

e Granspeziale è di 17€ per il formato da 500gr e di 26€ per quello da 1kg, mentre il prezzo per Cioccolato e Zenzero è rispettivamente di 18,50€ e 27€.

Ufficio stampa:

Anna Sperotto
Carlotta Flores Faccio

 pasticceriafilippi | panettonispeziali |



 23-09-2019  hits (11)  segnala un abuso

Commenta l'articolo

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ▾

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

Potrebbe anche interessarti

Maina Panettoni S.p.A. sceglie la soluzione Retail Agreement di Gruppo TESI per la gestione dei contratti con la GDO

Corsi di pasticceria a Roma

SIGEP 2017: BRAVO FESTEGGIA I 50 ANNI

IL PANETTONE FILIPPI CONQUISTA L'AMERICA: ARGENTO AI SOFT™ AWARDS

[Trattamenti estetici](#)

[Turismo e Vacanze](#)

I più cliccati

Easyfarma presenta l'auto-test Gynocanesten

Visto (3798) volte

NAPOLI 1465: LA VENDETTA DEL CONDOTTIERO

Visto (1705) volte

Napoli 1465: la vendetta del condottiero (scheda)

Visto (1307) volte

Green coffee per perdere peso

Visto (1218) volte

Green coffee: parliamone

Visto (1071) volte

SENSAZIONI VISIVE

Visto (951) volte

FORME SFUGGENTI #39

– PALAIS PRINCIER

Visto (948) volte

FORME SFUGGENTI #37

– FORTEZZA DELLA BRUNELLA

Visto (941) volte

FORME SFUGGENTI #40

– PONTE NAPOLEONE

Visto (939) volte

Sensazioni visive

(scheda)

Visto (930) volte

Recenti

Parliamo di matrimonio:

Una tra le più intime relazioni personali.

Morgan Pasqual ha selezionato i produttori che condividono la stessa filosofia aziendale: scelta di materia prima d'eccellenza e volontà di sperimentare nuovi sapori. Mettere insieme prodotti eccellenti per esplorare nuovi orizzonti del gusto e valorizzare chi, nelle sue ricette, sceglie di superare i confini puntando su ingredienti selezionati: è questo ilrs [\(continua\)](#)

I VINI BULICHELLA APRONO LA STAGIONE DA BURDE: ALLA SCOPERTA DELLA VAL DI CORNIA

Posted by **studiocru**
Il 19-09-2019



Appuntamento venerdì 27 settembre con le degustazioni dell'azienda agricola di Suvereto (Livorno). Per la cantina, inoltre, tanti premi e riconoscimenti. L'Azienda Agricola Bulichella di Suvereto (Livorno) sarà protagonista della serata dedicata al vino, di venerdì 27 settembre, della trattoria fiorentina Da Burde. Con la sua produzione vinicola Bulichella [\(continua\)](#)

CANTINA MIRABELLA COMPIE 40 ANNI E

giovedì, settembre 19, 2019 **Ultimo:** Focus Giovani: tre giorni di nuova autorità italiana ed europea



[Home](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [AGRICOLTURA](#) [SANITA'](#) [CULTURA](#) [SPORT](#) [AMBIENTE](#) [TECNOLOGIA](#) [Q](#)

NON SOLO TUSCIA [v](#)

straordinaria delle antiche cucine di Palazzo Farnese!

Scuderie di Palazzo Farnese

Ingresso gratuito dalle 10.30 alle 19.00



cultura Eventi VITERBO e provincia

Al Cioccofest di Caprarola le migliori pasticcerie e cioccolaterie

19 Settembre 2019 • Serena Biancherini • caprarola, Cioccofest



Migliora l'udito del 126% grazie ad un trucco strano del 1930

Questo metodo prebellico ormai dimenticato ripara l'udito e migliora la qualità dei suoni percepiti, ad una velocità incredibile. Basta attenersi ad una semplice regola.

amazon

Sconti

Fino al **-60%**

Scopri >

Migliora l'udito del 126% grazie ad un trucco strano del 1930

Questo metodo prebellico ormai dimenticato ripara l'udito e migliora la qualità dei suoni percepiti, ad una velocità incredibile. Basta attenersi ad una semplice regola.

2019

ESTATE VITERBESE

L'EVENTO IN CITTÀ

PER IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI: destinazioneviterbo.com

Banner visualizzazioni 5 Rosa



Ogni ragazza urlerà quando vedrà questo prodotto per capelli



Se la **PRESSIONE ARTERIOSA** è più alta di 140/90, l'organismo è carente di...



OLTRE 400.000 VISUALIZZAZIONI TOTALI



WEB TV



cronaca | Ultime
Notizie | Video | VITERBO e
provincia

Sponsored by 

Cioccolato, gelato, dolci, biscotti e prodotti tipici saranno i protagonisti, insieme a laboratori di nutrizione per bambini, showcooking, eventi culturali e concerti



NewTuscia – CAPRAROLA – Cioccofest e festa della castagna a Caprarola: l'evento in cui il gusto dell'autunno è protagonista. Appuntamento il **5 e 6** e il **12 e 13 ottobre nel bellissimo borgo della Tuscia** per una festa lunga due weekend che si terrà nella cornice delle **scuderie** di palazzo Farnese e nelle **cucine** dello splendido palazzo rinascimentale, aperte al pubblico in esclusiva. Cioccofest sarà **showcooking** con chef professionisti e cuochi stellati provenienti dalle migliori esperienze del territorio; sarà **laboratori di educazione alimentare per bambini** tenuti da nutrizioniste proprio dentro le cucine di palazzo Farnese; Cioccofest sarà **falconeria** e rievocazione storica con **giochi medievali, duelli** con armi tradizionali e eco-

camminate a dorso di **pony**; Cioccofest sarà la proposta fuori dagli schemi di **Cioccofest-off**, con **concerti** ed eventi serali adatte a chi vuole inventare ricette a base di **musica e dolcezza**.

Ma Cioccofest rimarrà soprattutto **la festa del cioccolato**: con tante **aziende** di grande qualità, pasticcerie e **cioccolaterie** che hanno già aderito alla proposta targata **Caffeina** e **amministrazione comunale** di Caprarola, in collaborazione con il **Polo museale del Lazio**. Saranno tre gli spazi a disposizione degli ospiti: l'area interna con espositori commerciali, pasticcerie e cioccolaterie d'eccezione; l'area food esterna con possibilità di gustare gli eccezionali pasti preparati dalla Pro Loco di Caprarola e tante proposte fra dolce e salato; l'area truck con assortimenti di ogni genere. Ecco gli operatori e tutte le dolcezze che potrai trovare a Cioccofest:

Area interna – Scuderie di Palazzo Farnese:

Pasticceria Casantini di Katia e Virginio Casantini – *Pasticceria e cioccolateria*

Antica Latteria di Roberto e Paola Zena – *Latte, cioccolato e gelato*

Pasticceria Dolci Tentazioni di Caprarola di Totonelli Danilo e Dario – *Pasticceria e cioccolateria*

Piccole dolcezze di Giorgia Scribano – *Pasticceria e cioccolateria*

Bistrot Caffeina in collaborazione con **Domori** Cioccolato – *Degustazioni di cioccolato e rum*

Cimina Dolciaria di Marco Ferrari ed Elena Iubei – *Nocciole, cioccolato e creme*

Azienda Agricola Sapori di Ieri di Antonella Finocchi – *Nocciole e castagne*

Pasticceria Sognatesori di Sognatori Domenico e Valentina – *Pasticceria e cioccolateria*

Il mercatino dei ritrovati Sapori – *Dolci alle nocciole, amaretti, pasticceria e confetture*

Azienda agricola Cuzzoli Mariano – *Nocciole, castagne e zafferano*

Antico forno Pianoscarano – *Dolci da forno*

Dito Break Etruria – *Degustazioni di caffè*

25 anni dalla morte di Moana Pozzi: le rivelazioni a NewTuscia.it di Elisabetta Lupetti (collega e amica della pornstar) (Video)

16 Settembre 2019 Gaetano Alaimo Commenti disabilitati

loading... Gaetano Alaimo NewTuscia – MONTALTO DI CASTRO – “Moana era preoccupata e voleva cambiar vita”. Inizia così il ricordo



Meteo VITERBO

Giovedì 19 Settembre



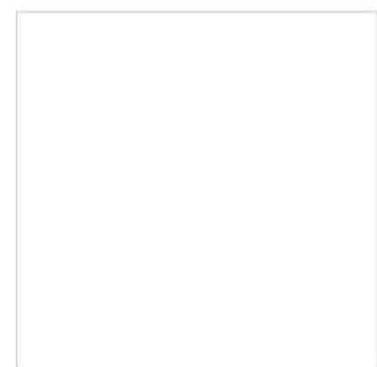
Tmin 17.7

Tmax 25.1

Meteo Lazio
© Centro Meteo Italiano



Filo diretto con i lettori



Non solo Tuscia

Fondazione ITS – Gelato

Area esterna – Giardini di Palazzo Farnese:

Pro Loco Caprarola – Stand food

Azienda agricola la Gentile – Cioccolata “Nellina”

Stand di dolci siciliani

Artigianato tipico

Degustazioni di vino

Norcinerie

Food Truck:

Pizza cotta a legna

Primi piatti

Fritti e arrosticini

Hamburger di Chianina



Video



← Soriano nel Cimino, scalda i motori la Sagra delle Castagne

Scarpinata 2019 negli scenari che ospitarono il brigante Luciano Fioravanti →

👍 Potrebbe anche interessarti



A Caprarola ricordati i caduti sul lavoro

📅 2 Maggio 2018

Commenti disabilitati



Gli Infoteam della Scuola Sottufficiali dell'esercito all'istituto Alessandro Farnese di Caprarola

📅 25 Gennaio 2019

Commenti disabilitati



Tuscia Gospel Festival, gran finale a Vignanello e a Caprarola

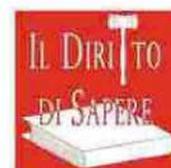
📅 19 Dicembre 2018

Commenti disabilitati

A tu per tu con Marcia Sedoc



Le nostre Rubriche



Caprarola: Al Cioccofest le migliori pasticcerie e cioccolaterie

Guarda tutti gli articoli di DA NON PERDERE

Tweet Mi piace 0 Condividi

Pin.it

19-09-2019 09:09



Cioccofest e festa della castagna a Caprarola: l'evento in cui il gusto dell'autunno è protagonista. Appuntamento il 5 e 6 e il 12 e 13 ottobre nel bellissimo borgo della Tuscia per una festa lunga due weekend che si terrà nella cornice delle scuderie di palazzo Farnese e nelle cucine dello splendido palazzo rinascimentale, aperte al pubblico in esclusiva. Cioccofest sarà **showcooking** con chef professionisti e cuochi stellati provenienti dalle migliori esperienze del territorio; sarà **laboratori di educazione alimentare per bambini** tenuti da nutrizioniste proprio dentro le cucine di palazzo Farnese; Cioccofest sarà **falconeria** e rievocazione storica con **giochi medievali, duelli** con armi tradizionali e eco-camminate a dorso di pony; Cioccofest sarà la proposta fuori dagli schemi di **Cioccofest-off**, con **concerti** ed eventi serali adatte a chi vuole inventare ricette a base di **musica e dolcezza**.

