liquore: qualche assaggio di troppo poteva rendere il ritorno a casa piuttosto difficoltoso.

Anche se, come sopra si è ricordato, la fabbrica non fece mai grandi e dispendiose campagne pubblicitarie, i prodotti dovevano essere fatti conoscere ai potenziali clienti; a questo scopo la ditta nei periodi più floridi faceva ricorso ai rappresentanti (una ventina in tutta Italia) che con la "valigia campionario" (ill. 6) giravano per i negozi per piazzare i vari prodotti dolciari.

Un altro mezzo utilizzato era la partecipazione alle fiere campionarie di Vicenza con l'allestimento di bellissimi e "golosi" stand per l'assaggio di tutti i dolciumi prodotti cercando di offrire i famosi e finissimi



III. 6. "Valigia campionario" (anni '50).

cioccolatini a personaggi in vista o importanti come il vescovo mons. Carlo Zinato o altre personalità (ill. 7).

La presentazione doveva essere accurata e accattivante, con l'uso di slogan che forse ora ci fanno sorridere, e che suonavano così:

«Dolomiti cioccolato squisito, sempre imitato mai uguagliato».

«Il sole d'Italia dai campi e dai frutteti, lo trovate trasfuso in tutti i prodotti dell'industria dolciaria, ed ha come base indispensabile ed in sostituibile lo zucchero, alimento energetico principale del nostro organismo. Dolomiti: la marca che ricorderete con piacere».

Non mancarono in occasione delle fiere neanche i concorsi a premi come si può vedere in alcune foto dell'epoca.

Vari cartelli e manifesti stampati pubblicizzavano il concorso: c'erano centinaia di premi immediati costituiti dalle figurine con la città di Vicenza che davano diritto ad un premio pari alla confezione in cui erano contenute. Le stesse figurine facevano partecipare al Grande Concorso: in palio un anno ci fu come primo premio un moto scooter "Vespa", come secondo premio un apparecchio radio "Unda 5" e come terzo premio una bicicletta da corsa "Willier Triestina".

Anche il personale dei banchi espositivi doveva "far colpo" tra il pubblico e perciò venivano mandate alle fiere soltanto le operaie e le impiegate giovani e carine, che dalle colleghe rimaste a lavorare in fabbrica venivano guardate non senza invidia (ill. 8).



III. 7. Autorità in visita allo stand fieristico (anni '50).



III. 8. Allestimento fieristico della “Fabbrica Dolomiti”. Vicenza.

Purtroppo non sono riuscito a documentare gli aspetti più prettamente gestionali della fabbrica che, come si è potuto intuire, ha goduto di periodi abbastanza floridi, ma che negli anni '50 ha subito un inesorabile declino dovuto, secondo qualche ex dipendente, alla mancanza di oculatezza da parte dell'ultimo presidente della Società. Egli aveva trasferito la sede della Società a Milano cercando di sfruttare i guadagni della fabbrica in operazioni commerciali e finanziarie che si rivelarono infelici o poco fortunate.

Fu questa la vera causa del fallimento che investí la Società del Cioccolato Dolomiti o non fu piuttosto la spietata concorrenza delle grosse ditte emergenti, come la piemontese "Ferrero" e l'umbra "Perugina", a provocare il rapido declino dello stabilimento di Santorso?

Qualcuno ipotizza infatti che la fabbrica sia fallita a causa della troppa bontà e genuinità dei prodotti "Dolomiti" che non reggevano il confronto di mercato con quelli prodotti con ingredienti, ad esempio surrogati di cioccolato, molto più economici e quindi più richiesti dal pubblico. Per rispondere a queste domande sarà necessario continuare la ricerca nei documenti d'archivio che finora non sono stati sufficientemente consultati: sta di fatto che nel 1957 la ditta dopo qualche anno di crisi con continui e sempre più numerosi licenziamenti fallí, lasciando senza lavoro decine di operai ed impiegati costretti ad affrontare il problema della ricerca di un altro impiego per poter vivere e mandare avanti la famiglia.

Particolarmente grave fu la situazione di quelle famiglie dove entrambi i coniugi lavoravano “alla Cioccolata” ed appare strano che una fabbrica, passata indenne tra ben due guerre mondiali, non sia stata in grado di reggere agli anni del boom economico italiano.

