Perugia, il Geco e il cioccolato ribelle

scritto da goditilavita.it | 5 Novembre 2026



Dalla città sotterranea al Lago Trasimeno, passando per il cioccolato fondente: il Geco scopre che non tutto ciò che sembra amaro lo è davvero. E che San Francesco, prima dell'aureola, aveva già avuto qualche guaio.

Il giorno prima eravamo arrivati ad Assisi facendo correre il driver dell'hotel dietro di noi. Poi avevamo trascorso il pomeriggio rincorrendo la guida, con una fetta di rocciata in mano e la vaga sensazione che San Francesco, da qualche parte, si stesse divertendo parecchio.

Oggi cambiamo città. Si va a **Perugia** e, almeno sulla carta, il programma sembra rassicurante: storia, cioccolato, qualche degustazione e una passeggiata in bicicletta nei dintorni del **Lago Trasimeno**.

Soprattutto cioccolato.

Amici bipedi, quando ho letto quella parola ho capito che finalmente qualcuno aveva organizzato una giornata tenendo conto delle mie reali competenze.

Naturalmente mi sbagliavo. Perché Perugia, prima di farmi mettere le zampe nel cacao, decide di portarmi sottoterra.

Perugia: una città che ne nasconde un’altra

Prendiamo le scale mobili ed entriamo nella **Rocca Paolina**. Mi ritrovo circondato da archi, muri, passaggi e antiche strade che sembrano appartenere a una città dimenticata. E in parte è proprio così: la fortezza, costruita per volontà di papa Paolo III nel Cinquecento, inglobò interi pezzi della Perugia medievale.

Il progetto fu affidato ad Antonio da Sangallo il Giovane, ma per capire perché qualcuno abbia deciso di costruire una fortezza sopra le case degli altri bisogna conoscere il caratterino dei perugini.

Perugia non è mai stata una città particolarmente incline a farsi comandare. Tra condottieri, papi e famiglie rivali, la sua storia sembra la sceneggiatura di una serie televisiva nella quale nessuno arriva tranquillamente alla puntata successiva.

Braccio Fortebracci, i Baglioni e le nozze di sangue

Prendiamo **Braccio Fortebracci da Montone**, per esempio. Già il nome promette battaglie. Conquistò il controllo di Perugia nel 1416 e lo mantenne fino alla morte, nel 1424.

Poi arrivano i Baglioni e gli Oddi, famiglie rivali che evidentemente non avevano ancora scoperto i vantaggi di una civile riunione di condominio. E non pensiate che tra parenti Baglioni le cose andassero meglio: nel 1500 una congiura interna alla famiglia diede origine alle famigerate nozze di sangue.

Io penso ai matrimoni moderni, quando la zia non vuole sedersi vicino alla cugina e qualcuno protesta per il tableau. A

Perugia avevano un concetto decisamente più impegnativo di tensioni familiari.

La Guerra del Sale e la Rocca Paolina

Ma la chicca arriva nel **1540, con la Guerra del Sale**. Papa Paolo III vuole imporre condizioni più onerose sul commercio del sale, i perugini si ribellano e la vicenda finisce con la sconfitta della città. Il pontefice decide allora di costruire una fortezza che rappresenti concretamente il suo dominio.

Ecco perché oggi passeggio dentro un quartiere al quale, a un certo punto, hanno costruito un'altra città sopra. La storia della Rocca è raccontata anche dal Comune di Perugia.

Mi guardo intorno affascinato, ma anche leggermente preoccupato. Ero arrivato pensando ai Baci e mi ritrovo in mezzo a guerre, congiure e tasse sul sale.

San Francesco prigioniero a Perugia nel 1202

Per fortuna, proprio quando penso di essermi allontanato completamente dalla nostra ricerca francescana, ricompare lui.

Francesco.

Ma non quello con l'aureola.

Il giovane figlio di Pietro di Bernardone, che nel **1202 combatte nella guerra tra Assisi e Perugia**. Assisi viene sconfitta nella battaglia di Collestrada e **Francesco finisce prigioniero dei perugini**.

Pensateci. Noi conosciamo già il finale della sua storia. Lui, invece, è soltanto un ragazzo che sognava la gloria militare e si ritrova sconfitto nella città nemica.

Mi fermo a riflettere. La mia indagine comincia a diventare

interessante: il futuro santo, prima di predicare la pace, aveva conosciuto la guerra. E prima di scegliere una vita poverissima, aveva avuto un'esistenza decisamente agiata.

Altro che aureola pronta all'uso.

Il cioccolato fondente non deve essere una punizione

Finalmente arriva il momento che aspettavo.

Entriamo nella **Città del Cioccolato di Perugia**, un museo esperienziale che racconta il cacao dalle antiche civiltà mesoamericane fino alle tavolette moderne. Qui si possono conoscere le diverse fasi della lavorazione e persino realizzare il proprio cioccolato nella **Fabbrica Bean to Bar**.