Ma Cioccofest rimarrà soprattutto **la festa del cioccolato**: con tante **aziende** di grande qualità, pasticcerie e **cioccolaterie** che hanno già aderito alla proposta targata **Caffeina** e **amministrazione comunale** di Caprarola, in collaborazione con il **Polo museale del Lazio**. Saranno tre gli spazi a disposizione degli ospiti: l'area interna con espositori commerciali, pasticcerie e cioccolaterie d'eccezione; l'area food esterna con possibilità di gustare gli eccezionali pasti preparati dalla Pro Loco di Caprarola e tante proposte fra dolce e salato; l'area truck con assortimenti di ogni genere. Ecco gli operatori e tutte le dolcezze che potrai trovare a Cioccofest:

Area interna – Scuderie di Palazzo Farnese:

Pasticceria Casantini di Katia e Virginio Casantini - Pasticceria e cioccolateria

Antica Latteria di Roberto e Paola Zena - Latte, cioccolato e gelato

Pasticceria Dolci Tentazioni di Caprarola di Totonelli Danilo e Dario - Pasticceria e cioccolateria

Piccole dolcezze di Giorgia Scribano - Pasticceria e cioccolateria

Bistrot Caffeina in collaborazione con **Domori** Cioccolato - Degustazioni di cioccolato e rum

Cimina Dolciaria di Marco Ferrari ed Elena Iubei - Nocciole, cioccolato e creme

Azienda Agricola Saporì di Ieri di Antonella Finocchi – Nocciole e castagne

Pasticceria Sognatesori di Sognatori Domenico e Valentina - Pasticceria e cioccolateria

Il mercatino dei ritrovati Saporì - Dolci alle nocciole, amaretti, pasticceria e confetture

Azienda agricola Cuzzoli Mariano – Nocciole, castagne e zafferano

Antico fomo Pianoscarano – Dolci da fomo

Dito Break Etruria - Degustazioni di caffè

Fondazione ITS - Gelato

SERVIZI
Riceviamo e Pubblichiamo

TOOLS
Strumenti utili su OV

Occhio Viterbese
9340 "Mi piace"
IL PRIMO GIORNALE DI VITERBO SU
Google currents

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Area esterna – Giardini di Palazzo Farnese:

Pro Loco Caprarola - Stand food

Azienda agricola la Gentile – Cioccolata "Nellina"

Stand di dolci siciliani

Artigianato tipico

Degustazioni di vino

Norcinerie

Food Truck:

Pizza cotta a legna

Primi piatti

Fritti e arrosticini

Hamburger di Chianina

Clicca per [Condividere questo articolo](#)**Commenta con Facebook**  Visualizza commenti:

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) 

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook**Ultime news di DA NON PERDERE****Quarta puntata di 'Ager 2.0': Inseidiamenti e palazzi come segni del po...****La festa della birra approda ad Orte...****Castello e musei aperti, giocoleria e mangiafuoco: ecco il Vasanello S...****Ferrari Cavalcade Classiche...****Investigazione scientifica e omicidi efferati...****'Festi...****'I Narratori di comunità' protagonisti all'inaugurazione del****Dopo Carlo Verdone CinemaTerme accoglie la splendida Claudia Gerini...****Visita guidata lungo il fiume Treja...****OCCHIOVITERBESE**

Redazione OV
Staff O.V.I.T.
Contatti
Facebook Fanpage
Facebook Profilo I
Facebook Profilo II
Facebook Profilo III
OcchioMusic su Facebook

SEZIONI

Cronaca
Politica
Notizie Utili
Arte e Cultura
Da non perdere
Lettere dai lettori
Curiosità
Sport a Viterbo

RUBRICHE

Occhio al Giardino
Occhio alla ricetta
OcchioWall
OcchioMusic
Occhio alla salute
Occhio al Cinema
Occhio all'oroscopo
Tecnologia

STRUMENTI

My Occhio
Toolbar
Widget
OV Mobile
Rss
Servizi Web

SERVIZI

Offerte Usato
Orari bus
Turni farmacie
Meteo
Comuni di Viterbo

LINK UTILI

[Privacy Policy](#)
[Cookie Policy](#)



info@pasticceriainternazionale.it



HOME | I NOSTRI MONDI ▾ | GLI EXTRA | GLI SFOGLIABILI | ABOUT US ▾ | CONTATTI ▾



Lunedì, 16 Settembre 2019 08:01

AtelieReale di Gian Piero Vivalda presenta Nuovola Reale d'Autunno

[Commenta per primo!](#)

Cerca...

MENU PASTICCERIA

Biscotti & lievitati



©Ph. Davide Dutto

Dopo il successo dell'estiva Nuvola Reale, il dolce da forno nato sugli spalti di Wimbledon per essere consumato durante il classico Five o'clock tea, lo chef

Dessert al piatto

Mono e Mignon

Torte & Entremets

Tradizionali

Tutte le nostre ricette

News dal mondo Pasticceria



Gian Piero Vivalda di Antica Corona Reale presenta una nuova versione ispirata all'autunno, disponibile dal prossimo 21 settembre**

La versione originale del dolce **Nuvola Reale** dello chef **Gian Piero Vivalda** di **Antica Corona Reale**, entrata in produzione lo scorso maggio, prevedeva un impasto simile a quello del panettone, con doppia lievitazione, una prima di 12/14 ore e una seconda di 8 ore, con una cottura in forno e la caratteristica fase di riposo a testa in giù, ma alleggerito di uova e di burro, e con una maggiore acidità conferitagli dalla pasta di limone e pasta di mandarino. Ideata dallo chef per riempire quell'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione della Colomba e quella del Panettone (sostanzialmente da Pasqua a settembre), era punteggiata da frutti rossi e frutti estivi canditi.

Riferendosi alla ribattezzata **Nuovola Reale d'Autunno**, lo chef Vivalda spiega che la freschezza dell'impasto si arricchisce dell'aroma del Caffè Kafa Lavazza, della soavità del burro di centrifuga piemontese delle Latterie Inalpi e dalla purezza della vaniglia in bacche del Madagascar. Completano la sinfonia dell'impasto, il cioccolato fondente **Domori** ed il pompelmo rosa candito, con la sua nota di piacevole e rinfrescante acidità, uniti dalla leggerezza dell'acqua Sparea. "Per racchiudere la pienezza di un benessere, non basta solleticare solo una parte dei sensi. Serve una coraltà di emozioni – spiega –. Il gusto è centrale, ma non si apre senza il profumo; ed il profumo non ci avvolge completamente senza accendere la fantasia di immagini, suoni. Suoni gentili. Immagini gradevoli. Come una fetta soffice di un dolce adagiata su un piatto di porcellana vicino ad una tazza ammiccante di caffè. Una suggestione quasi pittorica ottenuta unendo perizia ed ispirazione in un nuovo, seducente dolce da forno, la Nuvola Reale d'Autunno".

"La scelta di questi ingredienti – completa il pastry chef **Luca Zucchini**, responsabile di **AtelieReale** – regala al palato una sensazione più piena e tondeggiante, che poi rispecchia l'idea di autunno e i suoi colori caldi. Non potevamo trovare ingredienti migliori del cioccolato e del caffè, quest'ultimo infuso a freddo per 12 ore oltre ad una piccola parte in polvere, amalgamata direttamente nell'impasto. L'aggiunta del pompelmo rosa candito con la sua leggera acidità ed amarezza, ha poi reso la Nuvola Reale d'Autunno bilanciata ed equilibrata".

www.anticacoronareale.it/

Letto 0 volte

Pubblicato in [News dal mondo Pasticceria](#)

Etichettato sotto [#AtelieReale](#) [#Gian Piero Vivalda](#) [#Antica Corona Reale](#)



Chiara Mancusi



ORDINALO SUBITO



ORDINALO SUBITO





✉ info@pasticceriainternazionale.it



Martedì, 24 Settembre 2019 20:38

Agrimontana scommette sul Criollo: degustazioni aperte il 5 ottobre in 16 gelaterie italiane

Commenta per primo!



Cerca...



MENU GELATO

News dal mondo Gelato

Ricette dal mondo Gelato



Agrimontana ha selezionato 16 Artisti del Gelato per una giornata di degustazione gratuita di gelato al cioccolato, realizzato con il nuovo Criollo Blend Chuao di **Domori**, un cioccolato raffinato con note di mandorla, nocciola, caffè, vaniglia e pane tostato.

Sabato **5 ottobre**, si potrà assaggiare in anteprima la ricetta esclusiva del gelato al cioccolato creato con il nuovo **Criollo Blend Chuao** di **Domori**, a Torino, presso Mara dei Boschi e Casa Clara, a Legnano da Vanilla, a Pisa presso la Gelateria De' Coltelli, a San Benedetto del Tronto da Crème Glacée, alla Gelateria Ghignoni dal 1981 di Sansepolcro, nella capitale da Gunther Gelato Italiano, da Cioccolatte a Padova, a Brescia presso la Gelateria Imperiale e i Maestri del Gelato. E ancora, a Vicenza da Il Gelataio Valdagno, a Pozzallo da L'Artigianale, a Milazzo presso Gelato, a Gioia del Colle presso Dolci Momenti e, infine, a Martina Franca presso la Gelateria Adua.

www.agrimontana.it

Letto 2 volte

Ultima modifica il Martedì, 24 Settembre 2019 20:49

Publicato in [News dal mondo Gelato](#)

Etichettato sotto [#Agrimontana](#) [#Artisti del Gelato](#) [#gelato al cioccolato](#)



Chiara Mancusi

Ultimi da Chiara Mancusi

- [Aumenta la richiesta di giovani cuochi. E Rational punta ai digital natives con la tecnologia intelligente](#)

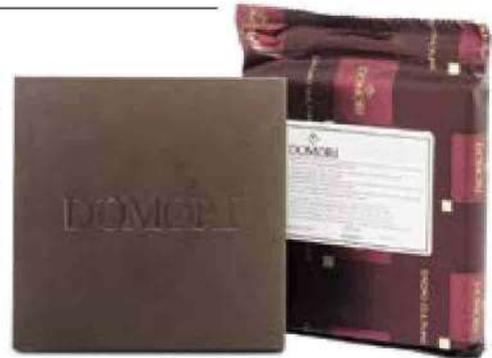


SCARICA SUBITO



PUNTA DI DIAMANTE

È un anno importante per il **Progetto Criollo Domori**, che da 25 anni protegge la specie più preziosa, fragile e rara: il Criollo, che rappresenta lo 0,001% del cacao prodotto nel mondo. Sin dalle sue origini **Domori** lavora sul recupero e la salvaguardia della biodiversità, grazie alla collaborazione in Venezuela con la storica Hacienda San José (di cui **Domori** è proprietaria al 50% dal 2001). Con una superficie di 320 ettari, di cui 185 innestati a cacao con una densità di 1.000 piante per ettaro, rappresenta oggi un patrimonio per il gusto e il recupero della biodiversità di oltre 10 varietà di Criollo. Nel 2019 la ricerca compie un ulteriore passo avanti grazie ad una nuova copertura per uso professionale che diventa Brand Ambassador del Criollo **Domori** il **Blend Chuao**, in pani da 500 g. Polivalente e versatile, questa copertura di cioccolato fondente al 75%, rappresenta la punta di diamante nell'assortimento. "I pregiati varietali di cacao Criollo utilizzati in questa ricetta esclusiva, in cui spicca il Chuao, regalano un cioccolato raffinato dalle note di mandorla, nocciola, caffè, vaniglia e pane tostato. Al palato presenta grande fragranza e cremosità, bassissima astringenza e acidità". domori.com



Nuevo Arancio

PUNTA DI DIAMANTE

Liquori della Foca Amata in gesso di fondente



lunedì, 23 settembre 2019 - Aggiornato alle 11:23

PASTICCERIA

1
Condivisioni



Pasticceria Filippi ci porta in Oriente con i panettoni speziati

L'azienda di Zanè (VI) presenta le nuove proposte dal gusto intenso per il Natale 2019: Mela e Cannella, Cioccolato e Zenzero e Granspeziale.

di Redazione - 23 Settembre 2019 - 11:06 [Commenta](#) [Stampa](#) [Invia notizia](#) ⌚ 2 min

Più informazioni su

- 📍 panettoni speziati
- 👤 andrea filippi
- 👤 lorenzo filippi
- 👤 pasticceria filippi
- 📍 zanè



Il Natale 2019 della **Pasticceria Filippi** è all'insegna degli abbinamenti audaci e del gusto intenso, grazie alla nuova linea **Gli Speziati**, tre panettoni in cui dominano gli ingredienti provenienti da terre lontane e i sapori orientali.

