Il Messaggero.it

www.ecostampa.it

adv

San Valentino, il cioccolatino diventa stravagante: dalla colatura di alici al Parmigiano Reggiano fino all'aceto balsamico

Nel 2023 è ora di svecchiare la tradizione anche per la festa degli innamorati e così, sì ai cioccolatini ma nei gusti più disparati perché l'amore non è sempre fatto di momenti dolci, anzi

adv

di Alessandra Iannello

5 Minuti di Lettura

Lunedì 13 Febbraio 2023, 21:40

L'iconografia classica del perfetto appuntamento di San Valentino prevede lui che arriva con un mazzo di rose rosse e una scatola di cioccolatini. Nel 2023 è ora di svecchiare la tradizione anche per la festa degli innamorati e così, sì ai cioccolatini ma nei gusti più disparati perché l'amore non è sempre fatto di momenti dolci, anzi

APPROFONDIMENTI

ALIMENTAZIONE
Foto

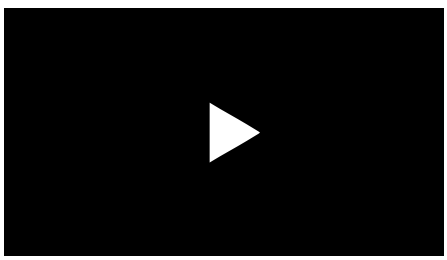
L'INDAGINE
Chi ha ucciso San Valentino? Un libro svela la fine del Santo...

Dalla colatura di alici al Parmigiano Reggiano fino all'aceto balsamico

Alimento afrodisiaco per eccellenza, il peperoncino non può mancare sulla tavola di San Valentino per un "dopo cena" veramente hot. Immaginiamo quindi l'effetto amplificato che si ottiene se al peperoncino si

Il Messaggero TV

Meteoroide illumina i cieli di Parigi e del sud dell'Inghilterra



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fabbri

Il Messaggero.it
www.ecostampa.it

aggiunge un altro ingrediente che favorisce gli incontri amorosi: il cioccolato. Ma la combo cioccolato e peperoncino è un dejavu, devono aver pensato Ida e Milena, le giovani titolari della pasticceria **Chocolami** di Cetara, in provincia di Salerno. Quindi per dare ai loro cioccolatini quel "qualcosa" in più che li renda unici perché non aggiungere un ingrediente proprio della loro terra? Nasce così il cioccolatino alla colatura d'alici di Cetara di Acquapazza Gourmet. Nel guscio di cioccolato fondente è racchiusa una ganache di olio extra vergine d'oliva (conosciuto anche come Viagra naturale), colatura d'alici e peperoncino.
In tema di cibi afrodisiaci non poteva mancare il tartufo. Si dice, infatti, che Napoleone concepì il suo unico figlio maschio dopo aver consumato un'intera cena a base di tartufo. Quindi, per provare la veridicità della credenza, si possono gustare i cioccolatini di **Savini Tartufi** ripieni di ganache al tartufo nero toscano.
Un altro contrasto dolce-salato si ritrova in una delle praline di **Lavoratti**. Il brand, rilevato dal conduttore Fabio Fazio, ha inaugurato un nuovo corso che vede la collaborazione con il maestro pasticcere Corrado Assenza del Caffè Sicilia di Noto per la realizzazione di dolcezze che uniscano al cioccolato le eccellenze agroalimentari italiane. È nata così una pralina in cui il cioccolato con diverse percentuali di massa di cacao racchiude il Parmigiano Reggiano in diverse stagionature. Proviene dallo stesso territorio del Parmigiano, l'**Aceto Balsamico di Modena Igp del Duca** che, insieme a latte, pasta e gruè di cacao, crea la ganache che riempie il guscio di cioccolato fondente.
Il guscio di cioccolato al latte e fondente come scrigno dei prodotti di un territorio è la strada percorsa anche da **Fabrika Cioccolato Asiago**, il brand di cioccolateria extra-premium nato per valorizzare le eccellenze dell'altopiano di Asiago. Nelle sette declinazioni, il "cuore" dei cioccolatini è formato dallo speck e dal formaggio di Asiago dello storico brand Fior di Maso, dal miele millefiori della Premiata Apicoltura Guoli, dalla Torta Ortigara (un dolce tradizionale della zona) delle sorelle Carli e dal Kranebet, un liquore ottenuto dalla distillazione delle bacche di ginepro e radici alpine.

