



gö!ü ö!ë!i ö ö fi!i fi!S ' ö

gö!i fi!S ' ö!! ö! !  
€! ' fi! ö fi! ' ! ö! ' ö  
' ö ö!fi! fi fi fi5

g. !€fi! ' ö ö !S !€ !T  
fi ö! ö fi !S ö ! fi €fi! ö fi fi  
fi! ö! ö!ü ö! !€ö!

3fi €fi ö € ! ö fi !fi  
' ö €fi! fi!€! ' ' ö ! fi!ö  
fi !€! fi fiö fi! fi ö 3 fi  
' €ö ! !ö! ö! fi ' ö5

P ! fi ! € 3ö! ö 3 ö  
!! ! fi!üfi!  
ö ö ! ! fi !€! ö  
fi ' ö5

d! ! fi fi!€ ö! fi ö! ö  
! ö€ !€! ö ' ö fi! !fi ü ö  
fi !€ ' fi!4ö ö 5

n ! !

! !è !è !m

h ö! ö ! !fi! ' ö ö fi ' fi!fi! !€ö ! fi ' ! fi fi lö ö! fi!€  
fi ö!ü ö! ö ö öMV' !fi fi ' ö !ö! fi fi€

- q ! ! !9D F
- s ! !: 84 =F
- ol m !?84??F
- i ! !C3, F
- p ! !€ü ö! ' lö ' ' ! ö ö !€ö!B?! !fi!9?8  
' ! / ö ö5

m ! ! ! !è !è  
m

gö!ü ö! ö ö ö!i fi!S ' ö!! fi fi ö! fi !ö' ö ö fi! !  
! !fi3 ö ö fi fi3 !! ! ! fi! ! ö fi fi  
' ö ' !! !€ ' ! fi ö ! ' ! ö fi ö ! ! ' fi!€!ö ö ' ö5

v ! ! ! ! ! !è  
è !m

gö! ö ' ö!€! fi ö!ü ö! ö ö ö! !€ö! ' € fi! fi ö!€ üü !ö . '  
ö fi ! öq ip !fi! !z 3 öfi ! fi! ' fiö fi! fi ' fi  
fi ö ! ' fi!fi!ö' ö !fi ö !€fi! !fi!€fi! 5

b ö 'ö! !fi fi !fi fi ö fi!€! ' ö ö !fi! €ö fi!€fi! ö '  
T 3 ! ! fi !! fi fi! ö ! fi !€! ' fiö fi! ö! fi ö!fi! ö  
' ö!€fi! ' ö ö 5gö! ö! ö! ö! ! !sfi fi fiö€ ! ö ! ö! € !€  
fi ö fi! !ö! € !fi! ö ö !€! ' ö ö !€fi€ ' ö € lö ö! ' fi ' ö!€fi fi  
ö fi ! !ö ö ' fi! ' fi! fi ! fi ö ! ' ö ö fi! fi!ö! ' fi ! fi ö  
' ö fi!fi!ö! ' ö ö! fi ö5d! fiö 3ö! ö ö 3 ! fi ö ö ! !  
! fi! 3 ö! ! ' fi€fi ö ! fi fi ! ö ! ö !€  
' ' fi ! fi !fi fi fi! ö! !€ ' fi ö5

r ö !öèvsè o



S ö ö fi!m fi !R !ö ö !/€ö!83 88  
g O

!9 88



gö !ö !öq!Sö fi!Tfi!nö !Sö  
sf! ' !: 88B

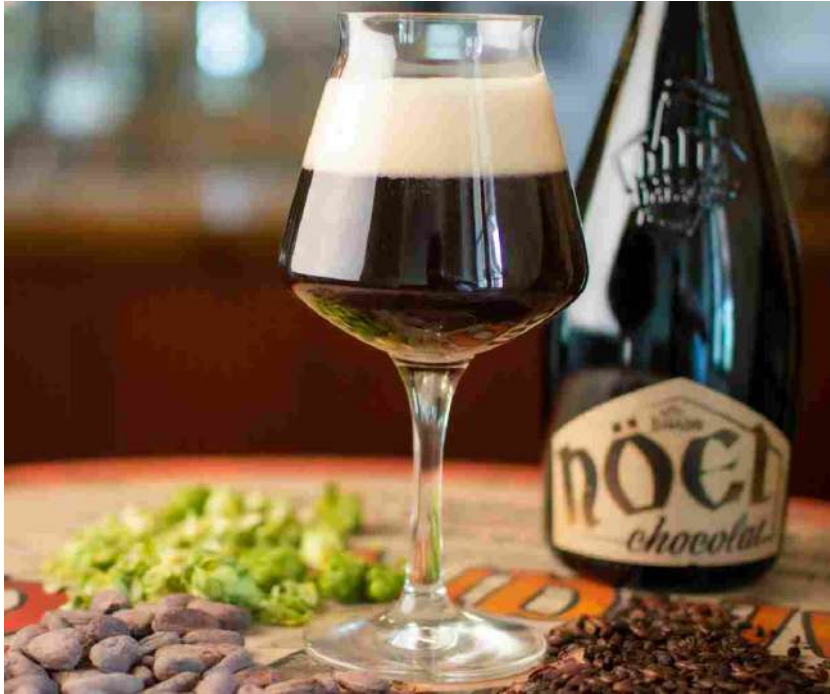
!D88



Sö öü ö!ö!mR ö ' !qfi fi!afi ' !q ö  
€fi!m ' fi! : 89?

!C98





sfi fi !ϕqP fi !Sö fi!S 'fi! 89B

!9ϕ88

P' ö



pö fi !ϕqlqfi fi!o ù !q fi!qfi ö! 88B

!; 988

P' ö

gö! ö!e!i ööfi! fi!S ' ö!! fi fi ö! !öüü ö fi !ö! ' !e ' !öö !' ! 'ù! fi ö! fi ö

gö! ö!e! fi fi öfi!fi!ö!efi fi ö fi! fi! fi! ' fiö fi!ö' ö fi !fi!fi ù ö! ' !' fi!ö' ö!b ö 'öfi!qfi 5V ö ù! ö ' fi e ! ö ö!e!e fi! fi fi!fi fi fi! fi! ' fiö fi! ö! ! ! ! ! !ö ö fi !!ö' !efi fi! ! fi!fi!efi fi !' fiö 5

ve!fi ' ! fi! fi!eö! ö ! ö! ' ö ö !fi! ö!ü ö3fi! ö fi fi! ö! fi !e! ' fiö fi!fi!e! ! !üö ö !e! ' ' fi fi3 fi! ö ' fi! ö! ! è !è !m Eb ö 'ö! ö! ' fi !! ' !ö ö! ' fi! ö! ö ö fi!e fi ö fi fi!fi!qfi ! !ö! fi 3 ! ö efi! fi 3 fi ö! ö!ü ö ' fi! !ö fiüüfi! !fi ö ö fi! fi! ' ö ö fi ' fi! ö fi ' fi5

!! ! ! f! "

pfi!.ö ' !!! ö 3 fi !fi!?! fi f%

b fi!i fi!S ' ö e ö! ö!ü ö! fi ! li ö ö fi! 89D!??

oö fi

s e e



!i ! ! ! !öè !m d ! ! ! !è  
M LVO

FORMAT | LA CONTROLLATA DEL GRUPPO **ILLY** ENTRA NEL BUSINESS DEL GELATO

# SORBETTI FROM FARM TO CUP LA SFIDA DI DOMORI

**77**  
PUNTIAMO SU INGREDIENTI A FILIERA DIRETTA SELEZIONATI IN CAMPO

FLAVIA FRESIA

MILANO. Senza latte, panna o uova. Perciò libero. Ecco spiegata l'insegna di Gelato Libre, la gelateria aperta a maggio da Gianluca Franzoni, presidente e fondatore di Domori.

Latte, panna e uova, "per la loro natura stessa", afferma Franzoni, mascherano gli ingredienti caratterizzanti del gelato. E per uno che sulla massima espressione organolettica della materia prima - cacao in primis ma anche frutta secca - ha fondato la propria attività imprenditoriale, è stato naturale sviluppare un concept di gelateria a base acqua.

Nel gelato, spiega Franzoni, l'acqua valorizza le doti organolettiche di cacao e frutta secca, ne esalta aromi e cremosità. «Se devo valutare una mandola o un pistacchio - dice - faccio fatica a farlo nel frutto. Il primo livello è la pasta, ma l'ideale è il sorbetto, perché consente una migliore comprensione dei descrittori organolettici».

Gelato Libre propone 8 gusti - cioccolato criollo, cioccolato e whisky, Crema Libre, tiramisù, caramello, makaron, pistacchio e nocciola - che promettono un'esperienza di degustazione basata su fragranza aromatica e cremosità. Le ricette messe a punto, però, sono una ventina e in futuro i gusti potranno variare. Gelato Libre fa tesoro della selezione di ingredienti di qualità di Domori, secondo il concetto di "farm to cup" ovvero filiere dirette dal campo alla coppetta. «Il progetto Gelato Libre - afferma Franzoni - segue una matrice gustativa e territoriale, con l'obiettivo di far conoscere la diversità delle materie prime».

Per il cioccolato, per esempio, si utilizzano due tipi di

**77**

NEL GELATO L'ACQUA VALORIZZA LE DOTI ORGANOLETTICHE DI FRUTTA SECCA E CACAO, MENTRE LATTE, PANNA E UOVA TENDONO A COPRIRLE

cacao: una miscela di varietà Porcelana, Chao e Canoabo coltivati nella piantagione di proprietà Domori in Venezuela; e quello di un progetto in Ecuador che coinvolge chi lavora in campo. I pistacchi, invece, arrivano dall'Iran: «Ho voluto lavorare sulla diversità genetica asiatica e ho selezionato alcuni prodotti di grandissimo valore organolettico», dice Franzoni. Nel makaron, viene usato un umeshu, liquore prodotto in Giappone, dalla nota mandorlata.

Le fasi successive sono quelle della tostatura delle materie prime, la produzione della pasta e la realizzazione delle miscele, nello stabilimento Domori.

La miscela è poi mantecata in negozio direttamente nei pozzetti da banco Cargipiani e, poiché il gelato non contiene uova e latte, può essere rimantecato anche ogni ora - dice Franzoni - mantenendo freschezza e cremosità.

I gelati sono serviti in coppette biodegradabili a basso impatto ambientale. La medesima attenzione è stata dedicata al design del locale, che richiama i valori di Gelato Libre: essenzialità, autenticità e contemporaneità. L'utilizzo di materiali pregiati quali ottone, argilla e mosaico a terrazzo, vuole trasmettere eleganza e calore al tempo stesso. ■

L'INTERVISTA

## GIANLUCA FRANZONI



tutti i processi di gelateria per i miei clienti.

**Perché allora Gelato Libre è stato varato proprio ora?**

Ho aspettato qualche anno perché, come consulente internazionale di aziende grandi e piccole, conosco le tendenze dei mercati e ho visto che questo è il momento giusto. C'è più attenzione per i prodotti di qualità e per il gusto.

**Come e quando è nato il suo interesse per il mondo del gelato?**

Fin da bambino sono appassionato di gelati e sorbetti. Nel tempo è nata la passione per il cacao, il caffè e la frutta secca. Il progetto Gelato Libre ha avuto una lunga maturazione. Prima di iniziare il percorso Domori, nel 1993, ho seguito un corso di gelateria e ho cominciato a tostare caffè prima di tostare cacao. Nel 1998, con Domori, ho messo a punto la prima massa di cacao per l'uso in gelateria: un passo innovativo per l'epoca, che in realtà rappresenta il ritorno alla tecnica artigianale dei sorbettieri settecenteschi, di cui si era dimenticato l'uso con l'affermarsi dell'estrazione del burro di cacao. Dal '98 in avanti ho affinato

**Progetti di sviluppo?**

Non abbiamo ancora fatto un piano, anche se ovviamente l'idea di espandere l'insegna c'è. Replicare il concept è facile, anche grazie alla nostra rete di distributori e contatti. Oltre al negozio di Milano, abbiamo già un corner nel negozio Domori del centro commerciale di Arese. Testeremo il concept anche all'interno di hotel e ristoranti. E poi, entro l'anno, andremo a definire il modello di sviluppo.

**Il gelato senza latte e senza uova è vegano. Ma Gelato Libre non si definisce gelateria vegana. Perché?**

Non ho voluto classificare Gelato Libre nella categoria vegana perché il mio progetto non è né classista né riduttivo, bensì inclusivo. Innanzitutto, perché utilizza materie prime di tutto il mondo. Poi, perché è legato alla qualità e al gusto. Fin dall'inizio, per me il gelato è senza latte. La dicitura "vegano", laddove la mettiamo, è solo un'indicazione di circostanza. F.F.