Preparati con le migliori materie prime e con un'attenta lavorazione artigianale, **Mela e Cannella, Cioccolato e Zenzero e Granspeziale** saranno disponibili nei migliori negozi specializzati.

99 Migliori Auditi

Per questa nuova linea – spiega Andrea Filippi, a capo della Pasticceria con il fratello Lorenzo – ci siamo lasciati ispirare dagli aromi provenienti dall'estremo Oriente. I sapori avvolgenti delle spezie creano un binomio armonioso con gli ingredienti della tradizione,

PIÙ POPOLARI **PHOTOGALLERY** **VIDEO**

IL PIÙ "GUSTOSO" FESTIVAL AGROALIMENTARE DELLA SARDEGNA 20-21-22 SETTEMBRE - CRISTANO

ALTERNATIVE EVENTI

Oristano. Le Piazze del gusto - Festival agroalimentare

Shock! Questo rigenera l'udito in 2 ore

Otorini sotto shock: questo è il metodo più efficace contro i problemi di udito...

Shock! Questo rigenera l'udito in 2 ore

Otorini sotto shock: questo è il metodo più efficace contro i problemi di udito...

SRmeteo Previsioni

Cagliari 29°C 21°C

come il *miele* dei Colli Berici, l'uvetta passa e il cioccolato monorigine, dando così ai nostri panettoni un gusto deciso e dalle mille sfumature, da scoprire ad ogni morso.

I panettoni speziati della Pasticceria Filippi

Mela e Cannella unisce il sapore acidulo delle mele candite, trentine della varietà Pink Lady, a quello avvolgente della cannella dello Sri Lanka e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar.



Cioccolato e Zenzero è pensato per chi ama i sapori forti e piccanti: i pezzi di zenzero candito, provenienti dalla baia di Bohai in Manciuria, danno un tocco di vivacità e freschezza al gusto caldo delle gocce di cioccolato **Domori** monorigine Vidamà della Costa d'Avorio.



Granspeziale si caratterizza, invece, per un impasto spolverato con anice

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ ➔



METEO + BOLLETTINO PREVISIONALE

Impostata l'allerta per rischio idro-geologico per il 22 settembre previsioni

➔ Condividi

🗨 Commenta

SRlettere

Tutte le lettere



Tagli all'assistenza scolastica: la lettera di Angsa Sassari Onlus alle istituzioni



Giornata Internazionale della Pace: la riflessione del CNDDU



Istruzione: un primo passo verso la ridefinizione della dignità del docente



Lettera della Confcommercio Sud Sardegna al sindaco

INVIA UNA LETTERA ➔

stellato della Cina, pepe indiano e cannella, arricchito da uva passa proveniente dall'Australia e da zenzero candito.



La famiglia Filippi festeggia con questa linea di panettoni un anno particolarmente ricco di successi: a giugno il Panettone Classico è stato insignito della statuetta d'argento nella categoria **Baked Goods al Summer Fancy Food Show di New York**, mentre a luglio l'azienda ha vinto l'oro nella LEED Certification, programma di certificazione volontario che premia l'attenzione alla sostenibilità, sia nelle ristrutturazioni che riguardano l'edificio, sia nelle diverse fasi di produzione.

I prezzi al pubblico

Il **prezzo al pubblico** consigliato per i panettoni **Mela e Cannella e Granspeziale** è di **17€**, per il formato da 500g, e di **26€** per quello da 1kg, mentre il **prezzo per Cioccolato e Zenzero** è rispettivamente di **18,50€ e 27€**.

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Ecco come difendere la tua casa dai ladri con Verisure. Promo...

Antifurto Verisure



Scegli le soluzioni Kyocera per l'archiviazione dei...

Kyocera



Vuoi risparmiare sui montascale? Confronta i prezzi subito e inizia ...

Offertarapida.it



SOCIAL UP

MAGAZINE



HOME ▾ SCIENZE SPETTACOLO MONDO CUCINA LIFESTYLE SPORT WEB EXPERIENCE SOCIALE

TECH CULTURA ARTE



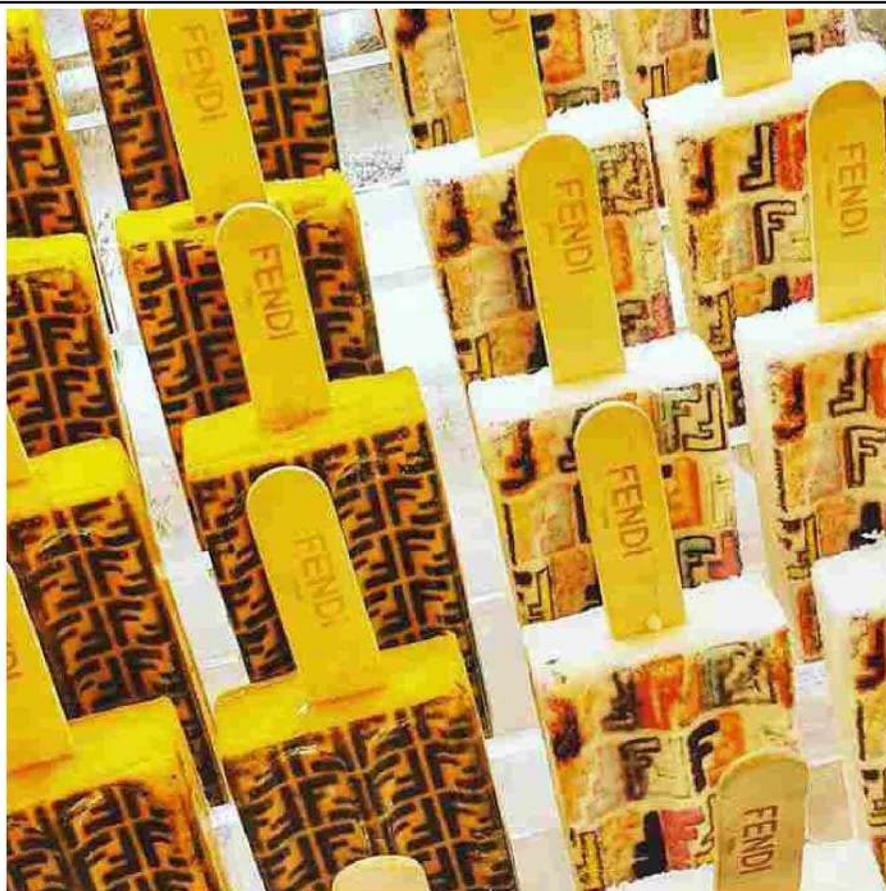
IL CIBO SI VESTE SECONDO MODA: FENDI FIRMA IL SUO PRIMO GELATO



In #Moda, CUCINA, social up by Alessia Cavallaro / 25 settembre 2019 / Leave a Comment

L'estate sta finendo. Purtroppo non è una brutta notizia, ma un dato di fatto al quale dobbiamo arrenderci. Le temperature, però, non la pensano alla stessa maniera: i 30 gradi ancora toccano costantemente centro e Sud Italia. Al nord il tempo è ballerino, ma chi ci impedisce di mangiare un gelato, dovessimo essere pure in Lapponia? Nessuno! Proprio per questo, arriva una casa d'alta moda con il suo ultimissimo progetto: il **gelato** di Fendi.

No, non vi stiamo prendendo in giro: è tutto vero! D'altronde una pausa tra una sfilata e l'altra, durante questa **Fashion Week** milanese del 2019, è concessa, no?



Il progetto lo si deve grazie alla **collaborazione** della casa di moda con un'azienda tutta italiana: **SteccoLecco**. Quest'ultima, famosissima per il franchising aperto in tutta Italia, propone la vendita di ghiaccioli completamente naturali e finalmente oggi si apre al mondo della moda.

Presso la **Stazione Centrale di Milano**, fino al *14 Ottobre*, sarà possibile gustare tutti i gusti ideati dalla **Maison Fendi** in occasione del progetto. Si tratta di un piccolo negozio Pop-Up, il che significa sarà destinato a chiudere i battenti alla data prevista. Non disperate però, avete ancora più di due settimane a disposizione per recarvi in loco e provare ogni gusto della gamma!



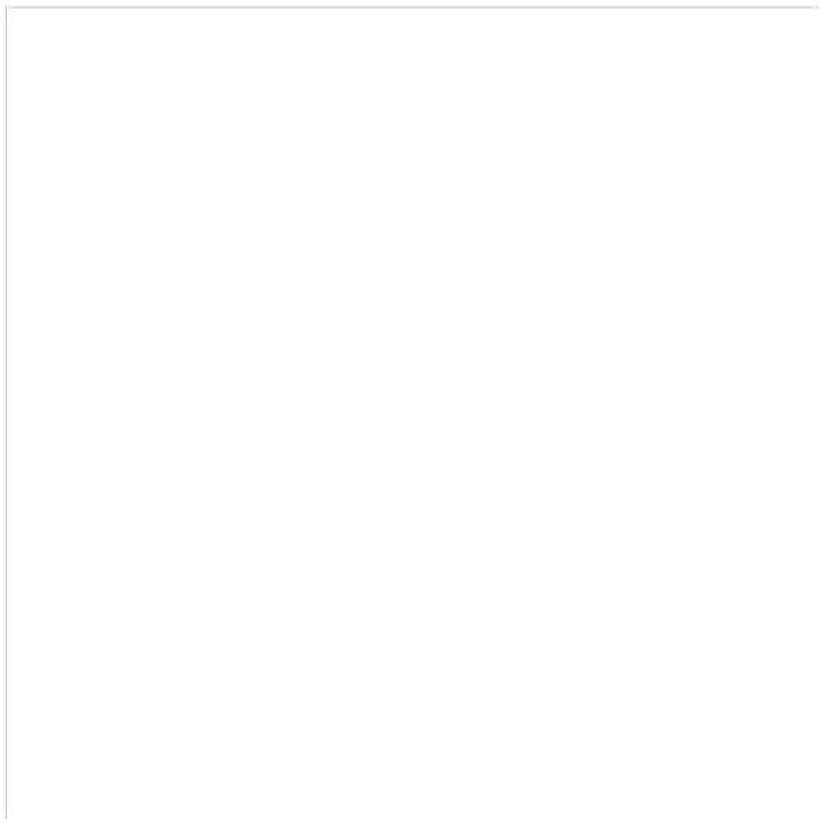
I GUSTI

Quelli presenti nel temporary shop si dividono tra gli intramontabili e disponibili tutto l'anno in ogni negozio SteccoLecco (come la *Nocciola tonda e gentile delle Langhe IGP*, il cioccolato **Domori** al 72% o al 56%, il pistacchio *Sicilia selezione Agrimontana*) a quelli a base di frutta di stagione, completamente privi di latte (come il *Limone Primofiore Sorrento*, la *Fragola Candonga della Basilicata* e il *Melone Francesino*).

L'unica differenza è che per l'occasione i gelati sono stati **customizzati** con le trame più celebri del brand e decorati con l'iconico logo con la doppia F. Mica male, vero?

Il **costo** è attualmente "segreto": ovunque si parla di questa iniziativa, ma il prezzo di un singolo stecco di gelato è ignoto a chiunque. Non ci resta quindi di andare a vederlo personalmente!

Questa collaborazione tra la Maison Fendi e l'azienda SteccoLecco, però, non è stata la prima. Nel 2018, infatti, la società di alta moda, aveva già lanciato in passerella con la "Collezione Prefall 2018" dei divertenti charm in pelliccia ispirati al gelato italiano.