Io sono pronto. Grembiule, cacao, profumi e una concentrazione che raramente riservo ad attività non commestibili.

Prima di arrivare al laboratorio, però, scopro una cosa che cambia completamente la mia visione del fondente.

Un cioccolato con un'alta percentuale di cacao non deve necessariamente essere amarissimo per essere buono.

Fermi tutti.

Questa informazione merita un approfondimento.

Per anni ho osservato certi bipedi assaggiare tavolette fondenti con espressioni che ricordavano vagamente quelle di chi aveva appena morsicato un limone. Più facevano smorfie, più sembravano convinti di avere davanti un prodotto eccezionale.

E invece no. L'amarezza può esserci, naturalmente, ma non è da sola una garanzia di qualità.

Perché il cioccolato fondente non è sempre amaro

Scopro che il cacao possiede un mondo di aromi molto più complesso di quanto immaginassi. A seconda della varietà, dell'origine e soprattutto di come viene lavorato, il cioccolato può sviluppare note fruttate, floreali, speziate o di frutta secca.

E qui arriva un'altra sorpresa: **fermentazione e tostatura sono fondamentali per lo sviluppo degli aromi**. Durante la fermentazione si formano sostanze che contribuiranno, con la tostatura, a creare il profilo aromatico del cioccolato.

Quindi la percentuale stampata sulla confezione non racconta tutto.

Mi giro verso la Bipede.

«Vuoi dire che posso mangiare un ottimo fondente senza avere la sensazione di essere stato punito?»

Amici bipedi, questa è una rivoluzione.

□□

La scoperta più interessante è che assaggiare bene significa imparare a riconoscere le sfumature, non cercare soltanto il sapore più intenso. Un cioccolato può essere complesso, persistente, piacevole e avere un'amarezza equilibrata.

A questo punto decido che dovrò approfondire personalmente la questione. Con numerose degustazioni, possibilmente.

Il lato amaro del cacao: lavoro minorile e filiera

Ma proprio mentre sto per dichiarare aperto un programma di ricerca permanente, il museo mi mette davanti a qualcosa che

non fa affatto ridere.

Un pannello racconta due giornate molto diverse. Da una parte quella di un bambino che si alza prestissimo, cammina per raggiungere il lavoro e trascorre molte ore impegnato nella filiera del cacao. Dall'altra quella di un bambino che va a scuola, studia, gioca e fa sport.

Il confronto è impressionante.

Un altro pannello mostra quanto poco del valore economico generato dal cioccolato possa arrivare a chi coltiva il cacao.

Per qualche minuto il Geco smette di scherzare.

Perché dietro una tavoletta ci sono persone, famiglie e condizioni di lavoro che troppo spesso non conosciamo. E scegliere con maggiore consapevolezza significa anche interessarsi alla **provenienza del cacao e alla trasparenza della filiera**.

Il cioccolato, scopro, può essere dolcissimo alla fine della sua storia e molto più amaro all'inizio.

La mia prima tavoletta nella Fabbrica Bean to Bar

Poi finalmente arriviamo al laboratorio e posso tornare alle mie attività professionali.

Metto le zampe nel cacao e realizzo la mia prima tavoletta di fondente. La guardo con l'orgoglio di chi ha appena fondato un'importante industria dolciaria.

Nel frattempo, alle mie spalle, i bipedi impugnano le sac à poche con espressioni serissime.

Io supervisiono.

E naturalmente mi occupo del controllo qualità.

Qualcuno dovrà pur sacrificarsi.

□□□

Un cavallo servoassistito e un lago scomparso

Lasciamo Perugia utilizzando un altro mezzo che entra immediatamente nella mia personale collezione di trasporti buffi: il **Minimetrò di Perugia**. Piccole cabine automatiche che salgono e scendono collegando diverse zone della città. Noi abbiamo pagato 1,50 euro e, dopo tutte le scale affrontate, non posso che ringraziare chi ha pensato di inventarlo.

La tappa successiva è **CentUmbrie, ad Agello**, dove ci ritroviamo immersi negli oliveti per una degustazione curatissima.

Ed eccolo di nuovo: l'olivo.

Ieri ce n'era uno enorme ad accoglierci nella hall dell'hotel, oggi siamo circondati. Comincio a pensare che qualcuno abbia organizzato questo viaggio seguendo una misteriosa linea verde.

Gli assaggi sono bellissimi, l'olio è protagonista e gli abbinamenti meritano attenzione. Il mio panzotto, però, osserva la situazione con qualche perplessità. Siamo più dalle parti del raffinato finger food che del pranzo domenicale dalla nonna.

Pazienza. Lasciare un po' di spazio non potrà farmi male.