**!**  
NEL PUNTO VENDITA SONO UTILIZZATE SOLO COPPETTE BIODEGRADABILI

## Weekend nelle aziende

# Otto fabbriche a porte aperte

Venerdì 8 e sabato 9 l'occhio curioso dei visitatori entrerà in decine di stabilimenti produttivi in tutto il Piemonte grazie all'evento "Fabbriche aperte". Per un intero *weekend* è possibile conoscere la storia delle realtà del territorio e scoprire dal vivo i processi che danno vita a marchi noti e di nicchia. Nel 2018 i partecipanti sono stati più di 8.000.

Il Pinerolese non si sottrae alla sfida e non si farà mancare gli ospiti d'eccezione: l'assessore chiamato in causa, Andrea Tronzano, farà visita ad alcuni stabilimenti sabato 9. In molte delle aziende che apriranno le porte i posti ancora disponibili sono pochi. Impossibile ormai visitare la Caffarel di Luserna, il Centro ricerche Fca di Orbassano e la Cecom di Piobesi.

Ci si può ancora prenotare invece alla Gervasi Industrial di Scalenghe, all'Albergian di Pinerolo, la Mole Logistica di None, la **Domori** di None, la Bonifanti di Villafranca. Info: [www.piemontefabbricheaperte.it](http://www.piemontefabbricheaperte.it).



# Giornalemio.it

Un blog partecipativo, il giornale fatto da te!

AMBIENTE VIAGGI ECONOMIA CRONACA POLITICA SPORT TECNOLOGIA CULTURA EVENTI

SALUTE & BENESSERE

## Suoni del Futuro Remoto a Saluzzo

ANNA GIAMMETTA 30 OTTOBRE 2019



## Passeggiate Onyx, sul Vulture tra funghi e tartufi

ANNA GIAMMETTA 30 OTTOBRE 2019



## Incontri per redazione Manifesto del Comitato Panorama Matera

VITO BUBBICO 31 OTTOBRE 2019



Giornalemio.it > Cronaca > Matera, gli Open Day di Compagnia del Cioccolato a Matera

### CRONACA

## MATERA, GLI OPEN DAY DI COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO A MATERA

ANNA GIAMMETTA 30 OTTOBRE 2019

CONDIVIDI SU: f t s+ p



### I PIÙ LETTI DI OGGI

De Ruggieri

**chierichetto...Era il 1953 e con De Gasperi a La Martella**

di Franco Martina | in Politica

Anas annuncia: in tre

**anni Basentana in sicurezza...**

di Franco Martina | in Cronaca

Matera "modello" per

**altre Capitali. Commissione U.E apprezza e Adduce rilancia**

di Franco Martina | in Cronaca

Belvedere Guerricchio "

**Porta" naturale alla vita dei rioni Sassi**

di Franco Martina | in Cronaca

Sindaci su appalto

**Rifiuti. Alla Cns tempo fino al 16 novembre**

di Franco Martina | in Ambiente

### I PIÙ LETTI DI SEMPRE

**Terminato a Craco**

Matera avvolta nella dolcezza del cioccolato. 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 Tavoleta 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](http://www.cioccolato.it)

### "rave party" di 10 giorni

di Vito Bubbico | in Cronaca

### Lisurici come Moro e

### Meta : "Non avete fatto niente...."

di Franco Martina | in Cronaca

### Turisti "Adescati come

### peschi" : a Matera l'ennesima figura di merda

di Franco Martina | in Cronaca

### E per James Bond

### cercansi almeno 900 comparse

di Franco Martina | in Cinema

### Le "macchine" di

### Leonardo a Matera

di Franco Martina | in Cultura

## I PIÙ COMMENTATI

### E per James Bond

### cercansi almeno 900 comparse

53 comments | di Franco Martina | in Cinema

### VESPE:SCIAGURATI! A

### MATERA SERVE LA FERROVIA

15 comments | di Franco Martina | in Politica

### I favolosi...60 anni di

### Franco!

11 comments | di Vito Bubbico | in Eventi

### Turisti "Adescati come

### peschi" : a Matera l'ennesima figura di merda

9 comments | di Franco Martina | in Cronaca

### Associazione Matera

### ferrovia, si parte!

9 comments | di Franco Martina | in Cronaca



PRECEDENTE

**Suoni del Futuro**  
Remoto a Saluzzo

SUCCESSIVO

**RACE FOR THE CURE**  
**MATERA NUOVE**  
**ATTIVITA' IN**  
**PROGRAMMA PER IL**  
**COMITATO KOMEN**  
**BASILICATA**



Informazioni autore

## Anna Giammetta



Giornalista freelance. Tra le collaborazioni, il Quotidiano della Basilicata, Avvenire, il Fenotipo (periodico dell'Avis Basilicata), Fermenti (periodico Diocesi di Tricarico), Infooggi.

# Glitter

Glitter Sicilia

[FESTE&MONDANITÀ](#) > [FASHION&STYLE](#) > [GLITTER PEOPLE](#) > [DA SEGNARE IN AGENDA](#) > [DA LEGGERE E RILEGGERE](#) > [COSE KE KAPITANO](#) >

## DA SEGNARE IN AGENDA

### Duca di Salaparuta è di scena alla Galleria delle Vittorie, da Mak Mixology

2 ORE AGO

 [Mi piace 17](#) [Condividi](#)

Duca di Salaparuta e Florio, storiche cantine siciliane, saranno le protagoniste di una serata innovativa Mak Mixology, l'incantevole ristorante cocktail bar, in via Bari 50, con sei classici e cinque cocktail, abbinati alle prelibatezze del territorio siciliano e nazionale. L'appuntamento è per mercoledì 27 novembre, dalle ore 20, all'interno della Galleria delle Vittorie, uno dei posti più suggestivi del centro storico di Palermo, ritrovo per cittadini e turisti di ogni età. **Mak Mixology** è la scommessa di un imprenditore palermitano, **Filippo Genovese** che ha trasformato un vecchio luogo in un ristorante e cocktail bar.



La Galleria delle Vittorie di Palermo dove ha sede Mak Mixology

## LATEST POSTS

**Duca di Salaparuta è di scena alla Galleria delle Vittorie, da Mak Mixology**

**Tutti i simboli del panettone: se l'uvetta sono le monete, la scorzetta è l'amore. Un incontro con Iginio Massari**

**Tre storie di moda per Airc. Sfilata di Maison Diwa, Modart e Le Gioie di Maria il 29 e 30 novembre a Palermo**

**La doppia spirale del palermitano Massimiliano Cardella in finale al concorso letterario "1 Giallo per 1000"**

Si potranno degustare non solo i classici liscio, 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.

## Gli abbinamenti della serata

Non solo salato per l'appuntamento da **Mak Mixology** con **Duca di Salaparuta**, spazio anche al cioccolato, in varie versioni tra cui quella siciliana per eccellenza, la cioccolata di Modica, e la fondente al 70% e 90% selezione Napolitains dell'azienda **Domori** 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".

## La selezione di Duca di Salaparuta

Ben sei le tipologie firmate **Duca di Salaparuta**: l'immaneabile *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 **Illva 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.

## Non solo drink, di scena le foto di Pucci Scafidi

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 Arrisicato**, un vero e proprio must.

## Articoli Correlati

Torna a Palermo il maestro pasticcere Iginio Massari per Panettone senza confini



Caffè  
**MORENO**

IL VERO ESPRESSO  
NAPOLETANO

10.4 °C NAPLES

HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT

Traduci il sito nella tua LINGUA

f @ in RSS

**HORECA**  
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

HOME ▾ NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ MANAGEMENT ▾ HO.RE.CA. ▾ NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA ▾ PARTNERS CONTATTACI



Home > Birre > Birra Baladin accoglie il Natale 2019 con la nuova Noël Chocolat

PRODOTTI BIRRE

Traduci l'articolo nella tua lingua

## Birra Baladin accoglie il Natale 2019 con la nuova Noël Chocolat

Da Redazione 2 - 8 Novembre 2019 0



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.**

**Baladin per il Natale 2019 ha creato Noël Chocolat.**

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

Cerca



di arancia, per citarne alcune.

Per Baladin e Teo Musso, questo è un invito alla creatività che nell'edizione 2019 si è espressa attraverso **Nöel Chocolat**: l'uso di un **prezioso quanto raro cacao**, fornito dal **maestro cioccolatiere Gianluca Franzoni di Domori**: il Criollo, varietà Chuao.



## La birra a base di cacao Criollo di Domori, nella pregiata varietà Chuao

Birra **scura**, di color **marrone tonaca di frate**, si presenta con una **schiuma compatta e persistente**.

**Nöel Chocolat 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 **sensori 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.

Baladin ringrazia il maestro cioccolatiere **Gianluca Franzoni** per aver tostato le fave di questo prezioso e antico cacao rendendo unica la birra di Natale **Nöel Chocolat**.



**PANB**  
DI FARE DI MEGLIO

**NUOVA APERTURA CORSO GARIBALDI MILANO**

### LAVORO CERCO - OFFRO

#### Offerta di lavoro – Baristi/Banconisti – Aeroporto Marcon...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Gi Group SpA: Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro, divis...

#### Offerta di lavoro – Barista/ Bartender/ Barman/ Mixologis...

Offerta di lavoro pubblicata dal portale InfoJobs: Per importante azienda nel settore del Luxury ...

#### Offerta di lavoro – Pasticcere/a – Lavagno (VR)

Offerta di lavoro pubblicata da Adecco: Per nota pasticceria, Adecco Italia S.p.a, filiale di San...

#### Offerta di lavoro – Portiere

**PANB**  
DI FARE DI MEGLIO

**NUOVA APERTURA CORSO GARIBALDI MILANO**

### PRODOTTI

Birra Baladin accoglie il Natale 2019 con la nuova Noël Chocolat

8 Novembre 2019



Perugina oggi hub internazionale presenta le nuove linee di produzione

8 Novembre 2019



Il vino è leader nell'export agroalimentare europeo vale il 9% del...

8 Novembre 2019





## DATI TECNICI

PLATO = 19 °P

IBU = 20-24

EBC = 50-55

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.

Al via Meat the Change, la campagna di Slow Food dedicata...

8 Novembre 2019



A Naturno il 14esimo Concorso nazionale del Riesling

8 Novembre 2019



Bellone e Cesanese Sanvitis protagonisti a Excellence 2019

8 Novembre 2019



1856  
Federico si concentrò sulla dolceria e sulla «fabbrica di cioccolato».

BONAJUTO

Scopri di più

### CAFFÈ

HorecaTv.it. Intervista a Host 2019 con Giovanni Romano di Kimbo SpA

5 Novembre 2019



"Capo in B" Championship: vince Aurora Apone

5 Novembre 2019



Cialde e capsule: Caffè Roko pensa ai Coffee Lovers

5 Novembre 2019



Danesi Caffè: presentati i primi risultati del progetto COMETA

4 Novembre 2019



Bazzara: presentato a Host 2019 il nuovo progetto editoriale

31 Ottobre 2019



Caffè Carraro: dopo novant'anni la voglia di crescere e investire

31 Ottobre 2019



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.



Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME\*

NUMERO TELEFONICO\*

INDIRIZZO E-MAIL\*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO\*

<https://www.horecanews.it/birra-baladin>

TESTO DEL MESSAGGIO\*

INVIA

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆☆☆☆☆

## ALCOLICI

Merano WineFestival 2019: Partesa, gin Peter in Florence, Consorzio Garda DOC

7 Novembre 2019



Absolut lancia una bottiglia in edizione limitata dal packaging sostenibile

6 Novembre 2019



Diageo lancia in Italia la collezione Special Releases 2019

6 Novembre 2019



Caffo: il Vecchio Amaro del Capo protagonista del film "Gli uomini..."

4 Novembre 2019



Angostura Rum: ideali in miscelazione. Distribuiti da D&C

31 Ottobre 2019



Raz Degan torna protagonista e firma lo short film per Jägermeister...

31 Ottobre 2019



L'Amaro Toccasana incontra l'alta gastronomia

31 Ottobre 2019



1856  
Federico si concentrò sulla dolceria e sulla «fabbrica di cioccolato».

BONAJUTO

Scopri di più

## RISTORAZIONE

Luca Landi riporta la Stella Michelin al Ristorante Lunasia di Viareggio

8 Novembre 2019



Jacopa: tradizione e gourmet nel cuore di Trastevere

8 Novembre 2019





## Nuvola d'Autunno: la ricetta di Luca Zucchini dell'Antica Corona Reale

Il pastrychef di Ateliereale, centro di panificazione del locale di Cervere in Piemonte, e tutti i passaggi del panettoncino

17-11-2019



**Luca Zucchini**, responsabile dell'*Atelier*, laboratorio di panificazione dell'*Antica Corona Reale*, due stelle Michelin a Cervere (Cuneo)

L'*Antica Corona Reale* di Cervere e il suo chef **Gian Piero Vivalda** sono un'istituzione per la gastronomia piemontese. Oltre al ristorante con due stelle Michelin, che dà lustro alla grande tradizione culinaria cuneese e che raccoglie il lavoro delle cinque generazioni che hanno preceduto lo chef, da 4 anni ha preso vita l'*Ateliereale* che, da laboratorio del ristorante, ormai ha assunto uno slancio proprio.