L'iniziativa, insomma, cade proprio a fagiolo con la fine dell'estate, pronta per ricordarci che se vogliamo, questa stagione è possibile portarcela sempre dietro (ancora meglio, dentro le nostre pance). Ma ora diteci la verità: avete mai assaggiato gelati più **lussuosi** di questi?





Pasticceria Filippi ci porta in oriente con i panettoni speziati



L'azienda di Zanè (VI) presenta le nuove proposte dal gusto intenso per il Natale

2019: Mela e Cannella, Cioccolato e Zenzero e Granspeziale

Il Natale 2019 della **Pasticceria Filippi** è all'insegna degli **abbinamenti audaci** e del **gusto intenso** grazie alla nuova linea **Gli Speziati**, tre panettoni in cui dominano gli ingredienti provenienti da terre lontane e i sapori orientali. Preparati con le migliori materie prime e con un'attenta lavorazione artigianale, **Mela e Cannella**, **Cioccolato e Zenzero** e **Granspeziale** saranno disponibili nei migliori negozi specializzati.

“Per questa nuova linea – spiega **Andrea Filippi**, a capo della Pasticceria con il fratello Lorenzo – ci siamo lasciati ispirare dagli aromi provenienti dall'estremo Oriente. I sapori avvolgenti delle spezie creano un binomio armonioso con gli ingredienti della tradizione, come il miele dei Colli Berici, l'uvetta passa e il cioccolato monorigine, dando così ai nostri panettoni un gusto deciso e dalle mille sfumature, da scoprire ad ogni morso”.

Mela e Cannella unisce il sapore acidulo delle mele candite, trentine della



Ultimi articoli

- > Pasticceria Filippi ci porta in oriente con i panettoni speziati

- > Garda con Gusto il bello ed il buono del Garda Trentino

- > Tea Forté: miscele e design raffinati (con la Warming Joy)

- > Gambero Rosso 2020: arriva la guida Bar d'Italia

- > Champagne Bonvalet distribuito da Baron Brisse

varietà Pink Lady, a quello avvolgente della cannella dello Sri Lanka e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. *Cioccolato e Zenzero* è pensato per chi ama i sapori forti e piccanti: i pezzi di zenzero candito provenienti dalla baia di Bohai in Manciuria danno un tocco di vivacità e freschezza al gusto caldo delle gocce di cioccolato **Domori** monorigine Vidamà della Costa d'Avorio. *Granspeziale* si caratterizza invece per un impasto spolverato con anice stellato della Cina, pepe indiano e cannella, arricchito da uva passa proveniente dall'Australia e da zenzero candito.

La famiglia Filippi festeggia con questa linea di panettoni un anno particolarmente ricco di successi: a giugno il *Panettone Classico* è stato insignito della **statuetta d'argento** nella categoria *Baked Goods* al **Summer Fancy Food Show** di New York, mentre a luglio l'azienda ha vinto l'**oro nella LEED Certification**, programma di certificazione volontario che premia l'attenzione alla sostenibilità, sia nelle ristrutturazioni che riguardano l'edificio, sia nelle diverse fasi di produzione.

Il prezzo al pubblico consigliato per i panettoni *Mela e Cannella* e *Granspeziale* è di 17€ per il formato da 500gr e di 26€ per quello da 1kg, mentre il prezzo per *Cioccolato e Zenzero* è rispettivamente di 18,50€ e 27€.

Anna Sperotto
Carlotta Flores Faccio



By redazione7 | Settembre 2019 | I luoghi del gusto

Condividi l'articolo!



SEGUICI SU



ABOUT

Molte immagini pubblicate sono tratte da internet e valutate dunque di pubblico dominio. Qualora il loro utilizzo violasse diritti di autore basta comunicarlo al seguente indirizzo:
redazione@lnews.info e verranno immediatamente rimosse.

Via Lamarmora, 40 - 20122 - Milano

Tel: +393395491460

IL NETWORK

> Le News

> Le Shopping News

> Sapori News

> Viaggiare News

Annuncio

Earn money from your WordPress site

WordAds

REPORT THIS AD



tecnologia

- INFORMAZIONI, NOTIZIE, TECNOLOGIA, ACCESSIBILITÀ E TECNOLOGIE ASSISTIVE. BENVENUTI SUL SITO DI MAURIZIO BARRA. Il sito si propone di fornire aiuti, indicazioni e tutorials sulla tecnologia in generale per tutti, con un "occhio" di riguardo (è il caso di dirlo :)) per le Tecnologie assistive. In più si troveranno contenuti di vario genere, di tipo multimediale. Inoltre il presente sito fornisce notizie in tempo reale e sempre aggiornate di Cronaca, Mondo, Politica, Calcio, Sport, Spettacoli, Cinema, Musica, Cultura, Economia, Regione Piemonte, tutte le notizie ed i video sulla Juventus, Tecnologia, Thunderbird, Scienza e Medicina, audiodescrizioni, Android, Nvda (il lettore di schermo per non vedenti), il meteo e le sue previsioni altamente dettagliate ed affidabili e molto altro ancora! -



[HOME](#) • [REGISTER](#) • [LOG IN](#) • [EDIT PROFILE](#) • [RECUPERA PASSWORD](#) • [RICERCA](#)

• [ACQUISTA SU AMAZON](#) • [INFORMAZIONI](#) • [MAPPA DEL SITO](#) • [I MIEI CONTATTI](#)

• [BLOG](#) • [VAI ALLE PREVISIONI METEO INTERATTIVE](#) • [NOTIZIE](#) ▾ • [AGGIORNAMENTI](#)

• [JUVENTUS](#) ▾ • [IMMAGINI DIVERTENTI](#) • [PROCEDURE](#) • [ANDROID](#) • [MANUALI](#)

• [ACCESSIBILITÀ](#) • [NVDA](#) • [COMUNICAZIONI AI LETTORI](#) • [AUDIODESCRIZIONI](#)

• [THUNDERBIRD](#) • [ESCI LOG OUT](#)



AGGIORNAMENTI, ECONOMIA, NOTIZIE, ULTIM'ORA
ECONOMIA TUTTE LE NOTIZIE

1 Settembre 2019

Ultimo aggiornamento Settembre 1, 2019 12:28 pm

Maurizio Barra

Tempo di lettura: 4 minuti

ECONOMIA TUTTE LE NOTIZIE IN TEMPO REALE

ECONOMIA TUTTE LE NOTIZIE IN TEMPO
REALE SEMPRE AGGIORNATE,
APPROFONDITE, DETTAGLIATE,
COMPLETE ED UFFICIALI: LEGGI!

DALLE 10:47 DI SABATO 31 AGOSTO 2019

ALLE 12:28 DI DOMENICA 01 SETTEMBRE 2019

ECONOMIA TUTTE LE NOTIZIE

Ogni 6 minuti furto in negozio o bottega
Costo per gli operatori è di 3,3 miliardi l'anno

VENEZIA31 agosto 2019 10:47

– Sebbene da qualche anno i furti siano in calo, ce n'è 1 ogni 6 minuti; 10 ogni ora e 246 ogni giorno. Sono 90 mila i negozi e le botteghe artigiane colpite nel 2017. Un costo economico per gli operatori commerciali stimato dalla Cgia sui 3,3 miliardi di euro annui. Rispetto al 2014 (106.500 denunce), il calo in Italia è stato del 15,6%, con punte di meno 23/25% in Veneto, Piemonte, Calabria, Sardegna. Tra il 2014-2017 solo in Campania sono salite le denunce (+2,7%). Oltre al grab and run (prendi e scappa), i metodi più usati per rubare la merce sugli scaffali sono la rottura di placche antitaccheggio e l'uso di borse schermate. Se si rapporta il numero di furti denunciati dagli negozianti e artigiani ogni 100mila abitanti, emerge che nel 2017 la regione più "colpita" è stata l'Emilia Romagna (233,8). Poi la Toscana (215,4), la Liguria (207), la Lombardia (201,6) e il Piemonte (166,2). In coda a questa graduatoria, il Molise (70,3), la Calabria (57) e la Basilicata (36,3). Il dato medio nazionale è 148,6.

Bankitalia: da lunedì nuovo faro contanti Uif potrà richiedere nome di chi movimentata oltre 10mila euro

31 agosto 2019 18:31

Partono da lunedì i controlli sull'uso anomalo di contanti da parte della Uif, l'unità di informazione finanziaria incardinata presso la Banca d'Italia.

La misura, prevista dalla riforma del 2017 che ne ha fissato l'inizio a settembre, prevede l'invio delle comunicazioni su prelievi e versamenti presso banche, Poste, istituti di pagamento. Si potrà sapere il nome di chi ritira o versa banconote per oltre 10mila euro complessivi in un mese. Non sarà una segnalazione automatica di operazione sospetta ma accenderà un faro da parte delle autorità. La comunicazione dovrà essere inviata, ha chiarito la stessa Uif, anche se si supera il tetto dei 10mila euro attraverso più operazioni singolarmente pari o superiori a 1.000 euro. Il primo invio dovrà essere effettuato entro il 15 settembre 2019 e riguarderà i dati riferiti ai mesi di aprile, maggio, giugno e luglio. I contanti in Italia restano ancora molto usati, rispetto agli altri paesi europei, in Italia malgrado l'aumento di questi anni di strumenti di pagamento come carte di credito, bancomat e bonifici. E come rilevava di recente uno studio della stessa Uif, sono usati maggiormente al Sud per una questione di arretratezza finanziaria e tecnologica ma gli usi anomali sono concentrati al Centro Nord, laddove guarda caso l'economia muove risorse maggiori.

Lavoro: da lunedì Film Festival a SestoFino al 4 ottobre torna la rassegna promossa da Cisl e Acli

31 agosto 2019 14:34

- Al via da lunedì prossimo fino al 4 ottobre la tradizionale rassegna cinematografica sul lavoro organizzata ormai da 15 anni da Cisl e Acli Lombardia. La manifestazione si terrà al Cinema Rondinella di Sesto San Giovanni (Milano), città simbolo di diverse stagioni di lotte operaie, e si articolerà in tre sessioni: Labour.short dedicata a opere di durata fino a 30 minuti, Labour.doc dedicata ai documentari, e Labour.film sui lungometraggi. E' previsto per giovedì 19 settembre il Labour Short Awards, per far scegliere al pubblico il miglior cortometraggio tra una rosa di titoli selezionati dalla direzione artistica in collaborazione con il 'Cortisonici Film Festival' di Varese. Tra le opere di quest'anno 'Mai più strage Lamina, un colpo al cuore alla Milano del lavoro' di Antonio Pacor e Bettina Gozzano, 'In questo mondo' di Anna Kauber, 'I Villani' di Daniele de Michele, 'Un valzer tra gli scaffali' di Thomas Stuber e 'Le nostre battaglie' di Guillaume Senez.

Illy: tutto pronto per Polo del Gusto Nuova sfida per Riccardo Illy

TRIESTE 31 agosto 2019 14:43

– Far entrare un partner finanziario nel neo-costituito Polo del Gusto che finanzi nuove acquisizioni mentre le singole società che compongono il Polo continueranno a crescere fino alla quotazione in Borsa. A quel punto, verranno cedute le minoranze di queste società realizzando così la liquidità per restituire al partner finanziario l'investimento iniziale. E' il piano di sviluppo ideato da Riccardo Illy per il Polo del Gusto, sub-holding che punta alla crescita e internazionalizzazione delle aziende non legate al caffè, cioè **Domori**, **Mastrojanni**, Dammann e inoltre **Agrimontana** e Fgel delle quali Illy detiene rispettivamente il 40 e il 23%. Per il Polo del Gusto, newco costituita a giugno, è praticamente tutto pronto, manca soltanto il Cda, che sarà composto in settembre e non avrà tra i componenti persone della famiglia, ad esclusione di Riccardo Illy. L'impegno previsto per il partner finanziario avrà una durata di 10 anni per una cifra tra 50-100 milioni di euro, pari a una quota compresa tra 25-40%.