In e-bike sulla Ciclovia del Lago Trasimeno

Soprattutto perché poco dopo arriviamo nella zona del **Lago Trasimeno**, dove la Bipede decide, sorprendentemente, di non

attentare alla mia coda.

Mi assegna un cavallo servoassistito.

L’e-bike.

Una delle invenzioni che riconciliano il Geco con l’umanità.

Il percorso della **Ciclovia del Trasimeno** promette paesaggi magnifici e una pedalata prevalentemente pianeggiante. Noi affrontiamo un tratto tra campi, sterrati, vegetazione e persino massicciate ferroviarie.

Tutto molto bello, autentico, verdissimo.

Del lago, però, neanche una squama.

Pedaliamo, osserviamo, continuiamo a pedalare. A un certo punto comincio a sospettare che Trasimeno sia soltanto il nome della ciclabile.

Passignano sul Trasimeno: finalmente il lago!

Poi restituiamo i nostri cavalli elettrici e raggiungiamo **Passignano sul Trasimeno**. Saliamo tra vicoli, pietre, torri e gradini fino alla Rocca, mentre il lago comincia finalmente a comparire tra le case.

Ancora qualche passo e lo vedo.

Immenso, luminoso, tranquillissimo.

Steso sotto di noi come se fosse stato lì tutto il giorno.

Lo guardo.

«Ah, eri qui.»

Lui non risponde, ma secondo me ride.

□□

Gli ulivi di Bettona e il mistero della cena

La giornata potrebbe finire tranquillamente qui, ma evidentemente chi ha organizzato il programma ritiene che noi disponiamo di riserve energetiche inesauribili.

Ci spostiamo nelle campagne di **Bettona**, al **Poggio degli Olivi**, dove ci aspetta un frantoio e, soprattutto, la cena.

A questo punto faccio mentalmente i conti: l’olivo quattrocentenario dell’hotel, gli oliveti di Agello e ora un frantoio.

Amici bipedi, ormai è ufficiale: questo viaggio ha un filo verde.

Poi arrivano antipasto, primo, secondo e dolce. Guardo i piatti, guardo la Bipede e ripenso alla bicicletta.

Improvvisamente comprendo l’intera organizzazione della giornata.

Non era turismo attivo.

Era spazio preventivo per la cena.

□□□

Alla fine compare anche la brigata di cucina e parte un applauso meritatissimo. Io guardo loro, i piatti ormai vuoti e il mio panzotto, finalmente rassicurato.

Perugia, cioccolato e San

Francesco: il bilancio del Geco

Rientrando verso Assisi penso a quanto Perugia mi abbia sorpreso. Credevo di trovare soprattutto una città medievale famosa per il cioccolato. Ho incontrato invece una città costruita a strati, segnata da battaglie, famiglie rivali e una fortissima voglia di indipendenza.

Ho ritrovato **Francesco, ancora senza aureola**, in uno dei momenti meno gloriosi della sua giovinezza. Ho scoperto che un buon fondente non deve necessariamente essere amarissimo e che, dietro il piacere di una tavoletta, ci sono storie umane che meritano attenzione.

Nel frattempo ho costruito il mio primo cioccolato, viaggiato su un Minimetrò, cavalcato una bicicletta elettrica, cercato un lago che sembrava scomparso e recuperato a cena tutte le calorie che forse avevo consumato.

Direi che il bilancio è perfetto.

Ma soprattutto abbiamo scoperto una seconda legge fondamentale dell'Umbria: ieri ad Assisi qualcuno doveva sempre rincorrere qualcun altro.

Oggi hanno risolto il problema.

Ci hanno dato direttamente le biciclette.

□□□□

E domani, amici bipedi, torniamo ad Assisi. Questa volta il Geco dovrà lavorare al **World Tourism Event**, incontrare operatori turistici e comportarsi da professionista.

Ma ho il sospetto che il nostro Francesco senza aureola abbia ancora parecchie sorprese da raccontarmi.

Soprattutto quando scoprirò che, prima del saio, gli piacevano i bei vestiti, le feste e le allegre compagnie.

Praticamente un possibile socio onorario di GoditilaVita.

Ma questa è un’altra storia.

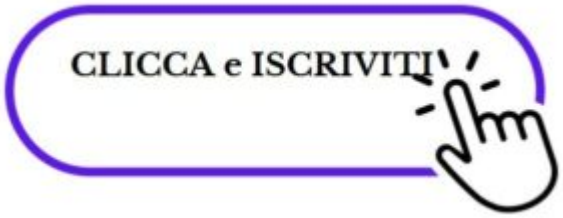
Immagine realizzata a partire da fotografie originali di GoditilaVita, con il supporto dell’intelligenza artificiale per la composizione grafica e l’integrazione di elementi illustrativi.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”



– Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it