Sotto la guida dello chef e con l'aiuto di **Claudio Vivalda**, in veste di responsabile commerciale, **Luca Zucchini** sta trasformando il laboratorio di panificazione in un vero e proprio atelier. Classe 1988, dopo essere stato dal 2011 capo pasticcere della Antica Corona Reale, Zucchini è diventato il responsabile della produzione dell'*Ateliereale* e ne sta seguendo la sua

### RUBRICHE

#### Dolcezza

Anticipazioni, personaggi e insegne del lato *sweet* del pianeta gola



a cura di  
**Luca Milanetto**

pensa che il giorno sia felice solo quando scopre un nuovo ristorante dove si mangia bene. Gastroesploratore per passione, abitante della combattiva Valle Susa, nel tempo non libero si occupa di sistemi di welfare e altra roba serissima

[Consulta tutti gli articoli dell'autore](#)

#### Seguici su:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Youtube](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

#### Ultimi articoli pubblicati



17-11-2019 | 17:00

**Nuvola d'Autunno: la ricetta di Luca Zucchini dell'Antica Corona Reale**



09-11-2019 | 17:00

**Ernst Knam, il suo nuovo cacao e uno sciroppo d'acero tutto da scoprire**



13-10-2019 | 07:00

**Pastry Best 2019: frolla, frolla, frolla. Fortissimamente frolla**

trasformazione e sviluppo. Di origini piemontesi, dopo l'alberghiero a Pinerolo si sposta in Veneto, a Venezia e a Sirmione, per poi tornare in Piemonte al [Boscareto resort](#) come responsabile della panetteria e infine nel 2011 a Cervere.

Il laboratorio nasce in una prima fase come fornitore esclusivo del ristorante, con alcuni picchi di lavoro nel periodo natalizio, per soddisfare una domanda per lo più locale e legata ai clienti del ristorante, mentre adesso produce oltre 15mila panettoni, 6mila colombe l'anno e 60 kg al giorno di grissini, venduti in tutto il Piemonte e in tutta Italia, con un'attenta selezione dei punti vendita. Per mantenere costante l'attività durante tutto il corso dell'anno, lo chef ha deciso di creare ricette che potessero destagionalizzare la produzione, ed ecco accanto ai tradizionali lievitati delle feste, le *Nuvole*, un soffice panettoncino, che prende note diverse a seconda della stagione.

Se in primavera la *Nuvola* era di limone e mandarino, con albicocche e amarene, quella preparata per l'autunno è caratterizzata da un gusto nuovo e deciso. Tonda, con uno "scoppio" (il nome dato informalmente alla lievitazione finale del panettone che lo solleva dallo stampo) non troppo alto, soffice, di gusto morbido e acceso per la scorza di pompelmo caramellata [Agrimontana](#) e il caffè Lavazza in polvere e in infusione a freddo, che portano note amare. Ma con il giusto equilibrio di sapore garantito dal miele di acacia, dalla polpa di vaniglia bourbon e dal cioccolato fondente Ecuador [Domori](#), ideale per essere consumata nei freschi e piovigginosi pomeriggi autunnali.



Nuvole Reali d'Autunno



09-10-2019 | 07:00

**Il frico come dessert e altre storie sul piatto tipico della cucina friulana**



16-09-2019 | 07:00

**Vi raccontiamo Stefano de Costanzo, pastry chef di Giorgio Locatelli a Londra**



08-09-2019 | 07:00

**Il miracolo della Maison Manilia**



05-09-2019 | 12:00

**Brancato: limoni, lievitati e cioccolato**



04-09-2019 | 20:00

**Da Acherer in Sud Tirolo la pasticceria è un fiore**



03-09-2019 | 20:00

**Lucca Cantarin: 24 ore di golosità**



02-09-2019 | 17:00

**Pasticceria Delizia: cognizione e rispetto**



01-09-2019 | 07:00

**No Planet B di Franco Aliberti, un dessert contro l'inquinamento**



30-08-2019 | 17:00

**Ugetti, pasticceria... alta a Bardonecchia**



29-08-2019 | 17:00

**Lo stile crossover di Fabio Longhin**



10-08-2019 | 17:00

**Massimo Pica: sete, velluti e piqué**

Ingredienti per 6 Nuvole da 500 g

**Primo impasto**

700 g farina forte (per grandi lievitati)  
220 g zucchero semolato  
150 g lievito madre vivo (pronto per l'utilizzo)  
100 g tuorli d'uova fresche  
100 g burro 82% m.g. morbido  
350 g acqua

**Secondo impasto (al mattino successivo)**

200 g farina forte (per grandi lievitati)  
100 g acqua  
200 g zucchero semolato  
25 g miele d'acacia  
3 g polpa di vaniglia "bourbon" in bacche del madagascar  
300 g tuorli d'uova fresche o 12 g sale marino  
2 g polvere di caffè macinato  
500 g pompelmo rosa candito tagliato a julienne  
200 g cioccolato fondente 56%  
250 g burro 82% m.g. morbido



**Procedimento**

Riponete nell'impastatrice o planetaria l'acqua, lo zucchero ed il lievito madre pronto e far lavorare il tutto per 2- 3 minuti. Aggiungere a questo punto la farina per grandi lievitati ed impastare. Dopo circa 15 minuti ed in ogni caso e a glutine



08-08-2019 | 12:00

**Francesco Cecon:  
Mestre e Nuvole**



04-08-2019 | 07:00

**Racca, pasticceria  
haute couture a  
Padova**



29-07-2019 | 17:00

**AtelieReale,  
l'universo dolce di  
Vivalda e Zucchini**



18-07-2019 | 12:00

**Grazia Mazzali e la  
purezza della  
Margherita**



15-07-2019 | 12:00

**Basta zuccheri  
aggiunti: la dolce  
rivoluzione del  
SanBrite**



01-07-2019 | 17:00

**Panna cotta  
Matisse: dietro al  
colpo da maestro  
di Enrico Crippa**



25-06-2019 | 12:00

**Andrea Pansa e la  
magia del  
Tulakalum**



23-06-2019 | 17:00

**Quale dessert in  
pizzeria?  
Rispondono  
Cippitelli, Ciriaci e  
Musco**



21-06-2019 | 20:00

**Se la pasticceria è  
nell'hotel, la  
colazione diventa  
più golosa**



08-06-2019 | 12:00

**Siamo entrati ne  
L'École du Grand  
Chocolat Valrhona**

completamente formato, aggiungere a filo i tuorli d'uova fresche e a ruota il burro morbido. Lasciare lavorare l'impasto sino a che la composizione non sia ben liscia e non risulti agevolmente staccabile dalla vasca dell'impastatrice. Riponete quindi l'impasto in un mastello piuttosto voluminoso.

L'obiettivo successivo da raggiungere è la triplicazione del volume dell'impasto medesimo. Va pertanto collocato in una stufa o in una cella lievitatrice (qualora si disponga di quest'ultima) a una temperatura di 26-28°C per un tempo stimabile tra le 10 e le 12 ore circa. Avrete ottenuto il primo impasto, triplicato rispetto alla sera precedente. Travasatelo nell'impastatrice e aggiungete gradualmente la farina per grandi lievitati e l'acqua. Lasciate lavorare l'impasto finchè non risulti liscio (non lucida) per un tempo stimabile in 10-12 minuti. Aggiungete lo zucchero ed il miele e riportate nuovamente il composto ad una consistenza liscia.

A questo punto, versate a filo i tuorli, e con gli ultimi 100 g di questi aggiungete il sale e lasciate lavorare la pasta finchè non risulti per l'ennesima volta liscia. Quindi aggiungete il burro insieme alla polvere di caffè e alla polpa di vaniglia del Madagascar. Quando il burro risulti armoniosamente incorporato nella massa andrete ad aggiungere il pompelmo rosa candito ed il cioccolato fondente e lascerete nuovamente lavorare l'impasto per 3-4 minuti in modo tale che la farcitura si distribuisca uniformemente.

È necessario a questo punto far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti e poi procedere con la pezzatura. Le frazioni saranno di circa 560 g l'una, formate dalle palline in "pirlatura" e nuovamente lasciatele riposare per circa 20 minuti. Procedete quindi alla seconda pirlatura ed al termine disponetele negli appositi stampi di carta ("pirottini") come è d'uso anche per i panettoni. Segue quindi un tempo di lievitazione di circa 6-7 ore ad una temperatura di 28°C.

Infine la cottura a 170°C per circa 35 minuti, sottolineando che al cuore la temperatura di fine cottura dovrà essere di 93°C. Una volta cotte le Nuvole Reali verranno fatte riposare capovolte per un minimo di 12 ore.



a cura di  
**Luca Milanetto**

pensa che il giorno sia felice solo quando scopre un nuovo ristorante dove si mangia bene. Gastroesploratore per passione, abitante della combattiva Valle Susa, nel tempo non libero si occupa di sistemi di welfare e altra roba serissima

[CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE](#)

**Condividi**



04-06-2019 | 11:00

**Concorso C3 Valrhona, ancora poche settimane per candidarsi**



03-06-2019 | 12:00

**Roberto Cantolacqua, fare grande pasticceria anche in provincia**



02-06-2019 | 17:00

**Burro di cacao più carruba uguale Giovanni Cicero**



26-05-2019 | 07:00

**Dario Nuti: i segreti di un brunch (dolce) perfetto**



25-05-2019 | 17:00

**Il dolce regno di Angela Lombino**



28-04-2019 | 12:00

**Pasticceria Giulia, l'evoluzione della Sfogliatella**

« 1 2 3 ... »





8



W / 8



**micra**  
A PASSION FOR PRECISION  
Via Armentaressa 16 - ROMANS D'ISONZO  
[www.micrasrl.it](http://www.micrasrl.it)  
col supporto della Camera di Commercio di Gorizia



WAITING FOR  
CHRISTMAS  
SABATO 7 DICEMBRE | ORE 17.00  
PALMANOVA  
OUTLET VILLAGE

R ARA



p  
AM



'u uRA

R c u

B I U | ☺

Empty text input field

u a



A



o

y

o

A



c



o

A



A

8

A A

n

n



A

u

p

R



## GELATIERE SMART

DOMORI

**Stefano Ferrara della gelateria romana Pinguino Gelateria Naturale ama il gelato semplice, senza conservanti e aromatizzanti. Molto accorto è anche l'impiego dello zucchero. La sua è una gelateria naturale dove gusti tradizionali ed esperienze diverse convivono nelle regole di un'arte antica. La ricetta del gelato al cioccolato è volutamente "corta", cioè con pochi ingredienti, e a base acqua per far sì che siano esaltati al massimo i profumi e gli aromi della massa al cioccolato**



*La ricetta*

### FONDENTE (MASSA DI CIOCCOLATO)

**INGREDIENTI**

acqua g 540  
destrosio g 115  
saccarosio g 140  
neutro Agrimontana g 5  
massa di cacao Morogoro 100% Domori g 200

**PROCEDIMENTO**

Inserire nel pastorizzatore l'acqua e una volta raggiunti i 40°C inserire le polveri (zuccheri e neutro) dopo averle accuratamente mescolate tra loro a secco. La massa di cacao va inserita in discesa sotto gli 80°C per non alterarne le caratteristiche organolettiche.

Il cioccolato impiegato in questa ricetta a base acqua è realizzato con la massa di cacao Morogoro 100%, origine Tanzania. Ha un carattere deciso, un profilo aromatico in cui spicca un'immediata nota primaria di cacao, spezie e legno, senza presentare i difetti tipici del cacao Forastero (acidità, amarezza, astringenza). Oltre che per gelati e sorbetti è ideale per semifreddi, cremosi, mousse e ganache.