Fitch: a Regione Fvg rating A- 'Attestazione ribadisce buon operato Giunta'

TRIESTE31 agosto 201915:45

– L'agenzia internazionale Fitch ha assegnato alla Regione Friuli Venezia Giulia il rating A- sull'affidabilità economica e finanziaria. Lo si apprende da una nota di Fitch. Un giudizio, osserva l'assessore regionale alle Finanze, Barbara Zilli, "ben 2 livelli al di sopra dell'Italia, che ha invece un rating BBB con outlook negativo".

I rating riflettono il "Standalone Credit Profile", che coniuga il basso debito del Fvg e la solida liquidità con un profilo di rischio medio. Quest'ultima valutazione riflette anche un modesto rischio che il bilancio regionale di 7 mld di euro possa restringersi o che i 125 mln di euro richiesti per la copertura del debito possano aumentare. "Il giudizio dell'agenzia Fitch conferma la stabilità economica al Fvg – osserva il presidente del Fvg, Massimiliano Fedriga – e attribuisce un importante riconoscimento delle competenze e del senso di responsabilità con cui è amministrata la nostra Regione. Un'attestazione che ribadisce il buon operato della Giunta".

Dazi, attive nuove tariffe Usa su Cina Tasse del 15% su 112 miliardi di dollari di importazioni

WASHINGTON01 settembre 201906:26

– E' entrata in vigore alla mezzanotte orario di Washington (le 6 in Italia) l'ultima serie di tariffe imposte dall'amministrazione Trump sulle importazioni cinesi.

Le nuove tasse del 15% si applicano a circa 112 miliardi di dollari di importazioni. Tuttavia, oltre i due terzi dei beni di consumo importati negli Stati Uniti dalla C'na sono già soggetti a imposte più elevate. Nelle prime fasi della 'guerra commerciale' in atto con Pechino, l'amministrazione Usa aveva ampiamente evitato di colpire gli articoli di consumo. Ma ora con il probabile aumento dei prezzi di questi beni, la mossa di Washington minaccia proprio il principale motore dell'economia statunitense: la spesa per consumi.

Annunci



No votes yet.

Condividi! SUGGERISCI! CONSIGLIA:



Mi piace:

Caricamento...

Tagged economia, economia tutte le notizie, economia tutte le notizie in tempo reale, Economia tutte le notizie in tempo reale sempre aggiornate, Economia tutte le notizie sempre aggiornate, Economia tutte le notizie sempre aggiornate in tempo reale, Ultim'ora, Ultim'ora Economia

costituito Polo del Gusto che finanzia nuove acquisizioni mentre le singole società che compongono il Polo continueranno a crescere fino alla quotazione in Borsa. A quel punto, verranno cedute le minoranze di queste società realizzando così la liquidità per restituire al partner finanziario l'investimento iniziale.

L'investimento

Per il Polo del Gusto, newco costituita a giugno, è praticamente tutto pronto, manca soltanto il Cda, che sarà composto in settembre e non avrà tra i componenti persone della famiglia, ad esclusione di Riccardo Illy. L'impegno previsto per il partner finanziario avrà una durata di 10 anni per una cifra tra 50-100 milioni di euro, pari a una quota compresa tra 25-40%.

LEGGI ANCHE

■ **Illy acquista il marchio che ispirò "La fabbrica di cioccolato"**

Persone: **Riccardo Illy** Argomenti: **Illy**

 [Condividi](#)
 [Tweet](#)



Potrebbe interessarti



Orchidee phalaenopsis, come curarle per una fioritura perfetta



Come conservare le foglie di basilico nei mesi freddi senza rinunciare al loro aroma



Pannocchie di mais, tutti i segreti per una cottura perfetta e golosa



Libreria, i segreti per l'ordine e una pulizia perfetta

8 febbraio 2019



Illy acquista il marchio che ispirò "La fabbrica di cioccolato"

16 marzo 2019



Minacce e buste sospette alla Illy: "Pagate o avveleniamo i prodotti"

6 aprile 2019



Questi leggings aiutano a ridurre la cellulite grazie al...

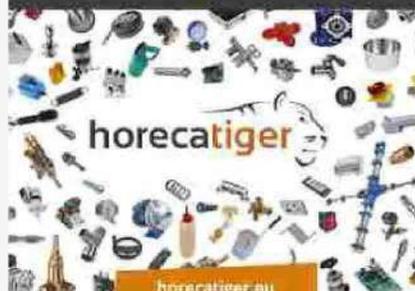


Il primo SmartWatch economico boom di vendite in Italia

POST SOCIALE

Sponsorizzato da **Outbrain**

RICAMBI PER LA CUCINA PROFESSIONALE



horecatiger

horecatiger.eu

Potrebbe interessarti

Contenuti sponsorizzati da **Outbrain**

Azioni Amazon: con soli 200€ puoi ottenere una rendita mensile fissa
VICI MARKETING

Arriva in Italia il primo prodotto per la ricrescita dei capelli che funziona
POSTSOCIALE

Nessuna lingua sarà più "straniera", grazie a questa brillante innovazione giapponese
MUAMA

Scopri N26 Metal, la carta di cui tutti parlano
N26

I più letti della settimana

... quotidiano online della Tuscia!

TusciaTimes.eu

(.it)
(.COM)

Quotidiano online di Viterbo e della provincia. Notizie, Cultura, Sport, Meteo, Cronaca e tant'altro ...

Piccola
FORMAGGERIA
Artigiana

HOME ATTUALITÀ CRONACA POLITICA CULTURA SANITÀ SPORT NOTIZIE DAI COMUNI ECONOMIA
APPUNTAMENTI IN CITTA' SOCIALE

DATA E ORA



Viterbo

Oggi è Giovedì 19 Settembre 2019

I NOSTRI SPONSOR



Concerti a Viterbo
4 ottobre - 9 novembre 2019



Donna Mese
Ciclo 30cpr



POLAROID
Fotocamera
Istantanea



Genio italiano
inventa cura
integrata per

2019 **Caprarola GUSTO 4.0**
e Festa della Castagna

Apertura straordinaria delle antiche cucine di Palazzo Farnese!

Scuderie di Palazzo Farnese
Ingresso gratuito dalle 10.30 alle 10.00

ASSOFRUTTI

Chef professionisti above cooking laboratori per laboratori degustazioni omni giochi burattini food - musica

Al Cioccofest di Caprarola le migliori pasticcerie e cioccolaterie

19 Settembre 2019 Redazione Notizie dai Comuni

CAPRAROLA (Viterbo) – Cioccofest e festa della castagna a Caprarola: l'evento in cui il gusto



CERCA TRA GLI ARTICOLI

Search ...



SPOT



**Vuoi migliorare
l'udito?**



**Ricarica la tua
Postepay.**



**Linea
Magnetoterapia**



**Ginocchia
sane?**

Pubblicità 4W

LE NOSTRE RUBRICHE

L'anima del cane



Tutti a tavola

Il Vangelo della
domenicaConsigliami un
libroPer fare il verso a
Pasquino

A fior di pelle

dell'autunno è protagonista. Appuntamento il 5 e 6 e il 12 e 13 ottobre nel bellissimo borgo della Tuscia per una festa lunga due weekend che si terrà nella cornice delle scuderie di palazzo Farnese e nelle cucine dello splendido palazzo rinascimentale, aperte al pubblico in esclusiva.

Cioccofest sarà **showcooking** con chef professionisti e cuochi stellati provenienti dalle migliori esperienze del territorio; sarà **laboratori di educazione alimentare per bambini** tenuti da nutrizioniste proprio dentro le cucine di palazzo Farnese; Cioccofest sarà **falconeria** e rievocazione storica con **giochi medievali, duelli** con armi tradizionali e eco-camminate a dorso di **pony**; Cioccofest sarà la proposta fuori dagli schemi di **Cioccofest-off**, con **concerti** ed eventi serali adatte a chi vuole inventare ricette a base di **musica e dolcezza**.

Ma Cioccofest rimarrà soprattutto **la festa del cioccolato**: con tante **aziende** di grande qualità, pasticcerie e **cioccolaterie** che hanno già aderito alla proposta targata **Caffeina** e **amministrazione comunale** di Caprarola, in collaborazione con il **Polo museale del Lazio**. Saranno tre gli spazi a disposizione degli ospiti: l'area interna con espositori commerciali, pasticcerie e cioccolaterie d'eccezione; l'area food esterna con possibilità di gustare gli eccezionali pasti preparati dalla Pro Loco di Caprarola e tante proposte fra dolce e salato; l'area truck con assortimenti di ogni genere. Ecco gli operatori e tutte le dolcezze che potrai trovare a Cioccofest:

Area interna – Scuderie di Palazzo Farnese:

Pasticceria Casantini di Katia e Virginio Casantini – *Pasticceria e cioccolateria*

Antica Latteria di Roberto e Paola Zena – *Latte, cioccolato e gelato*

Pasticceria Dolci Tentazioni di Caprarola di Totonelli Danilo e Dario – *Pasticceria e cioccolateria*

Piccole dolcezze di Giorgia Scribano – *Pasticceria e cioccolateria*

☉ Bistrot Caffeina in collaborazione con **Domori** Cioccolato – *Degustazioni di cioccolato e rum*

Cimina Dolciaria di Marco Ferrari ed Elena Iubei – *Nocciole, cioccolato e creme*

Azienda Agricola Sapori di Ieri di Antonella Finocchi – *Nocciole e castagne*

Pasticceria Sognatesori di Sognatori Domenico e Valentina – *Pasticceria e cioccolateria*

Il mercatino dei ritrovati Sapori – *Dolci alle nocciole, amaretti, pasticceria e confetture*

Azienda agricola Cuzzoli Mariano – *Nocciole, castagne e zafferano*

Antico forno Pianoscarano – *Dolci da forno*

Dito Break Etruria – *Degustazioni di caffè*

Fondazione ITS – *Gelato*



Area esterna – Giardini di Palazzo Farnese:

Pro Loco Caprarola – *Stand food*

Azienda agricola la Gentile – *Cioccolata "Nellina"*

Controcultura



Stand di dolci siciliani

Artigianato tipico

Degustazioni di vino

Norcinerie

SCRIVICI



redazione@tusciatimes.eu

Food Truck:

Pizza cotta a legna

Primi piatti

Fritti e arrosticini

Hamburger di Chianina

Per informazioni: ufficiostampa@caffeinacultura.it

PDF

Text

Print



...quotidiano online della Toscana!

TusciaTimes.eu

WHATSAPP

INVIACI LE TUE SEGNALAZIONI
AL NUMERO
(+39) 333 2712460

Numero non abilitato alle chiamate.



**MULTICENTRUM
Uomo 30
Compresse**



**Siemens
Gigaset -
GIGASET**



**Genio italiano
inventa cura
integrata per**

CAPRAROLA

CIOCCO FEST

PALAZZO FARNESE

SPOT



**Samsung Tv
43 Frame
Ue43ls03naux:**



Chat e Incontri

« Domani a Viterbo passeggiata notturna "Nel cuore del Peperino" »

ULTIMI ARTICOLI

AL CIOCCOFEST DI CAPRAROLA LE MIGLIORI PASTICCERIE E CIOCCOL...

Cioccolato, gelato, dolci, biscotti e prodotti tipici saranno i protagonisti, insieme a laboratori di

nutrizione per bambini, showcooking, eventi culturali e concerti

Cioccofest e festa della castagna a Caprarola: l'evento in cui il gusto dell'autunno è protagonista. Appuntamento il 5 e 6 e il 12 e 13 ottobre nel bellissimo borgo della Tuscia per una festa lunga due weekend che si terrà nella cornice delle scuderie di palazzo Farnese e nelle cucine dello splendido palazzo rinascimentale, aperte al pubblico in esclusiva.