Nei momenti critici della imminente chiusura quando i dipendenti da mesi, pur avendo lavorato regolarmente, non ricevevano alcun salario si assistette anche a qualche azione dettata dall'esasperazione e dal bisogno di procurarsi denaro. Qualche operaio si mise a fare il venditore porta a porta dei prodotti sottratti dai magazzini della fabbrica, ci fu anche qualche atto di vandalismo e fu così che sparì anche la campana che “da sempre” indicava l’ora di inizio e di fine del turno lavorativo.

Quando il fallimento divenne esecutivo tutto l’edificio con i macchinari ormai fermi da tempo fu posto all’asta e venne acquistato dal sig. Felice Broccardo di Santorso, che aveva già creato con i figli un’impresa di legname a Piovene Rocchette.

I Broccardo, Felice ed il figlio Luigi, con pochissimi operai a tempo pieno e altro personale assunto stagionalmente tentarono per qualche anno di riprendere l’attività della “Cioccolata” dopo aver pazientemente rimesso in ordine i macchinari, i quali però ben presto si rivelarono superati e perciò inadeguati alle esigenze di una moderna produzione. Il cioccolato “Dolomiti” con il suo originale stemma sopravvisse ancora per qualche anno, ma a metà degli anni ’60 la “Fabbrica della Cioccolata” cessò definitivamente la produzione.

3. Epilogo. Alcuni dati e nomi.

Dal campionario degli incarti ho potuto individuare le seguenti varietà di “Cioccolato Dolomiti”:

- Cioccolato Dolomiti al Latte Montagna. Cioccolato purissimo di solo cacao, latte, nocciole, zucchero, vaniglia;
- Cioccolato Dolomiti al latte;
- Cioccolato al latte Piemonte;
- Dolomiti cioccolato fondente: puro cacao, zucchero, mandorle e burro di cacao;
- Supercarro Dolomiti Gianduia: cacao, zucchero, nocciole;
- Supercarro Dolomiti al Latte: cacao, zucchero, nocciole, latte;
- Cioccolato Alpino Dolomiti: cioccolato purissimo di solo cacao, zucchero, nocciole;
- Cioccolato Alpino Nocciolato Dolomiti: cioccolato purissimo di solo cacao, zucchero, nocciole;
- Cioccolato al latte e nocciole Dolomiti;
- Dolomiti Fondente: puro cacao e zucchero;
- Cacao solubile Dolomiti (ill. 9).



Ill. 9. Esempio di incarto, uno dei pochi in cui viene citato il luogo produzione: Santorso.

La storia è finita. A mo' di epilogo vorrei qui citare, affinché restino nella memoria, i nomi di alcuni protagonisti che le persone da me intervistate hanno voluto ricordare come significative per il ruolo e per i particolari compiti rivestiti a lungo, almeno nel secondo dopoguerra, all'interno della "Fabbrica della Cioccolata": il direttore amministrativo Antonio Munari (morto a 46 anni per le conseguenze di un incidente stradale causato da un ubriaco), ricordato per la sua grande competenza e altrettanto grande sensibilità nei confronti dei problemi che potevano affliggere i dipendenti e le loro famiglie; il direttore commerciale e del personale Ovidio Antonello; il capo sala del reparto cioccolato Cesare Crippa e poi suo figlio Mario; il capo reparto caramelle e affini Giovanni Gonzato; il responsabile delle confetture Luigi Sartori; il responsabile della produzione dei confetti Santo Stella; l'addetta alla produzione del mandorlato Maria Santacatterina; la responsabile del reparto dell'incarto Rosina Calgaro; l'autista Santo De Rossi; il portinaio Santino Stella; i custodi dello stabilimento Regina Conforto e Piero De Rizzo.

Sicuramente questo elenco, frutto dei ricordi, è pieno di lacune e non rende giustizia a tutti i protagonisti che lavorarono nella fabbrica di Santorso. Mi auguro perciò che qualcuno possa in futuro continuare ad arricchire di particolari questa storia che a me sembra dolce e amara, proprio come la cioccolata.