**ANALISI DEL MIX**

Zuccheri 24,93%  
Grassi 11%  
Solidi totali 45,43%  
Punto di congelamento -4,18  
Saccarosio equivalente 34,76



**STEFANO FERRARA**  
Pinguino Gelateria Naturale  
Via Silvestri, 224 - Roma  
f pinguinogelaterianaturale

## WORLD SUMMIT

# I grandi chef in passerella a Monte Carlo

Servizio a pagina 15

**GRANDI PROTAGONISTI** Anche Agrimontana e Inalpi

## A Monte Carlo prodotti di qualità alla prova degli chef

*Ha chiuso i battenti al Grimaldi Forum  
il World Summit dell'élite dei cuochi*

■ Ha chiuso i battenti al Grimaldi Forum «Chefs World Summit» l'incontro internazionale che ancora una volta ha scelto la vetrina internazionale del Principato di Monaco per dare appuntamento ai grandi chef di tutto il mondo, ai protagonisti dell'alta gastronomia, della ristorazione e dell'hotellerie. Il salone, giunto alla sua quarta edizione ed organizzato dalla società Informa, ha ancora una volta confermato il suo successo: sia per il network di professionisti del settore, sempre presente a questo appuntamento e che qui si può incontrare facilmente, sia per gli espositori che ogni anno approfittano di questo evento per presentare le ultime, golose, novità. Anche l'Italia ed i suoi prodotti, ancora una volta sono stati i protagonisti. È il caso dell'azienda Agrimontana, leader in Italia per la produzione di maron glacé e prodotti destina-

ti a sedurre l'alta pasticceria di tutto il mondo (dalle confetture pregiate, alla frutta candita, senza tralasciare il famoso cioccolato Domori) e delle Latterie Inalpi, altra azienda leader nel nostro Paese, per i prodotti lattiero caseari e nota per essere fra i primi fornitori del colosso Ferrero con il suo celebre latte in polvere. Fra gli oltre 50 chefs, fra stellati e MOF o quelli ai primi posti nella «100 Best», il sipario si è alzato anche quest'anno su uno dei grandi nomi della nostra più alta gastronomia: lo chef, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda. Il suo ristorante Antica Corona Reale di Cervere in Provincia di Cuneo, membro Relais et Chateau, è l'indirizzo imperdibile per i migliori gourmet. Chef Vivalda ha preparato per l'occasione i tajarin ai 36 tuorli mantecati al burro di centrifuga Piemontese Inalpi, con limoni di Sorrento canditi Agrimontana, oltre

ad una degustazione di formaggi Inalpi con confetture Agrimontana, una mousse al cioccolato fondente Domori e stracciatella di frutta tropicale Agrimontana, e fatto assaggiare il suo leggendario panettone delle Langhe (realizzato, fra gli altri, con il burro Inalpi e i prodotti Agrimontana).

Dall'inizio di questa rassegna proprio l'azienda Agrimontana ha creduto nell'organizzazione dello Chefs World Summit prendendovi parte dalla prima edizione. Positivo, anche per questa edizione, il commento del presidente di Agrimontana International, Enrico Bordini. «È il quarto anno che partecipiamo a questo evento che già cresce d'importanza - dice -. Ho vissuto lo sviluppo del Monaco Yacht Show, partito come un piccolo evento. Ed oggi è la manifestazione più importante al mondo per la grande nautica da diporto. Nello Chefs

Summit siamo interessati a conoscere i più importanti chef dell'alta ristorazione, i nostri prodotti sono di alta gamma e già molti grandi chef li utilizzano, dall'Italia a Parigi, da New York a Tokyo. Loro sono anche i nostri primi ambasciatori, li fanno poi apprezzare al grande pubblico e dai loro colleghi pasticceri, cioccolatieri con cui lavoriamo da tanti anni. Il Principato di Monaco è il luogo perfetto per organizzare questo tipo di eventi: quando si parla di alta gamma, Monaco ne è il sinonimo. E poi perché, sia gli chef che i visitatori e gli altri partecipanti, vengono volentieri in questa destinazione. Per questa edizione abbiamo presentato il panettone dello chef due stelle Michelin Gian Piero Vivalda, fatto sia con i nostri frutti canditi che con il nostro cioccolato criollo (il cioccolato più raro al mondo) e abbiamo presentato la novità destinata ai

grandi alberghi, i "Palace" come sono chiamati qui Oltralpe: i nostri dosatori per confetture e per la nostra crema al glanduia. Possono essere utilizzati sia nel buffet della prima colazione, sia nelle creperie e per farcire agevolmente i croissant». Ed è il terzo anno che l'azienda Inalpi è presente a questo salone. Ambrogio Invernizzi, presidente dell'azienda di Moretta in provincia di Cuneo, sottolinea che «il pubblico qui è estremamente qualificato e ci sono fra i migliori chef al mondo. L'occasione ci permette di confrontare i nostri prodotti con questi giudici, che altro non sono che i migliori conoscitori del food e della materia prima. E' sempre interessante conoscere il loro punto di vista. Inoltre è un evento molto partecipativo, un format amichevole, facile al contatto. Lo chef del Principe Alberto II si è anche fermato al nostro stand per degustare i nostri prodotti».

Fra le golose novità firmate Inalpi presentate al Summit monegasco di quest'anno, la fonduta realizzata con pregiato formaggio Alpe D'oro - ricetta dello Chef Gian Piero Vivalda. Nel futuro prossimo di Inalpi un investimento maggiore nel biologico. Ma le novità non sono solo queste per questa azienda fra le eccellenze italiane: Inalpi ha aumentato le esportazioni Oltralpe del 50% ed ha aperto una filiale a Nizza.

RG



ECCELLENZE DAL TERRITORIO al Grimaldi Forum





## Nöel Chocolat La nuova birra Baladin per il Natale 2019

Pubblicato da [indexfood\\_redazione](#) | In Nuovi Prodotti | Il 7 Novembre 2019  
[Follow @indexfood1](#)

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. 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




### Login

Nome utente

Password

Ricordami

LOGIN

### Iscriviti alla Newsletter !



Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.

Nome/Azienda

La tua Email

Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla [presente informativa](#). (richiesto)

ISCRIVITI ORA!

### Il MarketPlace di IndexFood

Tutti gli Annunci

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

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.*

07 Novembre 2019



Tag: Baladin, Birra Baladin, Noël Chocolat

Condividi questa Notizia

★ Prodotti & Servizi

★ Cerco

★ Offro

★ Scambio di Merce

★ Cerco

★ Offro

★ Annunci di Lavoro

★ Cerco

★ Offro

🔍 Tutti i Prodotti

🏢 Tutte le Aziende

## Ultime Aziende nel MarketPlace



**Gottfried Wicklein GmbH & C...**  
pubblicato il 7 Novembre 2019  
da [gottfried-wicklein-gmbh-e-co-kg](#)



**Gottschaller Biohofbäckerei**  
pubblicato il 7 Novembre 2019  
da [gottschaller-biohofbackerei](#)



**Govinda Natur GmbH**  
pubblicato il 7 Novembre 2019  
da [govinda-natur-gmbh](#)



**Grace Bio Co.,Ltd.**  
pubblicato il 7 Novembre 2019  
da [grace-bio-co-ltd](#)



**Graftschafter Krautfabrik Jose...**  
pubblicato il 7 Novembre 2019  
da [grafschafter-krautfabrik-josef-schmitz-kg](#)

## Ultimi Annunci dal MarketPlace



**PRODOTTI TIPICI DELLA TRAD...**  
pubblicato il 12 Giugno 2019  
da [puglia-dorigine](#)



**Olive Oil Equipment**  
pubblicato il 12 Giugno 2019  
da [la-nuova-sansone](#)



9 9 9 9 9 9 9 9 TU

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

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.

#### DATI TECNICI

PLATO = 19 °P

IBU = 20-24

EBC = 50-55

Alcool = 8,5 %

#### 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.



ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER



9



L'uovo al tartufo di Marco Sacco -  
Piccolo Lago



Pizza in teglia: la baciata di  
Gabriele Bonci ft. Eugenio  
Roncoroni



Regali

# Tante Buone Idee

Prelibatezze gastronomiche, attrezzi per cuochi provetti e aspiranti, sfizi per chi ama la moda, il design, i viaggi

di LAURA FORTI, foto SIMONE GALBUSERA  
styling SERENA GROppo e BETTINA CASANOVA

## PANETTONI E DOLCETTI

1. Pandoro **Bauli** da 1 kg, realizzato con la ricetta classica di Verona. 7,40 €. [bauli.it](http://bauli.it)
2. Panettone classico prodotto dalla pasticceria interna di **Iper La grande i**, davanti ai vostri occhi, solo con burro Soresina. 12,90 € al kg. [iper.it](http://iper.it)
3. Panettone della linea Premium di **Despar**. Questo con pere e cioccolato, da 8,99 a 9,99 €. [despar.it](http://despar.it)
4. Le mandorle di **Il Viaggiator Goloso** sono ricoperte con cioccolato bianco ai frutti di bosco. 3,99 €. [ilviaggiatorgoloso.it](http://ilviaggiatorgoloso.it)
5. Blocchetti di cioccolato al latte e fondenti di **Venchi**, in vendita da **Eataly**. 7,50 €. [venchi.com](http://venchi.com), [eataly.net](http://eataly.net)
6. Pupazzo di neve di cioccolato di **Ferrero Rocher** e figurine cave di cioccolato **Kinder**. 2,99 € e 1,49 €. [ferrerorocher.it](http://ferrerorocher.it), [kinder.it](http://kinder.it)
7. Nutella **Ferrero** in edizione limitata, vestita con il maglione di Natale. 9,99 €. [nutella.com](http://nutella.com)
8. Set **Domori** composto da una tavola di cioccolato fondente,

- un tagliere in legno e un coltello da cioccolato. Sopra, il maxi cremino e, subito sotto, il maxi gianduiotto, rispettivamente 69,99 €, 16,49 € e 15,50 €. [domori.com](http://domori.com)
9. Panettone tradizionale Sweet Book **Bottega Balocco**, con una originale confezione a libro. 14,90 €. [balocco.it](http://balocco.it)
10. Pandolce alla genovese di **Fratelli Carli**, con olio extravergine di oliva. 14,80 €. [olioscarli.it](http://olioscarli.it)
11. Il panettone con marron glacé di **Il Viaggiator Goloso**, senza uvetta e senza canditi, è ricco e delicato. 8,99 €. [ilviaggiatorgoloso.it](http://ilviaggiatorgoloso.it)
12. È di **Zaini** la scatola assortita di Boule d'or, fondenti e al latte: gusci di cioccolato con morbido ripieno. 6,90 €. [zainispa.it](http://zainispa.it)
13. Biscotti di Natale **Walkers**, distribuiti da **Eurofood**. 11,99 €. [eurofood.it](http://eurofood.it)
14. Sono senza glutine i golosi biscotti tipo pan speziato ricoperti di cioccolato di **Schär**. 4,90 €. [schaer.com](http://schaer.com)

15. Confezione pink per il panettone con riso nero e frutti rossi di **Nutrifree**: una formula innovativa, senza glutine e senza lattosio. 10,99 €. [nfood.it](http://nfood.it)
16. Praline di design Galaxy Collection di **Davide Comaschi** Chocolate designer Milano. Confezioni da 5 o 10 pezzi, rispettivamente 20 e 40 €. [davidecomaschi.com](http://davidecomaschi.com)
17. La scatola regalo Crystal di **Noberasco** è uno scrigno di frutta secca mista, candita o ricoperta di cioccolato. 90 €. [noberasco.it](http://noberasco.it)
18. Il panettone **Alce Nero** è prodotto con la ricetta classica, con uvetta e canditi, utilizzando lievito madre e ingredienti biologici. Acquistabile on line a 13,95 €. [alcenero.com](http://alcenero.com)
19. Scatole regalo **Domori** con 200 g di gianduiotti e cremini. 21 €. [domori.com](http://domori.com)
20. Quadrati di cioccolato con nocciole, mandorle e pistacchi, tra le bontà natalizie della pasticceria **La Pasqualina**. 8 €. [lapasqualina.it](http://lapasqualina.it)



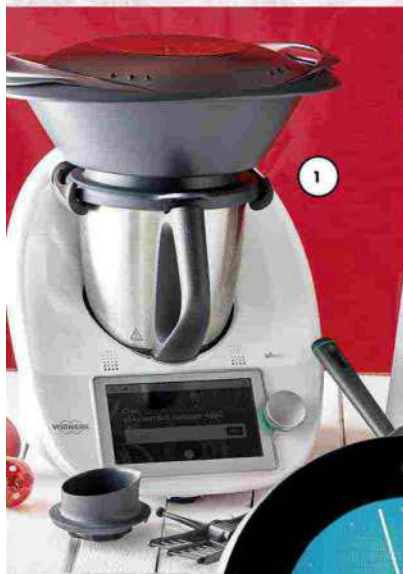




Decorazione natalizia  
melagrana e coltello «mami»  
**Alessi**, piattino del cremino  
e dei cioccolatini, uccellino  
dorato sopra la scatola dei  
cioccolatini e teiera dorata  
**Nanban**, sottopiatto  
con decoro bianco e nero  
**Villeroy & Boch**, nastro  
**Brizzolari**, piatto del  
panettone **Richard Ginori**,  
vassoio dorato **Ikea**.