Cioccofest sarà showcooking con chef professionisti e cuochi stellati provenienti dalle migliori esperienze del territorio; sarà laboratori di educazione alimentare per bambini tenuti da nutrizioniste proprio dentro le cucine di palazzo Farnese; Cioccofest sarà falconeria e rievocazione storica con giochi medievali, duelli con armi tradizionali e eco-camminate a dorso di pony; Cioccofest sarà la proposta fuori dagli schemi di Cioccofest-off, con concerti ed eventi serali adatte a chi vuole inventare ricette a base di musica e dolcezza.

Ma Cioccofest rimarrà soprattutto la festa del cioccolato: con tante aziende di grande qualità, pasticcerie e cioccolaterie che hanno già aderito alla proposta targata Caffèina e amministrazione comunale di Caprarola, in collaborazione con il Polo museale del Lazio. Saranno tre gli spazi a disposizione degli ospiti: l'area interna con espositori commerciali, pasticcerie e cioccolaterie d'eccezione; l'area food esterna con possibilità di gustare gli eccezionali pasti preparati dalla Pro Loco di Caprarola e tante proposte fra dolce e salato; l'area truck con assortimenti di ogni genere.

Ecco gli operatori e tutte le dolcezze che potrai trovare a Cioccofest:

Area interna oe Scuderie di Palazzo Farnese:

Pasticceria Casantini di Katia e Virginio Casantini - Pasticceria e cioccolateria

Antica Latteria di Roberto e Paola Zena - Latte, cioccolato e gelato

Pasticceria Dolci Tentazioni di Caprarola di Totonelli Danilo e Dario - Pasticceria e cioccolateria

Piccole dolcezze di Giorgia Scribano - Pasticceria e cioccolateria

Bistrot Caffèina in collaborazione con **Domori** Cioccolato - Degustazioni di cioccolato e rum

Cimina Dolciaria di Marco Ferrari ed Elena Iubei - Nocciole, cioccolato e creme

Azienda Agricola Saporì di Ieri di Antonella Finocchi oe Nocciole e castagne

Pasticceria Sognatesori di Sognatori Domenico e Valentina - Pasticceria e cioccolateria

Il mercatino dei ritrovati Saporì - Dolci alle nocciole, amaretti, pasticceria e confetture

Azienda agricola Cuzzoli Mariano oe Nocciole, castagne e zafferano

Antico forno Pianoscarano oe Dolci da forno

Dito Break Etruria - Degustazioni di caffè

Fondazione ITS - Gelato

Area esterna oe Giardini di Palazzo Farnese:

Pro Loco Caprarola - Stand food

Azienda agricola la Gentile oe Cioccolata "Nellina"

Stand di dolci siciliani

Artigianato tipico

Degustazioni di vino

Norcinerie

Food Truck:

Pizza cotta a legna

Primi piatti

Fritti e arrosticini

Hamburger di Chianina

COMMENTA SU FACEBOOK

Share on Facebook

Share

Share on Twitter

Tweet

Share on Google Plus

Share

Share on Pinterest

Share

Share on Linkedin

Share

Share on Digg

Share

[AL CIOCCOFEST DI CAPRAROLA LE MIGLIORI PASTICCERIE E CIOCCOL...]

LOCALITÀ
RIELLO
PROPRIETÀ
DANUBIO

TusciaWeb

Citizen Journal
non riceve alcun finanziamento pubblico

Ultimo aggiornamento: 19 settembre 2019 alle 15:48

NUOVE COSTRUZIONI

APPARTAMENTI
& LOCALI COMMERCIALI[Home](#) | [Cronaca](#) | [Politica](#) | [Economia](#) | [Agricoltura](#) | [Salute](#) | [Cultura](#) | [Spettacolo](#) | [Sport](#) | [Opinione](#) | [TusciaWebTV](#) | [Gallery](#) | [Archivio](#) | [Chi Siamo](#)[Viterbo](#) | [Provincia](#) | [Lazio](#) | [Facebook](#) | [TusciaWeb-tube](#) | [Twitter](#) | [Telegram](#) | [TusciaWebOld](#)

Cerca

TusciaWeb > Cronaca > Provincia

Condividi:

Caprarola - Cioccofest - Appuntamento il 5 e 6 e il 12 e 13 ottobre dentro e fuori palazzo Farnese

Non solo cioccolato... anche gelato, dolci, biscotti e prodotti tipici

Condividi la notizia:

Tweet



Caprarola - Palazzo Farnese

Caprarola - Riceviamo e pubblichiamo - Cioccofest e festa della castagna a Caprarola: l'evento in cui il gusto dell'autunno è protagonista. Appuntamento il 5 e 6 e il 12 e 13 ottobre nel bellissimo borgo della Tuscia per una festa lunga due weekend che si terrà nella cornice delle scuderie di

palazzo Farnese e nelle cucine dello splendido palazzo rinascimentale, aperte al pubblico in esclusiva.

Cioccofest sarà showcooking con chef professionisti e cuochi stellati provenienti dalle migliori esperienze del territorio; sarà laboratori di educazione alimentare per bambini tenuti da nutrizioniste proprio dentro le cucine di palazzo Farnese; Cioccofest sarà falconeria e rievocazione storica con giochi medievali, duelli con armi tradizionali e eco-camminate a dorso di pony; Cioccofest sarà la proposta fuori dagli schemi di Cioccofest-off, con concerti ed eventi serali adatte a chi vuole inventare ricette a base di musica e dolcezza.

Ma Cioccofest rimarrà soprattutto la festa del cioccolato: con tante aziende di grande qualità, pasticcerie e cioccolaterie che hanno già aderito alla proposta targata Caffeinæ amministrazione comunale di Caprarola, in collaborazione con il polo museale del Lazio.

Saranno tre gli spazi a disposizione degli ospiti: l'area interna con espositori commerciali, pasticcerie e cioccolaterie d'eccezione; l'area food esterna con possibilità di gustare gli eccezionali pasti preparati dalla pro loco di Caprarola e tante proposte fra dolce e salato; l'area truck con assortimenti di ogni genere. Ecco gli operatori e tutte le dolcezze che potrai trovare a Cioccofest.

Articoli recenti

In arrivo la 22esima edizione del workshop turistico "Buy Lazio"
Non solo cioccolato... anche gelato, dolci, biscotti e prodotti tipici
Con "Il cuore nel Peperino" una passeggiata notturna alla scoperta di Pianoscarano
"Imprese artigiane femminili, un mondo vivo e dinamico"
"Questi uffici sono una svolta per tutta la guardia di finanza"

Link utili

Aerei
Cinema
Farmacie
Oroscopo
Telefoni
Treni

ILLY PISTA CINESE PER IL POLO DEL GUSTO: POSSIBILE INGRESSO DELLA HOLDING NUO CAPITAL

La via della seta parrebbe attrarre uno dei gruppi più prestigiosi e internazionali del made in Italy in ambito food . Si tratta di **ILLY** che secondo alcune ricostruzioni sarebbe oggetto di possibili investimenti da parte di un colosso cinese, Nuo Capital. Non si tratterebbe di acquisizione, ma di ingresso con quote di minoranza. La possibilità di un ingresso di Nuo Capital, holding cinese già protagonista di accordi con Terra Moretti per finanziare l'acquisizione di Sella&Mosca e Teruzzi e poi con Tannico per lo sviluppo dell'e-commerce di vino in Cina, viene riportata dal sito Aziende in Campo di Emanuele Scarci. Si tratterebbe in questo caso di un investimento per acquisire una quota di minoranza nel Polo del gusto che comprende **Domori** (cioccolato), **Dammann Frères** (tè), **Mastrojanni** (vino) e una quota di **Agrimontana** (confetture e frutta secca). In alternativa a Nuo Capital, ci sarebbe anche la candidatura del fondo belga di private equity Verlinvest .

Questa operazione riguarda il Polo del gusto e non direttamente Illycaffè, che nel frattempo sta preparando il terreno per la ricerca di un partner per la crescita negli Stati Uniti . È attesa in questi giorni l'ufficializzazione della nomina dell'advisor bancario e in pole position per il ruolo di advisor pare esserci Goldman Sachs. Nel frattempo l'azienda del caffè ha diffuso una nota stampa con la quale precisa, a sua volta, che "l'operazione di ricerca di un partner per sviluppare il mercato retail statunitense, annunciata dal presidente Andrea **Illy** lunedì 16 settembre, riguarda illycaffè e non il Gruppo **Illy** o il Polo del Gusto". **Illy** pista cinese per il Polo del gusto: possibile ingresso della holding Nuo Capital was last modified: settembre 24th, 2019 by Redazione

[**ILLY** PISTA CINESE PER IL POLO DEL GUSTO: POSSIBILE INGRESSO DELLA HOLDING NUO CAPITAL]

NATALE 2019: 9 MODI DIVERSI DI INTENDERE IL PANETTONE

Si fa presto a dire panettone: chi detesta i canditi, gli preferisce il pandoro. Chi ormai dopo anni si è stufato, cerca alternative per celebrare comunque le feste natalizie con un dolce. Se fate parte di queste due categorie o volete semplicemente provare qualcosa di diverso, vi suggeriamo alcune valide alternative al panettone tradizionale.

Panettone al Vin Santo. La storia di Albertengo e dei suoi panettoni al vino risale agli anni '80. I primi esperimenti sono stati fatti con il Moscato d'Asti (scelta obbligata visto che l'azienda è di Cuneo), a cui si sono aggiunti i passiti di Moscato, il passito di Pantelleria, la grappa, i distillati e, ultimi, il Brachetto d'Acqui e il vin santo. La produzione di panettoni, disponibili in tutti i formati da 100 grammi a 20 chili, al vino ha raggiunto dimensioni importanti e copre quasi un quarto della produzione totale. Per il prossimo Natale, le novità sono il panettone al Vin Santo Santa Cristina Valdichiana Toscana Doc 2014, intenso e aromatico, e il panettone al Brachetto d'Acqui Docg di Giulio Cocchi, dolce e profumato.

Panettone all'aceto balsamico. L'aceto balsamico di Modena Igp si sposa bene con dolce e salato: questo Natale fa parte del panettone e gli regala un gusto molto particolare. L'aceto è quello dell'acetaia del Duca di Spilamberto (Modena) che è inserito in purezza nell'impasto, mentre per la crema di farcitura è potenziato con il mosto cotto. Si ottiene così un panettone con note profumate che si smorzano in sapore più morbido e rotondo quando la pasta si sposa alla crema.

Praline di panettone. Solo un cioccolatiere come Davide Comaschi poteva pensare di mettere il panettone dentro una pralina. Panettone – Milano incorpora i sapori del dolce natalizio lombardo in una ganache morbida, in cui si ritrovano le arance candite, l'uvetta passa e le essenze di vaniglia e burro.

Panettone caponata. I panettoni della Pasticceria De Vivo di Pompei esplorano il gusto del salato delle ricette della tradizione partenopea. Così nascono il PanCaponata, con pomodorini e melanzane, il Pane di Rinforzo, con alici di Cetara e peperone pappacella e il PanMonacoPorcino, con provolone del Monaco Dop e funghi porcini.

Panettone all'avanguardia. Più che un panettone, il dolce del pasticcere torinese Fabrizio Racca è un'opera di design. Infatti Fabrizio mette a frutto la sua laurea al Politecnico di Torino per creare dolci dalla forma avanguardistica. In particolare, il suo panettone è una struttura multiforme composta da un cilindro in cioccolato con all'interno strati di panettone tradizionale, soffice chantilly, cremoso al gianduja e nocciole intere pralinate, il tutto sovrastato da sfere vuote di cioccolato fondente.