Della stessa sezione

San Valentino, il cioccolatino diventa stravagante: dalla colatura di alici al Parmigiano Reggiano fino all'aceto balsamico

di Alessandra Iannello

Taste 2023, a tavola con tutte le novità Foto

di Alessandra Iannello

Sushi, soia e tè verde: i cibi insospettabili che rovinano il sonno. I consigli del nutrizionista

di Graziella Melina

Cialda o capsula? Questo è il caffè più sostenibile che puoi preparare a casa

World Zuppa day, si celebra il 4 febbraio il comfort food più amato dalle star

di Alessandra Iannello

adv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

Il Messaggero.it

www.ecostampa.it

Dall'unione di un prodotto ligure con il saper fare cioccolatiero piemontese nasce il Tris Cioccolato Taggiasco. La collaborazione fra il **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia** e La Perla di Torino unisce il cioccolato al latte, bianco e fondente con la sapidità delle olive taggiasche raccolte e selezionate a mano e poi sottoposte a un processo di essiccazione della durata di tre giorni.

Cioccolatini dal cuore alcolico

Per parafrasare Forrest Gump si può dire che "la vita è come una scatola di cioccolatini, con un goccio di Assenzio è più divertente". E così, per San Valentino, il cocktail & absinthe bar **Norah was drunk** di Lambrate a Milano ha realizzato i cioccolatini artigianali con il cuore di Assenzio per un connubio esplosivo come sono tante coppie.
Più rassicurante il tartufo Limoncello e meringa di **La Perla** di Torino. Un piccolo dessert che unisce cioccolato bianco, torrone e profumo di limone dal sapore armonioso e bilanciato tra dolcezza e acidità.
Il pasticcere televisivo **Ernst Knam**, nei suoi cuoricini a forma di cuore, invece, ci mette il Cassis, un liquore rosso e dolce originario della Borgogna ricavato dal ribes nero.

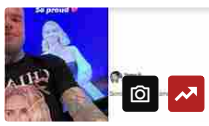
Siamo alla frutta

La frutta ha sempre avuto un ruolo strategico nelle

LE PIÙ LETTE

Marco Mengoni, i genitori Maurizio e Nadia si commuovono per il figlio: le foto

LE POLEMICHE
Ribaltone alla Rai, Amadeus può perdere Sanremo. Il conduttore del Festival: «Io via? Per le mie idee»



SANREMO 2023
Fedez ha rubato la scena alla Ferragni: «Lei è nera». E spunta il primo post dopo il "bacio-gate"

MoltoFood

Amore in tavola, la ricetta del manzo alle ostriche

adv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Il Messaggero.it
www.ecostampa.it

faccende di coppia a partire dalla mela del Paradiso di Eva fino a quella d'oro di Paride. Quindi, per la festa degli innamorati, non potevano mancare i cioccolatini ripieni della frutta più disparata.
Nei BomBon, per esempio, Fabbri 1905 ci ha messo la sua iconica Amarena. In queste praline, realizzate in collaborazione con Maxtris, un finissimo guscio di zucchero dona la croccantezza del primo morso e preserva, racchiusa nello strato di cioccolato fondente, la morbidezza e il sapore inimitabile dell'Amarena Fabbri.
Amour, di nome e di fatto, sono i cioccolatini di **Charlotte Dusart** con cinque ripieni fra cui il cremino pistacchio & gelée di lampone e caramello al frutto della passione. Quest'ultimo si ritrova anche nei cuoricini di cioccolato bianco di **Guido Gobino** e nelle praline Rouge Passion di **Solbiati Cioccolato** nelle tre versioni: al frutto della passione, al peperoncino e al lampone.

Limited edition
Le donne amano le borse e il cioccolato. Allora perché non unire le due cose e fare un regalo unico? Come la mini bag a secchiello di **Pollini** limited edition che diventa scrigno dei Viennesi, i waferini ricoperti di cioccolato di **Babbi**, realizzati, per l'occasione, con una fascetta personalizzata.
Opposites, sono i cioccolatini limited edition bigusto a forma di cuore di **Grezzo Raw Chocolate**. Ogni singolo Opposites viene realizzato con cioccolato crudo fondente e cioccolato bianco al caramello salato a significare che la perfezione della coppia sta negli opposti che si incontrano e che riescono a unirsi nonostante le imperfezioni e le differenze

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cerca il tuo immobile all'asta
Regione Qualsiasi
Provincia Tutte
Fascia di prezzo Tutti
Data gg-mm-aaaa
INVIA
Legalmente

adv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706