- 21.** Pandoro da 1 kg **Armani/Dolci by Guido Gobino**. 38 €. [armanidolci.it](http://armanidolci.it)
- 22.** Il panettone **Caffarel** arricchito con gocce di cioccolato fondente è venduto in una elegante borsina. 22,90 €. [caffarel.com](http://caffarel.com)
- 23.** Scatola di Tè di Natale di **Taylors**, distribuito da **Eurofood**. 12,25 €. [eurofood.it](http://eurofood.it)
- 24.** Nella cappelliera natalizia di **Bodrato** praline assortite. 36,50 €. [bodratocioccolato.it](http://bodratocioccolato.it)
- 25.** Pandoro della linea Fior Fiore di **Coop**, realizzato con lievito madre. 7,90 €. [e-coop.it](http://e-coop.it)
- 26.** Praline di **Armani/Dolci by Guido Gobino**, 9 pezzi 23 €. [armanidolci.it](http://armanidolci.it)
- 27.** Le caramelle natalizie al cioccolato di **Ikea** sono perfette per il calendario dell'avvento; 200 g 1,95 €. [ikea.com](http://ikea.com)
- 28.** Il panettone tradizionale della pasticceria **Giovanni Cova & C.** è dedicato a Leonardo da Vinci, a 500 anni dalla morte. Preparato con la ricetta tradizionale e incartato a mano. 22 €. [giovannicovaec.it](http://giovannicovaec.it)
- 29.** Confezione celebrativa per il classico panettone **Motta** in una edizione limitata. 6,90 €. [mottamilano.it](http://mottamilano.it)
- 30.** Kit per preparare i biscotti a forma di omino di zenzero di **Molino Rossetto**. 14,90 €. [molinorossetto.com](http://molinorossetto.com)

Regali



1



2



3



6



4



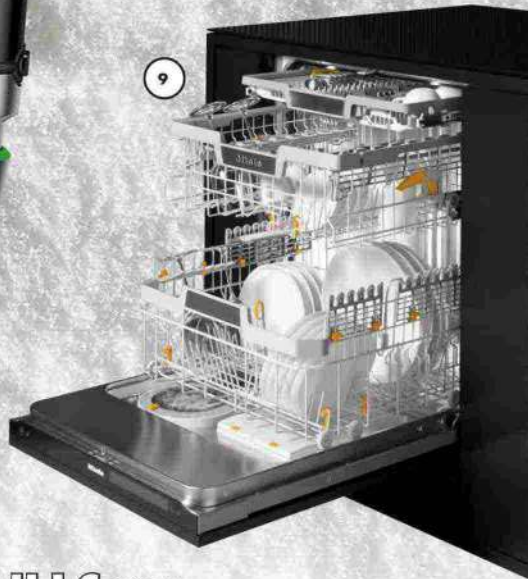
5



7



8



9

TECNOCHIC

1. Tra le funzioni del nuovo Bimby® TM6 di **Vorwerk** ci sono la cottura sottovuoto e l'opzione fermentazione. 1359 €. [bimby.vorwerk.it](http://bimby.vorwerk.it) 2. Tecnologia all'avanguardia per risultati da chef nella cucina MIA by Carlo Cracco di **Scavolini**. [scavolini.com](http://scavolini.com) 3. Per preservare sapori e proprietà degli ingredienti è meglio scegliere la bassa temperatura della pentola elettrica **Crock-Pot**. 69,90 €. [crockpot.it](http://crockpot.it) 4. Avete bisogno di consigli ai fornelli? Chiedete aiuto al device Alexa. Grazie a **Barilla** quattro famosi cuochi (tra questi anche Viviana Varese) scioglieranno ogni vostro dubbio. [barillagroup.com](http://barillagroup.com) 5. Si chiama MultiQuick 7 il nuovo frullatore di **Braun**: la speciale forma delle lame garantisce un risultato perfetto. [braunhousehold.com](http://braunhousehold.com) 6. L'impastatrice planetaria con cottura a induzione di **Kenwood** è dotata di 24 programmi per rendere ancora più semplice e immediato cucinare. [kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com) 7. La lampada a LED portabile da tavolo Sister Light di **Zafferano** è ricaricabile e disponibile in 5 colori. [zafferanoitalia.com](http://zafferanoitalia.com) 8. Il purificatore ventilatore Pure Cool Me di **Dyson** ha un filtro così efficace che cattura anche particelle da 0,1 micron. [dyson.it](http://dyson.it) 9. Stop all'uso eccessivo di detersivo con il sistema di dosaggio automatico della lavastoviglie G 7000 di **Miele**. [miele.it](http://miele.it)

FOTO DI FONDO S. GALBUSERA

130142

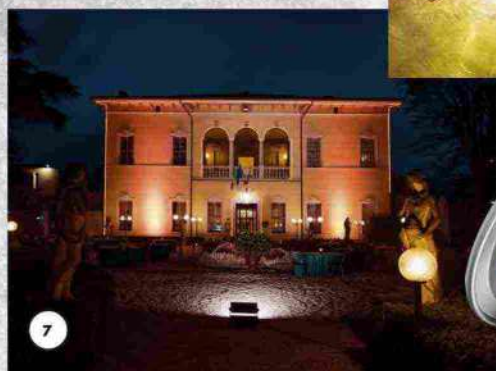
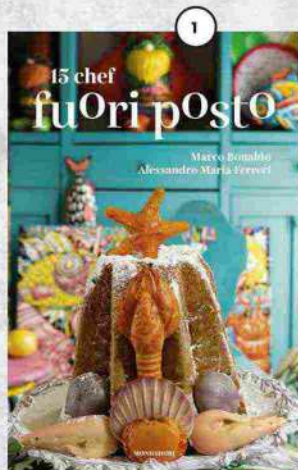
Regali



POP, RÉTRO & FASHION

1. Creato per portare la natura a tavola, Christmas Sassy Hare è il servizio di piatti in ceramica di **Annabel James**. [annabeljames.co.uk](http://annabeljames.co.uk)
2. La pallina per l'abete più fashion per il 2019? Si chiama Anna Wintour Christmas Bauble. [limelace.co.uk](http://limelace.co.uk)
3. Elegante copritavolo in jacquard stampato di **Blumarine Home Collection**. Per il pranzo del 25 dicembre. [blumarinehome.it](http://blumarinehome.it)
4. Fashion mug di **Concept** per un regalo divertente: dedicato agli appassionati di celebrities. [shopconcept.com](http://shopconcept.com)
5. Amate il rum? Ecco una confezione che mixa bottiglie di **Diplomatico** Mantovano e Mr. Three & Bros. Ginger Falernum. [rondiplomatico.com](http://rondiplomatico.com)
6. I famosi cantuccini alle mandorle del **Biscottificio Antonio Mattei** di Prato sono in vendita anche nella biscottiera in latta ideata e disegnata dall'illustratore fiorentino Simone Massoni. [antoniomattei.it](http://antoniomattei.it)
7. Appena presentato nel Franciacorta Bar del Senato Hotel Milano, il libro *Le origini del Franciacorta nel Rinascimento Italiano*, di Gabriele Archetti per l'omonimo consorzio, approfondisce le conoscenze sulla storia delle bollicine nostrane. [franciacorta.net](http://franciacorta.net)

Regali



ISPIRAZIONE ECLETTICA

1. Quindici grandi chef sono invitati a cucinare fuori degli schemi dagli autori Marco Bonaldo e Alessandro Maria Ferreri. Scoprite le loro creazioni nel libro di **Mondadori Electa**. 24,90 €. [electa.it](http://electa.it) 2. Decorazione natalizia Chicken Noodle Soup, **The Conran Shop**. 26 € circa. [conranshop.co.uk](http://conranshop.co.uk) 3. Lampada a parete a forma di bocca, design Blow, **Seletti**. 259 €. [seletti.it](http://seletti.it) 4. In edizione limitata, latta di **Caffè Vergnano** North Pole Blend, miscela 100% Arabica, macinata per moka. In vendita su [caffevergnano.com](http://caffevergnano.com) 5. Lampada da tavolo a LED L'afeur, design di Marc Sadler per **Slamp**. [slamp.com](http://slamp.com) 6. Cosciotto di **Prosciutto Toscano Dop**, con sostegno per l'affettatura. [prosciuttotoscano.com](http://prosciuttotoscano.com) 7. **Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & Spa**, vicino a Verona: per la cena di Natale e capodanno, a partire da 65 e 80 € per persona. [villaquaranta.com](http://villaquaranta.com) 8. Una delle tre capsule **Nespresso** in limited edition Indulgent Nordic Moment. La Cloudberry, in foto, sa di lampone artico, 0,49 € l'una. [nespresso.com](http://nespresso.com) 9. Pezzi dell'elegante collezione Signature di **Villeroy & Boch**. [villeroy-boch.it](http://villeroy-boch.it)

Regali



SALUMI E BONTÀ DA GOURMET

- 1. Confezione di cotichino **Citterio**. 7,80 €. [citterio.com](http://citterio.com)
- 2. Scatola regalo di **Savini Tartufi**, piena di cose ghiotte tra cui pasta e burro al tartufo. 48 €. [savinitartufi.it](http://savinitartufi.it)
- 3-4. Cofanetto regalo di **Guido 1860**, con due bottiglie da 250 ml di olio (Genesi e Armonie) e pâté rosso di pomodorini secchi. Rispettivamente 55 € e 8 €. [guido1860.com](http://guido1860.com)
- 5. Le **Naturelle Deluxe** sono

uova deposte da galline pregiate di razza italiana. Confezioni «limited edition» da 6 uova ciascuna. 4,99 €. [eurovo.com](http://eurovo.com)

6. Da **Cascina Bonfiglio**, confetture di mele cotogne, fragola e vaniglia, 4,90 €, e marmellata di arance amare, 4,20 €. [cascinabonfiglio.it](http://cascinabonfiglio.it)

- 7. Calendario dell'avvento di **Moser Speck Alto Adige**, con 24 sorprese legate alla tradizione altoatesina, tra cui lo Speck Alto Adige Igp. 64,95 €. [speckworld.com](http://speckworld.com)
- 8. Nella Winter Collection di **Pompadour** ci sono gli infusi per le feste: 6 gusti per 30 bustine. 3,86 €. [pompadour.it](http://pompadour.it)

- 9. Salame Il Gentile di **Levoni** con il suo tagliere: 150 cm di bontà da affettare tutti insieme. [levoni.it](http://levoni.it)
- 10. Prosciutto **San Daniele** dissossato in confezione regalo. [prosciuttosandaniele.it](http://prosciuttosandaniele.it)
- 11. Zampone classico dei **Fratelli Beretta**, per il cenone di capodanno. 9,99 €. [fratelliberetta.com](http://fratelliberetta.com)

Regali

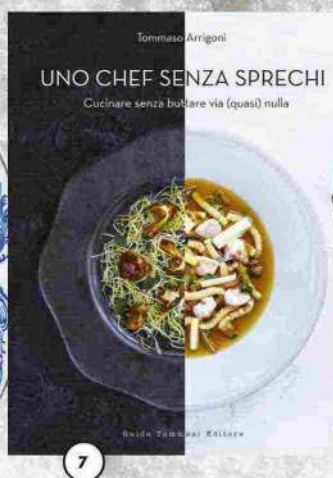
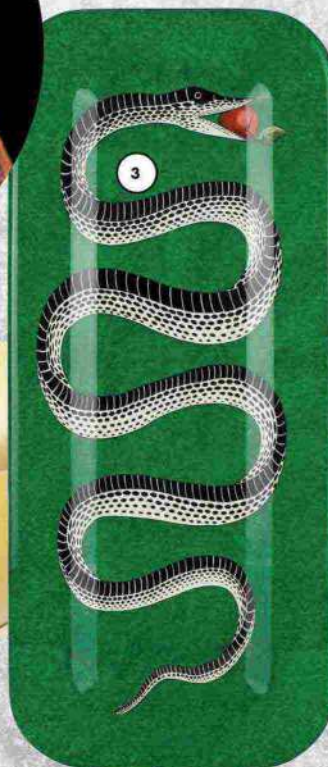
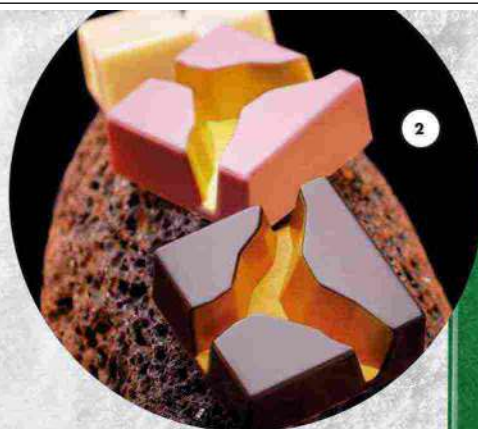
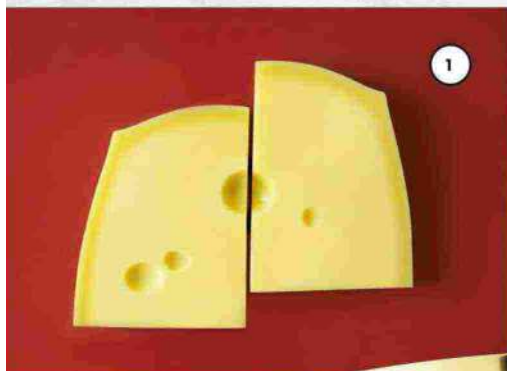


Piatti fantasia azzurri, alzata in vetro rosso, ciotole in vetro con base in marmo **Pasabahce**; tagliere grande in legno, tagliere tondo portacoltelli, **Villa D'Este Home Tivoli**; tagliere in legno e coltello in acciaio per grana **Alessi**; piattino decorato **Ilaria.I**; ciotola in legno, decori a stelle in legno e luci decorative **Viridea**; fiocchi di neve argento **Primark**.