Panettone ligure. Lo chef Marco Visciola de Il Marin di Genova, ristorante stellato all'interno di Eataly, ribadisce anche a Natale il suo omaggio alla Liguria. Nasce così un panettone salato con olive taggiasche e chinotto candito. Come per il panettone tradizionale, alla base delle preparazioni c'è la scelta di ingredienti naturali e selezionati, sottoposti poi a 36 ore di lievitazione, che danno vita a un impasto soffice e morbido. Le due versioni sono acquistabili presso il ristorante Il Marin e presso Eataly.

Panettone fiorito. Parlano di fiori e di frutti i panettoni di Loison. Assaggiare una delle creazioni dell'azienda vicentina è come sfogliare un catalogo di botanica. C'è la Rosa (con sciroppo di rose liguri, Presidio Slow Food) e la Camomilla ma anche la Liquirizia di Sibari Dop e Zafferano, l'Albicocca e Zenzero, il Fico Dottato di Calabria e la Pera, Cannella e Chiodi di Garofano. Ma la novità delle prossime feste è il panettone agrumato. Nell'impasto preparato solo con uova fresche, miele italiano, latte fresco intero, panna e burro di alta qualità, vaniglia naturale Mananara del Madagascar presidio Slow Food e sale marino integrale di Cervia si ritrovano il Chinotto di Savona e Mandarino tardivo di Ciaculli.

Panettone alle mele. Il Lievitato alla Mela dello chef Giancarlo Morelli, patron del Pomiroeu di Seregno, del Bulk Mixology Food Bar e del ristorante Morelli Milano, ha un impasto elastico e soffice come una nuvola. La vera particolarità è l'utilizzo, al posto dei canditi, della mela renetta tagliata a cubetti. Piccoli

semi di cioccolato fondente si alternano alla radice dello zenzero candito e ai profumi della cannella, dell'arancia, del miele, della vaniglia, del lime e del bergamotto. Panettone orientale. La Pasticceria Filippi porta il gusto del Natale in viaggio in Oriente con 3 panettoni dagli accostamenti arditi. Mela e Cannella unisce il sapore acidulo delle mele trentine della varietà Pink Lady candite a quello della cannella dello Sri Lanka e delle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. Nello Cioccolato e Zenzero i pezzi di zenzero candito provenienti dalla baia di Bohai in Manciuria danno un tocco di freschezza al gusto caldo delle gocce di cioccolato **Domori** monorigine Vidamà della Costa d'Avorio. Granspeziale si caratterizza invece per un impasto spolverato con anice stellato della Cina, pepe indiano e cannella, arricchito da uva passa proveniente dall'Australia e da zenzero candito. Se vuoi aggiornamenti su Natale 2019: 9 modi diversi di intendere il panettone inserisci la tua email nel box qui sotto:

[NATALE 2019: 9 MODI DIVERSI DI INTENDERE IL PANETTONE]

DA MAK MIXOLOGY L'EVENTO "DUCA DI SALAPARUTA": VINI E COCKTAIL ABBINATI A PRELIBATEZZE DEL TERRITORIO

Un serata innovativa con 6 classici e 5 cocktail abbinati alle prelibatezze del territorio siciliano e nazionale. Mercoledì 27 novembre dalle 20 grande evento all'interno della Galleria delle Vittorie. Mak Mixology, ristorante cocktail bar, dedicherà una serata ai vini " Duca di Salaparuta e Florio ".

Si potranno degustare non solo i classici lisci, ma anche interessanti drink. I bartender - Matteo Bonandrini, Luca Catanzaro e Nicolò Cottone - realizzeranno per l'occasione, con estro e grande maestria, cocktail unici. Profumi che saranno abbinati all'aperitivo di selezionati salumi e formaggi del territorio, ai piatti realizzati dalla chef Alessandra Lo Curto, e non solo.

Non potrà certamente mancare il cioccolato nelle varie versioni tra cui la siciliana cioccolata di Modica e la fondente al 70% e 90% selezione Napolitains dell'azienda **Domori**. Azienda che lavora su un'altissima selezione e tutela delle varietà di cacao più pregiate al mondo. In abbinamento anche le tre varianti di cassatelle di Agira e il tradizionalissimo "Infasciatello".

Ben sei le tipologie firmate Duca di Salaparuta: l'immane Antico Liquorvino Amarascato di Duca di Salaparuta. Si tratta di un vino rosso aromatizzato realizzato dal Duca Enrico in omaggio a sua moglie Sonia, come abbinamento al suo alimento preferito: il cioccolato. Il "Nuovo Rabarbaro Zucca" di Ilva Saronno con l'innovativa bottiglia dalla gradazione più alta: da 16 a 30 gradi da servire sia liscio con l'aperitivo sia come drink.

"Targa 1840", l'elegante marsala semisecco ottimo da aperitivo con formaggi siciliani, perfetto da meditazione e in abbinamento ai dessert come la pasticceria, cioccolata e biscotti tipici siciliani. Il Pantelleria Passito Liquoroso DOC "Zighidi" delle cantine Florio. Passito in grado di concentrare tutta l'essenza degli aromi più ampi e intensi, conquista naso e palato per pienezza e morbidezza. Ottimo come vino da dessert e in abbinamento a pasticceria secca e cioccolato, si sposa bene anche con un aperitivo.

Infatti, sarà servito liscio o in versione cocktail abbinato con il cioccolato **Domori** e le deliziose cassatelle. L'Amaro Florio profumerà l'ambiente col suo aroma intenso della scorza d'arancia, ottimo liscio, entusiasmante nel drink. Il Duca Brut, un classico che non tramonta mai nato nel 1971 con il suo charmat lungo, fresco e brioso da servire come aperitivo. Chicca della serata: "Palermo Felicissima, un viaggio emozionale con le immagini dell'archivio storico di Pucci Scafidi".

A seguire musica dal vivo del pianista "Angelo Arriscato", un vero e proprio must.

Mak Mixology

Via Bari 50 (Galleria delle Vittorie di via Maqueda)

- 90133 Palermo

Vedi mappa

eventi consigliati

TEATRO & CABARET

Dal 16 novembre al 1 dicembre 2019

Equivoci e tradimenti in scena al Sant'Eugenio: "Tesoro...regalami la pelliccia!" di Daniela Pupella

2.117 letture

225 condivisioni

TEATRO & CABARET

Dal 26 novembre al 1 dicembre 2019

Quattro personaggi, una pseudo partita a scacchi: "Finale di partita" di Samuel Beckett in scena al Biondo

1.064 letture

3 condivisioni

TEATRO & CABARET

Dal 27 novembre al 1 dicembre 2019

Dalla penna di Camilleri una travolgente storia d'amore e ossessione: "La creatura del desiderio" al Biondo

1.375 letture

23 condivisioni

TEATRO & CABARET

Dal 29 novembre al 1 dicembre 2019

Una comicità che non ha bisogno di presentazioni: il "Toti e Totino show" al Colosseum

1.150 letture

363 condivisioni

BAMBINI & RAGAZZI

1 dicembre 2019

E vissero infelici e scontenti tra una fitta nebbia: "La famiglia Addams" arriva al cineteatro Lux

128 letture

8 condivisioni

MUSICA & DANZA

5 dicembre 2019

Sacra, profana e popolare, musica che parla di amore: "Canti ed Incanti" con la voce di Marco Beasley

377 letture

0 condivisioni

[DA MAK MIXOLOGY L'EVENTO "DUCA DI SALAPARUTA": VINI E COCKTAIL ABBINATI A PRELIBATEZZE DEL TERRITORI]



SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CERCO&OFFRO LAVORO CORSI



Home > Vino e birra > Cacao top per Birra Baladin Noël Chocolat

Cacao top per Birra Baladin Noël Chocolat

Insieme a [Gianluca Franzoni](#) di [Domori](#), l'instancabile Teo Musso di Baladin ha creato una nuova interpretazione della tradizionale birra di Natale.

Rodolfo Guarnieri 7 Novembre 2019



Birra Baladin Noël Chocolat 2019

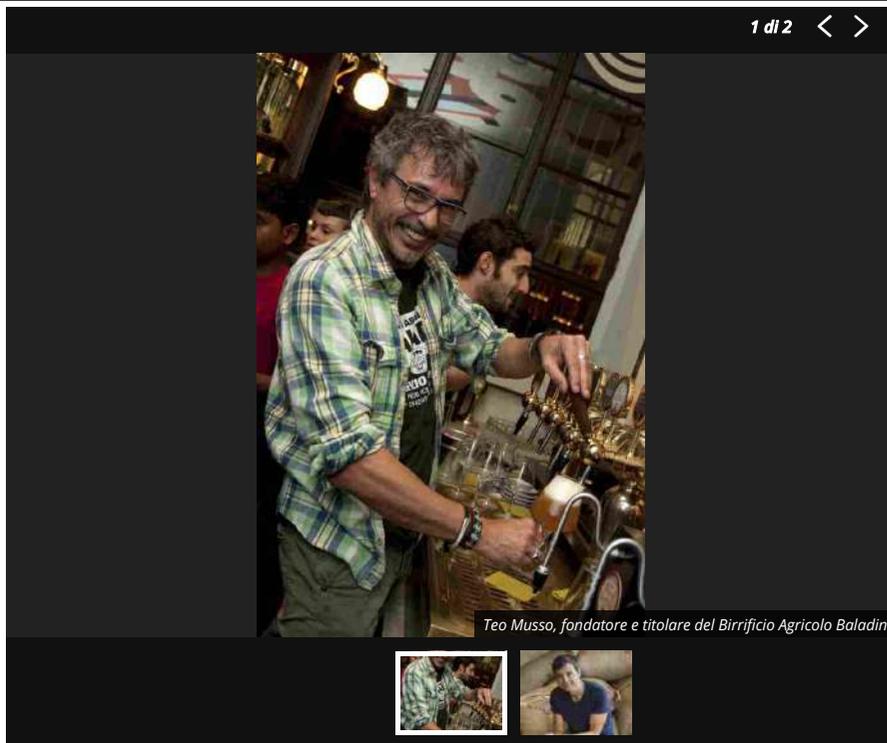
Birra Baladin Noël Chocolat 2019

Nöel Chocolat è una sorprendente birra di Natale firmata Baladin, frutto della collaborazione tra il noto mastro birraio Teo Musso, fondatore e titolare del Birrifico Agricolo Baladin e il maestro cioccolatiere [Gianluca Franzoni](#), fondatore e presidente [Domori](#).

Edicola web



Twitter



Il Natale rappresenta per ogni birraio un'occasione ghiotta per esprimere tutta la propria fantasia ed esperienza. Nonostante le tradizioni secolari, infatti, la birra di Natale non ha mai trovato una ricetta in comune, se non nel fatto che sono (quasi) tutte scure e speziate, particolarmente adatte per la stagione fredda e per il cibo calorico.

Un'occasione che il vulcanico Teo Musso del Birrificio Agricolo Baladin di Piozzo (Cuneo) non si è mai fatto scappare fin dal 1998:

Birra Noël Ale (1998, Medaglia d'Oro al Mondial de la Bière 2009 di Strasburgo)

Birra Noël Perbacco (2000, con mosto Dolcetto: una pre-Iga)

Birra Noël Chocolat (2004, prima edizione)

Birra Noël Café (2007)

Birra Leön (2011, edizione annuale di Birra Noël Ale)

Birra Noël Vanille (2011)

Birra Noël Liquirizia (2017).

1 di 9 < >

bargiornale
@bargiornale

Il 29% dei bar italiani punta (quasi) tutto sul mattino, che raccoglie il 74% delle visite. La sfida è alzare lo scontrino medio#bar #colazione #scontrino #gestionebargiornale.it/barfood/colazi...

Colazione, per 3 bar su 10 ...
Il 29% dei bar italiani punta ...
bargiornale.it

5 nov 2019

Facebook

REDAZIONE
BARGIORNALE

Articoli più letti



Pericolo home made: fatto in casa o fatto a caso?