- 12.** L'ultima novità di **Fabbri** sono le Ciliegie al liquore con il 50% in meno di alcol; in vasi da 200 e 470 g. A partire da 4,69 €. [fabbri1905.com](http://fabbri1905.com)
- 13.** La confezione regalo di **Varvello** racchiude 5 aceti della casa. Prezzo in base alla selezione. [acetovarvello.com](http://acetovarvello.com)
- 14.** Pesche rustiche sciroppate **Prunotto**, pronte da gustare o da servire con il gelato. 11,50 € circa. [mprunotto.com](http://mprunotto.com)
- 15.** Confezione regalo di formaggio **Montasio**, con 3 spicchi da 1 kg circa, uno fresco, uno mezzano e uno vecchio. 45 €. [montasio.com](http://montasio.com)
- 16.** Cilindro **Mielizia** con 4 monoflora arancio, bosco, castagno e millefiori. 8 €. [mielizia.com](http://mielizia.com)
- 17.** L'olio del **Frantoio Muraglia** negli eleganti orci in bianco e nero *limited edition* firmati dal designer Pierpaolo Gaballo. 45 €. [frantoiomuraglia.it](http://frantoiomuraglia.it)
- 18.** **Grana Padano Dop** Riserva, in spicchi da trasporto di 1 kg. 12 €. [granapadano.it](http://granapadano.it)
- 19.** Astucci regalo di Aceto Balsamico di Modena Igp **Ponti** in bottiglie da 250 ml: invecchiato tre anni 7,39 €; HD 6,99 €. [ponti.com](http://ponti.com)



Regali



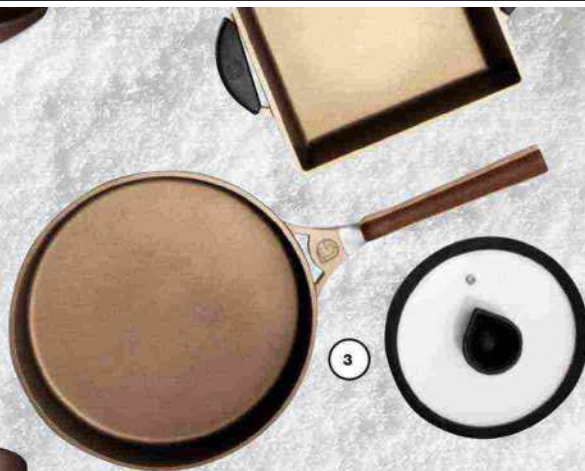
DESIGN SOTTO L'ALBERO

1. Il re dei **Formaggi Svizzeri**, il classico Emmentaler con i buchi, diventa anche un'opera dell'artista Greta Gandini. [formaggisvizzeri.it](http://formaggisvizzeri.it) 2. Pralina di design Sciarà al cioccolato fondente e foglia d'oro: un piccolo capolavoro firmato dall'architetto Giuseppe Tortato e dal cioccolatiere **Davide Comaschi**. [davidecomaschi.com](http://davidecomaschi.com) 3. Vassoio Peccato originale dello storico designer milanese **Piero Fornasetti**. [fornasetti.com](http://fornasetti.com) 4. Mood Party per condividere momenti dolci e salati, con gli amici di sempre. Di **Christoffle**. [christoffle.com](http://christoffle.com) 5. Ispirata all'atmosfera dei salotti dell'Ottocento francese, Madame è l'affascinante collezione di coppe e vassoi ad alzata firmata **Sambonet**. [sambonet.it](http://sambonet.it) 6. Un tatuatore per **Rosenthal**: motivi decorativi con pittura ad acqua e inchiostro per il servizio di piatti realizzata da Pietro Sedda. [rosenthal.it](http://rosenthal.it) 7. *Uno chef senza sprechi* di Tommaso Arrigoni per **Guido Tommasi Editore**. Un libro da regalare agli ambientalisti, per imparare a cucinare senza lasciare avanzi. [guidotommasi.it](http://guidotommasi.it) 8. Batteria di pentole Edo, disegnate da Patricia Urquiola per **Alessi**. [alessi.com](http://alessi.com)

Regali



1



3



2



6



4



5



7



8



9

L'ETÀ DEL BRONZO

1. Pranzo di Natale, cenone di capodanno e brunch del primo gennaio al **Four Seasons Hotel** di Firenze: con i piatti dello chef Vito Mollica e gli allestimenti di Vincenzo Dascanio. [fourseasons.com](http://fourseasons.com) 2. Si chiama Shining la cappa di **Elica** che è anche un'efficiente lampada a LED. Disponibile in altre finiture: metallo effetto peltro, ruggine, rame e ghisa. [elica.com](http://elica.com) 3. Lo Chef Kit 02 di **Luchetti** è composto da cinque diverse pentole, tre coperchi e tre presine. A partire da 490 €. [luchetti.store](http://luchetti.store) 4. Caraffa termica Impulse di **WMF**. [wmf.com/it](http://wmf.com/it) 5. Tostapane color oro rosa lucido della serie 50s Style di **Smeg**. 199 €. [smeg.it](http://smeg.it) 6. Trote, salmone, merluzzo, aringa, tonno. Tutti i filetti di **Friultrota** sono lavorati principalmente a mano. [friultrota.com](http://friultrota.com) 7. Borsa Felicia Small in ecopelle effetto metal di **Manila Grace**. Per fare la spesa con classe. 120 €. [manilagrace.com](http://manilagrace.com) 8. Il caviale **Calvisius** ha gusto pieno ed equilibrato che ricorda con delicatezza il mare. [calvisius.it](http://calvisius.it) 9. Tra le decine di proposte di **Svizzera Turismo** per le vacanze invernali c'è anche l'originale Fondue do-it-yourself all'interno del mercatino di Natale di Berna. [myswitzerland.com/it](http://myswitzerland.com/it)

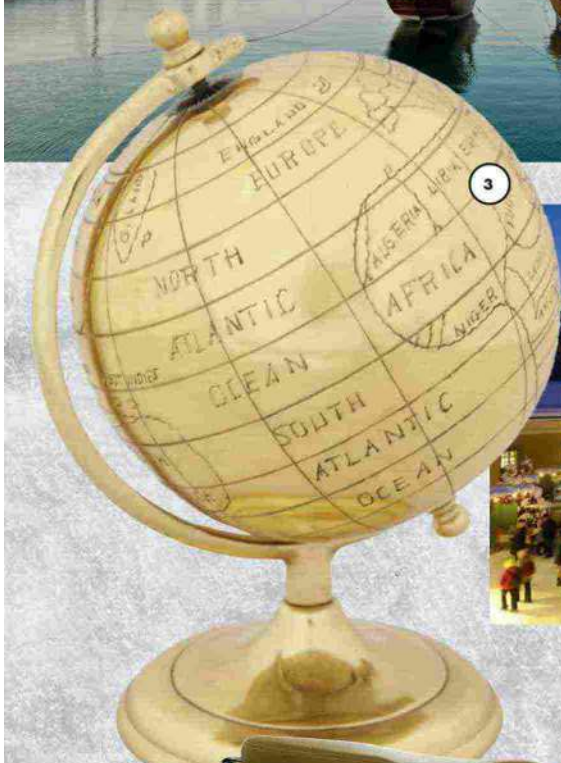
Regali



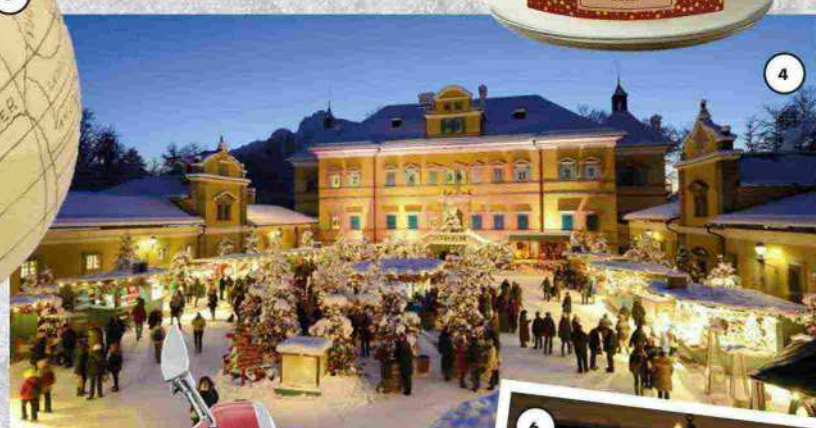
1



2



3



4



5



6

VORREI SOLO PARTIRE

1. Per chi ama l'arte, l'architettura, le spezie e il clima desertico la meta ideale è Doha, in **Qatar**, con il nuovo Museo Nazionale progettato da Jean Nouvel e il Souq Waqif: [visitqatar.qa](http://visitqatar.qa) 2. Amate i burrosi aromi di Francia? La candela Knäck alla crème brûlée di **Tigotà** ha note dolci di vaniglia, biscotto e caramello. 5,95 €. [tigota.it](http://tigota.it) 3. Non può mancare un mappamondo per viaggiare: quello di **Novità Home** è in alluminio dorato, intonato con le feste. 73,95 €. [novitahome.it](http://novitahome.it) 4. Chi adora atmosfere, luci e strenne natalizie può scegliere la regione austriaca del **Salisburghese**, ricca di mercatini. [salzburgerland.com](http://salzburgerland.com) 5. Sinonimo di libertà, ecco la **Vespa Primavera**: rigorosamente in rosso per le feste. Da 3440 €. [vespa.com](http://vespa.com) 6. Per non rinunciare al nostro mare nemmeno in inverno, c'è il **Belmond Grand Hotel Timeo**, a Taormina. Il ristorante, guidato da Roberto Toro, ha appena guadagnato la stella Michelin. [belmond.com](http://belmond.com)

**DUE GIORNATE L'APPUNTAMENTO CON I GOLOSI NEI SASSI, NELLA CORTE SAN PIETRO**

# I segreti del cacao negli Open Day della «Compagnia del Cioccolato»

**I** segreti del cacao svelati all'interno degli Open Day proposti dall'associazione La Compagnia del Cioccolato, che ha organizzato a Matera una due giorni, oggi e domani, in cui si potranno assaporare i migliori cioccolati italiani. Ad aprire l'evento, l'evento "Pane & cioccolato: storia e storie attraverso 2000 anni", una degustazione che si svolgerà nella Corte San Pietro rea-

lizzata dall'azienda Maglio Arte Dolceria e i vini pregiati dell'azienda Battifarano. Domani invece si terrà una cena a base di cioccolato nell'Hotel San Domenico al Piano che chiuderà la due giorni. Le giornate sono organizzate dall'associazione no profit che ha sviluppato una scheda di degustazione che è alla base degli assaggi del Premio Tavoletta d'Oro realizzato 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.



**GHIOTTONI**  
C'è cioccolato nei Sassi

lizzata in collaborazione con l'Union Européenne des Gourmet, in cui si potranno degustare i prodotti speciali rea-





MENU

# LA NAZIONE

[CRONACA](#) [SPORT](#) [COSA FARE](#) [EDIZIONI](#) ▾ [FEMMINICIDIO](#) [MUORE DOPO PARTO](#) [BELLA CIAO](#) [FIRENZE MARATHON](#)

Pubblicato il 25 novembre 2019

## Lungarno Collection Open day

*Il gruppo alberghiero fiorentino apre le porte degli hotel più iconici del centro città per la Fondazione Marta Cappelli*

a cura di Lungarno Alberghi

Ultimo aggiornamento il 25 novembre 2019 alle 11:30

★★★★★ 2 voti

[f Condividi](#)[Tweet](#)[Invia tramite email](#)

Lungarno Alberghi

Sabato 30 Novembre, dalle ore 12.00 alle ore 19.00, Lungarno Collection aprirà le porte dei suoi hotel nel cuore di Firenze a favore della Fondazione Marta Cappelli (<https://martacappelli.it/>). Ci sarà quindi per il secondo anno la possibilità di visitare le suite più esclusive e le terrazze panoramiche private di Portrait Firenze, Hotel Lungarno, Hotel Continentale e Gallery Hotel Art.

Sarà l'occasione per dare inizio allo shopping natalizio, con workshop, degustazioni ed intrattenimento, anche per i più piccoli, tutto allo scopo di supportare la onlus fiorentina che da anni si batte a sostegno delle famiglie dei piccoli pazienti del Meyer.

L'iniziativa vedrà coinvolti tantissimi partner, impegnati al fianco della Lungarno Collection nell'evento benefico: dal Biscottificio Mattei di Prato con i deliziosi cantucci alla Via del Tè, da I Guarnieri, che esporranno le loro opere d'arte ai floristi di Bobolino, che intratterranno gli avventori con workshop di floral design, sino alle numerose etichette di vini che hanno aderito alla chiamata del ristorante stellato Borgo San Jacopo, come Torre a Cona, Prima Pietra, Monteraponi, Castiglion del Bosco e ancora **Domori**, Lavazza, 100% Birbe, Argonauth, Il Vecchio e il Mare e tantissimi altri.

L'appuntamento è in Vicolo dell'Oro, ad un passo dal Ponte Vecchio.

Dettagli e programmazione sul sito [lungarnocollection.com](http://lungarnocollection.com).

### [Lungarno Collection](#)

Lungarno Collection (Lungarno Alberghi Srl) è la società di gestione alberghiera di proprietà della famiglia Ferragamo, con Presidente Leonardo Ferragamo.

Attualmente il gruppo conta 4 proprietà a Firenze (Hotel Lungarno, Gallery Hotel Art, Hotel Continentale e Portrait Firenze) e una a Roma (Portrait Roma), oltre che tre ristoranti nel capoluogo toscano (lo stellato Borgo San Jacopo, il bistrò italiano Caffè dell'Oro e il The Fusion Bar & Restaurant) e una spa (White Iris Beauty Spa, Firenze).

© Riproduzione riservata



### **LA NAZIONE** **ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE ULTIME NOTIZIE

Home &gt; Prodotti &gt; Birra &gt; Noël Chocolat...

Prodotti Birra

# Noël Chocolat, la birra Baladin per il Natale 2019

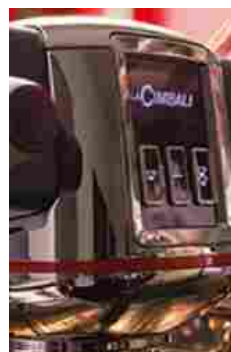
Nov 7, 2019



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.

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.



Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.

LA CIBALI  
coffee starts here



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »

Search



Collaborazione



Sfoggia gli ultimi numeri



320 Ottobre 2019




319 Settembre 2019

**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.

**TAGS** Baladin birra Natale 2019 Noël Chocolat

 **DALLE AZIENDE**

 Twitter  Facebook  Google+  Pinterest  Print

 **Restiamo in contatto**  
 Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

**RELATED ARTICLES** MORE FROM AUTHOR



Gli Italian Franchising Award incoronano McDonald's, Winelivery e...



Guida Michelin, tre stelle a Enrico Bartolini del Mudec di Milano



Venditalia, a Ecomondo un innovativo sistema di economia circolare



**BRANDPOST**

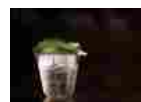


Moscow Mule Parade. I 10 twist by Keglevich  
 Nov 4, 2019

**I video corsi**



**Cocktail Art**



Cocktail Art, quando il drink conquista a prima vista. GALLERY  
 Set 22, 2019

**History Cocktail**



French 75, drink vintage pop. HISTORY COCKTAIL con Guglielmo Miriello  
 Nov 3, 2019



natural  
NATALE

# DELIZIE

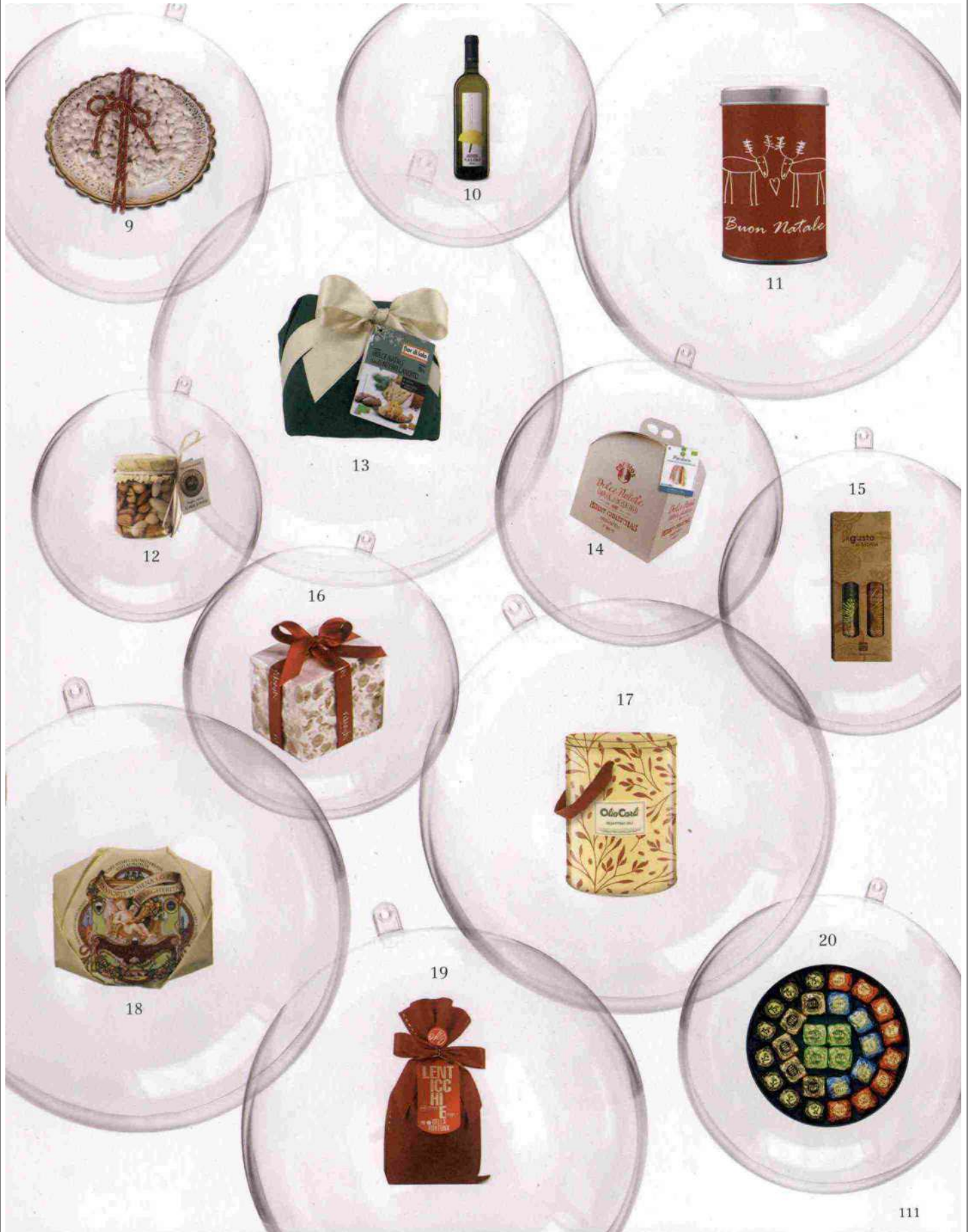
gourmand per  
una tavola eco,  
biologica e solidale

*Ingredienti selezionati, specialità tradizionali  
ecosostenibili, liquori e dolci per supportare  
le associazioni benefiche. Dal cioccolato alle  
bollicine, ecco 20 idee regalo buone due volte*

DI CHIARA DALL'ANESE

1. Maxi Giandujotto pasta di Nocciola Piemonte Igp, **Domori** (14,50 euro).
2. Panettone con spezie e zenzero candito Granspeziale, Filippi (26 euro).
3. Cofanetto in legno con Amarone della Valpolicella Santico, Santi (65 euro).
4. Pandoro solidale per CasAmica Onlus, G. Cova & Co. (da 16 euro).
5. Giardiniera di verdure con zenzero e peperoncino, La Giardiniera di Morgan (10 euro).
6. Confezione trito, sale e patè di peperoncino bio, Peperita (17,65 euro).
7. Aceto balsamico di Modena Igp Banda Rossa, Acetaia Giusti (55 euro).
8. Champagne 100 per cento Chardonnay Blanc de Blancs, Comte de Montaigne (69 euro).
9. Torta mandorlato Gran Riserva 700 g, Gli Speciali di Colonia Veneta (21 euro).
10. Vino Abruzzo Pecorino Biologico Doc 2018, Chiamami quando piove Valori (12 euro).
11. Cioccolatini con crema alla nocciola, Cioccolattina per Lilt (10 euro).
12. Frutta secca in miele d'acacia marchigiano, Apicoltura Nomade (9,90 euro).
13. Dolce Natale vegano con zenzero candito, Fior di Loto (14,50 euro).
14. Pandoro biologico, Probios (12,99 euro).
15. Cofanetto I Liquori di Limoni e Arance amare, Libera Terra (27,30 euro).
16. Blocco di torrone friabile con Nocciola Piemonte Igp, Relanghe (14 euro).
17. Secchiello Quattro Oli Olio extravergine di oliva, Fratelli Carli (28,80 euro).
18. Panforte di Siena Igp Margherita, La Fabbrica del Panforte (6,90 euro).
19. Lenticchie della fortuna, Melandri Gaudenzio (2 euro).
20. Cappelliera di cioccolatini Chocaviar, Venchi (85 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



9

10

11

13

12

14

15

16

17

18

19

20

111

Primo Piano

## Da Mak Mixology il primo evento del gruppo “Duca di Salaparuta” a Palermo

Redazione • 20 Novembre 2019



PALERMO. Un serata innovativa con 6 classici e 5 cocktail abbinati alle prelibatezze del territorio. Mercoledì 27 novembre dalle ore 20 grande evento all'interno della Galleria delle Vittorie, uno dei posti più suggestivi del centro storico di Palermo.

Mak Mixology, l'incantevole ristorante cocktail bar, in via Bari 50, 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 dallo 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 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”.



CORVO FLORIO  
DUCA DI SALAPARUTA

## Duca di Salaparuta e Florio

al Mak Mixology  
WINE, FOOD&COCKTAIL

**27** Mercoledì  
novembre

Galleria delle Vittorie  
a partire dalle 20:00

proiezione di "Palermo felicissima,  
un viaggio emozionale con le immagini  
dell'archivio storico di Pucci Scafidi"





ILLVA SARONNO

PUCCISCAFIDI.COM

Un serata innovativa  
con 6 classici e  
5 cocktail abbinati  
alle prelibatezze  
del territorio

**Per info e prenotazioni:**  
**Mak Mixology**  
Via Bari, 50 - Palermo  
Telefono 091.674.5668

Ben sei le tipologie firmate Duca di Salaparuta: l'immane Antico Liquorvino Amarasato 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 Illva Saronno con l'innovativa bottiglia dalla gradazione più alta: da 16 a 30 gradi da servire sia 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, cioccolato 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 a base di patè di fegato e foie gras. 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 è la scommessa di un imprenditore palermitano, Filippo Genovese che ha trasformato un vecchio luogo in un ristorante e cocktail bar. La storica Galleria, adesso, è uno punto di ritrovo per cittadini e turisti di ogni età.*

Per info e prenotazioni

Mak Mixology

Via Bari, 50 – 90133 Palermo

Tel 091 674 5668

### Potrebbe interessarti anche:



Mak Mixology, l'aperitivo/cena incanta con le note del piano e del violoncello

PALERMO. Making Music fa l'en plein da Mak Mixology. Appuntamento a domenica 15 settembre alle ore 20:00 nell'incantevole Galleria delle Vittorie...



Mak Mixology, l'aperitivo/cena incanta con le note del piano e del violoncello

PALERMO. Making Music fa l'en plein da Mak Mixology. Appuntamento a mercoledì 12 giugno alle ore 20:00 nell'incantevole Galleria delle...