A Milano Baritalia si trasforma in evento diffuso



Cordiali e cordials, quella lettera che fa la differenza



Birra Baladin Noël Ale 1998

Quest'anno è stata la volta di Birra Baladin Noël Chocolat, frutto dell'incontro con l'amico e maestro cioccolatiere [Gianluca Franzoni](#), fondatore (1993) e presidente di [Domori](#) (dal 2006 nel gruppo illy), l'azienda di None (Torino) specializzata nella produzione di cioccolato extra fine, con l'impiego del raro, prezioso e aromatico cacao venezuelano Criollo, varietà Chuao.

Accomunati entrambi da una tenace ricerca di ingredienti unici per profili aromatici, Musso e Franzoni hanno dato vita a una birra scura di 8,5° alcolici, colore tonaca di frate, schiuma compatta e persistente, gusto equilibrato dolce-amaro (20-24 Ibu), con note di cereale torrefatto e ricordi di frutta secca, disponibile in bottiglia (con astuccio natalizio) da 75 e 150 cl. Birra Baladin Noël Chocolat si abbina perfettamente con gli speziati cibi invernali come i dolci natalizi alla cannella e all'arancia, come torroni e panettoni.

L'abbinamento birra-cioccolato ha in casa Baladin un precedente illustre: nel 2004, in collaborazione con i maestri cioccolatieri [Domori](#), Gobino e Rizzati era stata presentata la prima edizione di Birra Baladin Chocolat, brassata con cacao criollo ocumari 61.

TAG baladin Birra di Natale cacao criollo Domori Gianluca Franzoni Noël Chocolat

Teo Musso

Mi piace 0

f Facebook

t Twitter

in LinkedIn

p Pinterest

✉ Email

+

Lascia un commento

Commento:

31 OTTOBRE 2019



HOME ATTUALITÀ EVENTI SPORT VIDEO

ULTIME NEWS >

[31 Ottobre 2019] Fermare le guerre in Siria e Medio Oriente ▶ ATTUALITÀ

CERCA ...

Home > Attualità > Open Day di Compagnia del Cioccolato a Matera

Open Day di Compagnia del Cioccolato a Matera



Due giorni di full-immersion orientati alla conoscenza del cacao sotto tutti i suoi aspetti attraverso la degustazione dei migliori cioccolati italiani. E' questo uno degli obiettivi che "La Compagnia del Cioccolato" si pone con i suoi Open Day, l'associazione no profit che da anni si impegna nel diffondere la cultura e la conoscenza del cioccolato. Da anni ha sviluppato una scheda di degustazione che è alla base degli assaggi per il Premio Tavoletta d'Oro con il contributo di esperti come Luigi Cremona, Paul De Bondt, [Gianluca Franzoni](#), Monica Meschini, Guido Gobino, GB Mantelli, Roberto Bava, Gilberto Mora, Angelo Matteucci e Roberto Caraceni.

Esiste un corso ufficiale per diventare degustatori di Compagnia del Cioccolato che prende il nome di "Certificato di Chocolate Taster" che ha già affinato le capacità di più di 300 esperti di cioccolato che sono diventati i referenti dei vari panel di degustazione per il Premio.

"Pane & cioccolato: storia e storie attraverso 2000 anni" sarà l'evento degustazione che aprirà gli open day a Matera nella splendida cornice di Corte San Pietro con la collaborazione de l'UNION EUROPÉENNE DES GOURMETS, i prodotti speciali realizzati per l'occasione dall'azienda Maglio Arte Dolciaria e i vini pregiati dell'azienda Battifarano.

Sabato 2 novembre, una cena declinata al cioccolato presso l'Hotel San Domenico al Piano chiuderà la due giorni.

Per maggiori info www.cioccolato.it

The post Open Day di Compagnia del Cioccolato a Matera appeared first on Oltre Free Press - Quotidiano di Notizie Gratuite.

IMMAGINI DALLE NEWS



Fonte: Oltrefreepress

Post Views: 6

30 Ottobre 2019 Redazione Basilicata7 Attualità 0



ARTICOLO PRECEDENTE

ARTICOLO SUCCESSIVO

COMMENTA PER PRIMO

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome*

E-Mail*

Website

Accetto Disclaimer e Privacy *



Spiacenti, si è verificato un problema.
Prova a ricaricare la pagina.

Privacy - Termini



Progetto "2ndlife", riciclate cornici artistiche per regalare sorrisi ai bimbi ricoverati al Policlinico di Bari

da Redazione Basilicata7 in Attualità 0

Può un oggetto abbandonato come un rifiuto regalare ore di svago ai bambini che quotidianamente lottano contro un tumore? Con questa domanda è nato il progetto '2ndLife', su volontà di un gruppo di amici e

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

INFO NOTIZIE BEVERAGE DOCUMENTI DIRECTORY AZIENDE/MARCHI NEGOZIO/PRODOTTI FREE DOWNLOADS

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage > + Informazioni



Cerca News/Documenti

Cerca Aziende e Prodotti

07/11/2019 | Categoria Notizie [Birra](#) | 105 letture

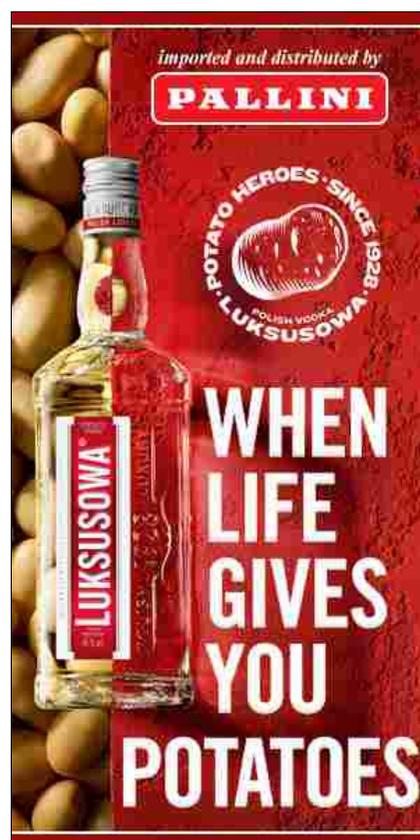
NÖEL CHOCOLAT, LA NUOVA BIRRA BALADIN PER IL NATALE 2019



La birra di Natale rappresenta per ogni mastro birraio un'occasione ghiotta per esprimere il proprio estro.

Questo è dovuto al fatto che la birra di Natale, pur essendo considerata tra le birre invernali, normalmente consumate nelle festività natalizie e pur essendo di tradizione secolare, non è identificata in uno stile brassicolo preciso.

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla
NEWSLETTER di [Beverfood.com](#)





Ogni nazione, ogni mastro birraio, si esprime producendo birre tendenzialmente di elevata gradazione alcolica, sovente caratterizzate dall'uso delle spezie che frequentemente ricordano le festività natalizie come la cannella, lo zenzero, il cacao o cioccolato e le scorze di arancia, per citarne alcune.

Per Baladin e Teo Musso, questo è un invito alla creatività che nell'edizione 2019 si è espressa attraverso l'uso di un prezioso quanto raro cacao, fornito dall'amico e maestro cioccolatiere [Gianluca Franzoni](#) di [Domori](#): il Criollo, varietà Chuao.

LA BIRRA



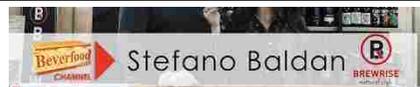
Birra scura, di color marrone tonaca di frate, si presenta con una schiuma compatta e persistente. Al naso profumi di cioccolato che si armonizzano con leggere note torrefatte e di frutta secca riconducibili al cereale con cui viene prodotta.

L'uso sapiente di cacao Criollo di [Domori](#), nella rara, pregiata e aromatica varietà Chuao, caratterizza la birra fin dal primo sorso evidenziando piacevoli e calde note di cioccolato – ben equilibrate con i sentori di cereale torrefatto – che evocano ricordi di frutta secca. Presente la nota amaricante del luppolo che lascia in bocca un equilibrato retrogusto tra dolce e amaro, appagante ad ogni assaggio.

Ringraziamo il maestro cioccolatiere [Gianluca Franzoni](#) per aver tostato le fave di questo prezioso e antico cacao rendendo unica la nostra birra di Natale.

DATI TECNICI

- PLATO = 19 °P
- IBU = 20-24
- EBC = 50-55



[altri video su **beverfood.com** Channel](#)



ARTICOLI IN EVIDENZA



[REFRESCO ITALIA ACQUISISCE IL MARCHIO BELTÈ DAL GRUPPO SAN PELLEGRINO](#)



[NOVEMBRE AMARO: UNA TENDENZA AMARA SEMPRE PIÙ ROCK](#)



[ASSOBIÈ: "NON CHIAMIAMOLA SUGAR TAX". LA TASSA NON È SULLO ZUCC...](#)



[SAGNA COLPACCIO IN VALTELLINA CON LA DISTRIBUZIONE DEI VINI DI MAMETE PREVOSTINI](#)



[BRAULIO PRESENTA UNA SPECIAL LIMITED EDITION PER RACCONTARE LA SUA UNICITÀ: ...](#)



[LA NUVOLETTA LAVAZZA HA UNA NUOVA STELLA: MICHELIN PREMIA IL RISTORANTE CONDIVIDERE](#)

Jovanotti Ultimi Investimenti

smartfinancedaily.com



[\[Impara ora\]](#)



- Alcool = 8,5 %

Formati: bottiglia con astuccio natalizio da 75 cl e 150 cl (magnum)

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per accompagnare i cibi speziati invernali, perfetta con i dolci natalizi, il panettone classico o con i dolci speziati con cannella o arancia.



LA STORIA della nascita di Noël Chocolat

Quello tra **Gianluca Franzoni** e Teo Musso è indiscutibilmente l'incontro di due visionari, maestri nel creare percezioni sensoriali uniche e accaniti esploratori dei gusti e dei profumi. Gianluca, esperto selezionatore di cacao, si è definito un hidalgo, uno storico nobile cavaliere, che salva e seleziona cacao con l'intento di creare cultura su questo antico prodotto della terra.

La sua storia inizia in Venezuela dove esplora piantagioni di cacao alla ricerca delle varietà più aromatiche, spesso scartate per la complessità nella coltivazione e la scarsa resa ma che si rilevano le migliori in termini di aromaticità e che non richiedono importanti quantità di zucchero per esprimere la loro dolcezza.

Gianluca fonda **Domori** più o meno quando Teo apre il suo birrificio. Naturalmente dotati di capacità nel percepire aromi e profumi, li accomuna la loro scelta di voler sperimentare per creare forti ma equilibrate sensazioni a chi assaggia i loro prodotti. Entrambi comprendono l'importanza di dover investire energie nel creare cultura del loro prodotto e, nel corso degli anni, mai hanno smesso di farlo incontrando persone, raccontando la loro storia e quella delle loro creazioni.



Chiara a tutti e due l'importanza di seguire dal campo al laboratorio gli ingredienti, sostengono il valore dato al controllo della filiera agricola. È quindi stato naturale accettare la sfida di unire le reciproche esperienze per produrre un matrimonio tra cacao e birra. Gianluca ha scelto il suo cacao che ha voluto lavorare direttamente e Teo lo ha inserito, con grande rispetto, nella sua birra che più avrebbe potuto esaltarne le caratteristiche organolettiche. Infine, la scelta del cacao Criollo, nella sua antica e rara varietà Chuao, è stata la migliore dimostrazione di amicizia.

+ Info: www.baladin.it – press@baladin.com – birrificiobaladin@cert.monregalweb.com

+ COMMENTI (0)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick*	<input type="text"/>
Email*	<input type="text"/>