Mak Mixology spegne la prima candelina: il primo agosto grande festa in Galleria

PALERMO. Grande festa per il primo anniversario di Mak Mixology, il locale sito all'interno della Galleria delle Vittorie, in via...

**MAK MIXOLOGY, UNA SERATA ALL'INSEGNA DI VINI, COCKTAIL, SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO**

Un serata innovativa con 6 classici e 5 cocktail abbinati alle prelibatezze del territorio siciliano e nazionale. Mercoledì 27 novembre dalle ore 20 grande evento all'interno della Galleria delle Vittorie, uno dei posti più suggestivi del centro storico di Palermo.

Mak Mixology, l'incantevole ristorante cocktail bar, in via Bari 50, 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 Illva 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 è la scommessa di un imprenditore palermitano, Filippo Genovese che ha trasformato un vecchio luogo in un ristorante e cocktail bar. La storica Galleria, adesso, è uno punto di ritrovo per cittadini e turisti di ogni età.

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

Caricamento in corso...

[ MAK MIXOLOGY, UNA SERATA ALL'INSEGNA DI VINI, COCKTAIL, SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO ]

# LE STRATEGIE del cioccolato

di *Giambattista Marchetto*

**LA PRODUZIONE  
ITALIANA DI NICCHIA  
HA AMPI MARGINI  
DI CRESCITA ALL'ESTERO.  
DOMORI LI VUOLE  
CONCRETIZZARE FORTE  
DELL'ACQUISIZIONE  
DI PRESTAT, VENCHI  
ATTRAVERSO  
UNA STRATEGIA  
COMMERCIALE  
OMNICHANNEL.  
IN GENERALE, IL  
MERCATO SI ASPETTA  
DAGLI ITALIANI  
QUALITÀ, INNOVAZIONE  
DI PRODOTTO,  
ETICA E SOSTENIBILITÀ**

**E**tichetta, packaging e innovazione di prodotto. Ecco i tre elementi sui quali oggi punta il **cioccolato di qualità** made in Italy. Se da un lato, nella competizione sullo scaffale, il “vestito” della tavoletta o degli snack ha un peso cruciale, sono gli ingredienti la prima arma che le gioiellerie del cioccolato possono sfruttare per conquistare gli appassionati. I report di mercato dei prodotti derivati dal cacao sono unanimi nel confermare una crescita esponenziale nei Paesi emergenti, Cina e India in primis, con un giro d'affari globale che, secondo Fortune Business Insights, dovrebbe crescere dai 43 miliardi di dollari del 2017 a oltre 67 miliardi nel 2025. D'altro canto, si legge nell'ultimo report di Fortune, “ci sono forti indicazioni di un'espansione della domanda per un cioccolato premium e specialty” soprattutto nelle aree più evolute come Europa e Stati Uniti. Senza contare l'attenzione all'ambiente, che spinge le scelte verso un impatto ridotto.

## **QUALITÀ GLOCAL**

La qualità passa però per un'attenzione verso le tendenze healthy: l'ultimo *Global Chocolate Survey* (curato da Innova Market Insights per Sterling Rice Group) dava evidenza a questo trend, con la ricerca da parte dei consumatori di proposte allo stesso tempo sfiziose e però sane, senza troppa chimica e con etichetta trasparente. “Come in tutta la ristorazione, anche nel cioccolato in questo momento c'è un forte ritorno alla terra e dunque alla piantagione”, rimarca **Luigi Cappelletto**, specialista e formatore per pasticceria e cioccolateria. Oggi stanno nascendo aziende che possono gestire bean-to-bar il cacao nei luoghi di produzione. Nel retail come

INCHIESTA



Il cioccolato selezione di Maglio c, in alto, Andrea Macchione, amministratore delegato di Domori

nelle cioccolaterie artigianali è naturalmente impossibile ragionare sul km zero, ma vince chi riesce a comunicare il legame alla terra e alle origini del prodotto”. E una linea evolutiva parallela riguarda la funzionalità degli ingredienti. “Oggi i consumatori sono sempre più informati – aggiunge Cappelletto – e pertanto le tavolette, le praline, i bonbon vengono scelti anche per le azioni benefiche che possono portare all’organismo. La formula vincente, secondo me, è dunque nella trasparenza e nella semplicità dei prodotti”.

**SVOLTA DOMORI**

Se 15 anni fa Domori era pioniera nella fascia superpremium grazie al recupero del cacao Criollo e alla lavorazione a freddo con un impatto limitato sulla materia prima, oggi si deve misurare con molti altri player che sono entrati in scia. “Oggi la competizione è molto forte con chiunque faccia cioccolato – riconosce l’ad Andrea Macchione – e noi puntiamo a lavorare soprattutto sulla narrazione del prodotto e sul packaging”. La presentazione del prodotto va infatti verso una semplificazione, con alleggerimento dell’impatto ambientale. L’azienda piemontese quest’anno punta tutto su astucci leggeri e biodegradabili, ma la novità principale arriverà a Pasqua: “Usciremo con una carta ottenuta dalla lavorazione della buccia delle fave di criollo – annuncia l’ad – creando così un ciclo produttivo chiuso. Anche sul tema environment cerchiamo di seguire i trend enfatizzando le

nostre peculiarità eccellenti, come avviene per la valorizzazione di healthy e superfood: le nostre fave di cacao ricoperte o la tavoletta 100% massa di cacao sono tecnicamente in linea. E puntiamo sul made in Italy”.

Sul fronte retail, Macchione conferma l’attenzione alla ricetta corta. “Noi andremo a rafforzare i fondenti, spingendo sulla conoscenza del criollo fino ad arrivare alle tavolette numerate per alcune monorigini molto rare, ma cerchiamo di incidere con la nostra filosofia anche dove la competizione è forte: facciamo la tavoletta di gianduia, ma solo con nocciole del Piemonte, e usciremo con uno snack naturale di cioccolato fondente e zenzero. Cercando di stare in un range di prezzi sostenibili, puntiamo a educare il palato dei consumatori”.

Lo scorso anno Domori fatturava 18,3 milioni di euro, per il 31% realizzati all’estero, ma da marzo 2019 l’acquisizione di Prestat ha cambiato completamente l’assetto.

Con l’integrazione dell’azienda britannica, conosciuta per il cioccolato della regina, il consolidato dovrebbe superare a fine anno i 26,5 milioni dando impulso all’export. “La nostra prospettiva è cambiata, soprattutto rispetto all’internazionalizzazione. Se il mercato italiano valeva il 70% per Domori, ora l’aggregato porta la quota di fatturato estero al 66%. L’integrazione a valle prevede innanzitutto che Prestat acquisti i semilavorati da Domori, ma il brand inglese è legato anche alle praline, su cui non c’è overlapping perché



**INCHIESTA**

**Domori** non ne produce, e questo significa rafforzare l'impatto sul mercato. Soprattutto tra Natale e Pasqua, quando un'azienda cioccolatiera può realizzare fino all'80% del fatturato. "E poi il cross selling può essere strategico sul piano dell'internazionalizzazione", aggiunge Macchione. L'obiettivo a 3 anni è un consolidato di 35/40 milioni, a fronte di ulteriori investimenti che aumentino l'efficienza



**PEZZI SMALL PER BODRATO**

Massima attenzione agli ingredienti, tracciati su un'etichetta "pulita", e al packaging. È questa la linea su cui si muove anche la cioccolateria **Bodrato**. L'azienda di Novi Ligure vede un 2019 in sostanziale tenuta. "Sul mercato interno – riferisce l'amministratore delegato **Fabio Bergaglio** – registriamo ogni anno una piccola crescita. Consolidiamo la distribuzione e abbiamo clienti che si stanno fidelizzando, dunque la performance dovrebbe esser buona anche per quest'anno. Poi i giochi si fanno con le campagne di Natale e Pasqua, perché il cioccolato rimane prima di tutto un regalo, e ad ogni stagione dobbiamo proporre qualcosa di nuovo e particolare". L'export, oggi al 20%, è in espansione costante grazie agli importatori, anche se l'azienda non ha risorse concentrate sullo sviluppo internazionale. L'ad riferisce di una crescente attenzione al packaging, su cui si gioca molta della competizione a scaffale, e di una riduzione della pezzatura media per molti prodotti. "Essendo più piccoli, costano meno e si vendono meglio", spiega.



Dall'alto: granella utilizzata da Venchi in produzione, novità di Prestat (**Domori**) e tavoletta organic di Venchi

**VENCHI E L'ETICHETTA "PULITA"**

Anche per **Venchi** la concentrazione è alta sulla materia prima (cacao pregiati) e sull'etichetta (pulita), in particolare per i fondenti. È questa la risposta ai trend di mercato, che spazia dai cioccolatini GrandBlend frutto della creatività applicata a blend di origini pregiati all'ampia offerta di tavolette fondente, arrivando alla linea chocoLight senza zuccheri aggiunti. "Sono il frutto di una ricerca costante per diminuire gli zuccheri nelle nostre ricette", evidenzia la direttrice marketing e digital **Cécile Osti de Verdellhan**. L'azienda cuneese centra le proprie strategie di sviluppo sul percorso di internazionalizzazione. "Abbiamo già penetrato il mercato UK, Germania, Greater China, Usa – riferisce la consigliera delegata – e stiamo per aprire in Giappone e poi in Indonesia, ma presto avremo altre novità. Su tutti entriamo con una



130142

INCHIESTA



Da sinistra: Fabio Bergaglio (Bodrato), Cécile Osti de Verdelhan (Venchi), Maurizio e Vincenzo Maglio

strategia omnicanale: retail, wholesale e presenza digital". Se il risiko globale è il progetto chiave, il concept retail di Venchi è in costante evoluzione, soprattutto a Milano, come il "chocolate wall" aperto in Stazione Centrale lato binari. Pure in Caffarel, dal 1997 appartenente al gruppo svizzero Lindt & Sprüngli, l'attenzione è focalizzata sull'export, che oggi vale il 15% dei ricavi. Puntando su una tradizione di quasi due secoli, sull'attenzione ai "fondentisti" con la rivisitazione dell'iconica Gianduia e sulle creme spalmabili, l'azienda torinese gioca su una proposta variegata. E nel 2017 ha varato anche la prima Caffarel Boutique a Torino, che potrebbe non rimanere l'unica.

**MAGLIO EXTRA CONVENZIONALE**

Per **Maglio** il cioccolato tiene, in linea con la congiuntura generale, ma per contrastare una leggera flessione attesa per quest'anno (rispetto ai 2,7 milioni di ricavi del 2018) l'azienda è impegnata a portare i propri prodotti fuori dai luoghi convenzionali. "Per noi il retail è rappresentato da pasticcerie, cioccolaterie ed enoteche", riferisce il direttore commerciale **Vincenzo Maglio**. "Stiamo però cercando di entrare in segmenti non strettamente legati al concept classico, come farmacie ed erboristerie, addirittura negozi di abbigliamento o che possano abbinare i nostri prodotti alla preparazione di fiori. In tutti questi casi proponiamo l'abbinamento di una tavoletta ad un prodotto specifico. Questa strategia di sviluppo su canali non tradizionali ci permette di differenziare, pur mantenendoci in una fascia premium e dunque evitando di entrare

in gdo". Rispetto all'offerta, l'azienda campana sta riorientando la propria linea prodotti per rispondere alle evoluzioni del gusto e alle esigenze dei consumatori. "Abbiamo registrato una contrazione importante sul cioccolato al latte a fronte di un leggero aumento del fondente – riferisce il responsabile sales – e dato che risulta un incremento di intolleranze, abbiamo introdotto il cioccolato al latte senza lattosio, primi in Italia nel farlo, poiché l'amante di quel gusto non si sposta sul fondente ma piuttosto rinuncia al cioccolato. Inoltre controlliamo in maniera stretta i fondenti per garantire il consumo anche di chi è intollerante al glutine. Seguendo invece i trend di consumo, abbiamo introdotto nella gamma prodotti vegani, senza burro animale, che ci permettono di raggiungere una nicchia specifica di clienti". La stessa flessibilità e adattabilità è alla base del lento ma costante allargamento sui mercati internazionali. "L'export, che oggi pesa meno dell'11% sul fatturato aziendale, ha una valenza strategica per l'azienda – evidenzia Maglio – e fuori Italia ci confrontiamo con esigenze completamente diverse e richieste specifiche. Il packaging in generale deve esser più semplice, ma la vera differenza è sui gusti: nei mercati arabi, il fondente è sostanzialmente impossibile da distribuire, perché i consumatori locali preferiscono la dolcezza del cioccolato al latte, spesso arricchito con frutta secca, mentre negli Usa il fondente pesa la metà delle vendite". Una volta superati gli scogli culturali, l'offerta premium del made in Italy viene apprezzata anche per la proposta di prodotti innovativi, ad esempio legati al benessere e alla salute.