



FOOD & DRINKS

GELATO LIBRE



Accedi per salvare tra i tuoi preferiti

Sotto l'egida della casa del cioccolato **Domori**, arriva a Milano Gelato Libre, una gelateria che ha fatto della pasta di cacao con frutta secca la base immortale per un gelato all'acqua che si monta al momento e delizia anche i cuori più tenebrosi e le menti più affilate!

Otto gusti doc, dal cioccolato-whisky alla nocciola attraverso pistacchio, makaron e tiramisù, uno spazio essenziale che ricorda le gelaterie di una volta, un'attenzione al prodotto di base ed a quello finito che riesce a commuovere!

Via Giosuè Carducci n. 12.

Aperto ogni giorno dalle 12.00 alle 22.00.

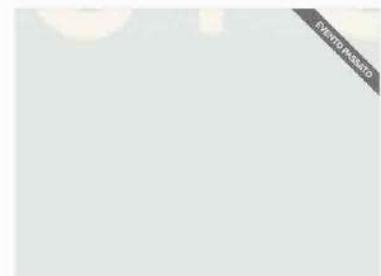
<https://www.facebook.com/gelatolibre/>



Calendario: da 18-07-2019 a 25-07-2019



meravigli gelato domori



NEWS

Dal 14-09-2017 al 28-09-2017

Gustol7

Con questo caldo ancora africano, godersi un cono rigenerante di classici gusti di limone o fiordilatte risulta un regalo [...]

SCOPRI DI PIÙ





propertyfinder@laurapolesinanti.com - www.laurapolesinanti.com - tel. 366 4517902



Advertisement

SPENDI MENO RISPETTO ALLE TARIFFE DEL MERCATO TUTELATO



Home > Articoli HP > Torino, Peyrano va all'asta: quale sarà il futuro della storica azienda di...

ARTICOLI HP TERRITORIO

Torino, Peyrano va all'asta: quale sarà il futuro della storica azienda di cioccolato?

By mole24 - Lug 15, 2019

SHARE Facebook Twitter Mi piace 2 Tweet



Il giusto del cioccolato

Torino, Peyrano va all'asta: quale sarà il futuro della storica azienda di cioccolato?

Pubblicità



store.hp.com
Computer laptop, desktop, stampanti e altro ancora
Più informazioni >

TRG AD

Tempo di lettura: 2 minuti

Peyrano va all'asta: quale sarà il futuro della storica



store.hp.com
Computer laptop, desktop, stampanti e altro ancora
Più informazioni >



Telecom Italia
Fibra Modem Fisso Timvision!
Più informazioni >

TRG AD

Footer column 1 adv



Torino, chiude il negozio di Del Piero: lo store era...



Apri a Torino la pasticceria di Cristiano Ronaldo:..



Ferrero lancia i Nutella Biscuits, i biscotti ripieni di...

Torino è un luogo che non si abbandona

Download File: https://www.youtube.com/watch?v=V6CPWXSUac&_t1

SEGUICI SU FACEBOOK



Mole24
 Mi piace 178.570 "Mi piace"

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

azienda del cioccolato di Torino?

[Peyrano](#) va all'asta.



Torino, Peyrano va all'asta: quale sarà il futuro della storica azienda di cioccolato?

La storica azienda del cioccolato di **Torino**, fondata nel 1915, ha dichiarato fallimento lo scorso febbraio dopo un periodo molto travagliato.

L'asta si terrà a fine mese con una base di partenza di 850mila euro.

Sarà seguita dal curatore fallimentare **Edith Lo Mundo**, che ha invitato le aziende interessate a farsi avanti.

La speranza dei torinesi è che ci sia qualcuno disponibile ad acquistare e preservare il marchio dalla storia centenaria che lo lega alla città.

Secondo quanto riportato da **Corriere Torino**, sono tanti i nomi che circolano per la successione tra cui **Guido Gobino**, **Domori** e **Gufo Bianco di Carmagnola**.

Il laboratorio di **corso Moncalieri** è stato dichiarato fallito lo scorso febbraio. I titolari non sono riusciti a limare il debito, salito a 5 milioni di euro, e le altre conseguenze si sono fatte sentire sull'azienda.

Il primo segnale di questa crisi era stato dato dalla chiusura dello storico negozio di **corso Vittorio Emanuele II**, al numero 76. Un campanello d'allarme non indifferente, che aveva trovato conferme nel mese di maggio dell'anno scorso. In quel periodo arrivò l'ingiunzione di pagamento dei dipendenti, che attendevano lo stipendio da diversi mesi. Un pagamento mai arrivato, al quale si è aggiunto lo sfratto del Cottolengo, proprietario dei locali in cui sorge l'attività, per il mancato versamento di diversi affitti.

Correlato: [Torino, al posto dello storico Cinema Arlecchino arriverà un maxi discount: nel progetto anche uffici](#)

Si chiude così un lungo periodo fatto di colpi di scena a ripetizione, nell'arco di meno di vent'anni. Nel 2002, ebbe inizio il declino dell'azienda, che il cui marchio venne acquisito dalla famiglia **Maione di Napoli**. Nel 2010, con il fallimento, i **Peyrano** riuscirono a rilevare nuovamente il marchio, e a rilanciare l'attività. Un rilancio mai avvenuto, che ha portato al triste epilogo di questi giorni.

Scopri di più



Apri il J Hotel, l'albergo della Juventus: la struttura accoglierà sia...

Lug 15, 2019



Meteo, a Torino una settimana di tempo instabile: pioggia e temperature...

Lug 15, 2019



Attacco hacker alla gara di Drone Champions League di Torino: droni...

Lug 13, 2019



Nuova apertura speciale del Castello Reale di Moncalieri: visite gratuite al...

Lug 12, 2019



Morto a Torino l'uomo più longevo d'Italia: aveva 110 anni

Lug 12, 2019



Torino, stop al progetto del discount al posto del Cinema Arlecchino:...

Lug 11, 2019



Il Salone dell'Auto via da Torino: l'evento può andare a Milano,...

Lug 11, 2019



Torino, chiude il negozio di Del Piero: lo store era...

Apri a Torino la pasticceria di Cristiano Ronaldo:...

Ferrero lancia i Nutella Biscuits, i biscotti ripieni di...

Le 10 migliori cioccolaterie di Torino dove poter...



Montalcino news

Who.
What.
When.
Where.
Why.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
SINIA

Cerca



HOME

NEWS & WINE

CULTURA & PAESAGGI

UOMINI & TERRA

STORIA & ATTUALITÀ

AGENDA

AUDIO&VIDEO

CHI SIAMO

SOCI@L

COPERNICO S.R.L.

SERVIZI DI INGEGNERIA E GEOLOGIA
MONTALCINO

**PROFUMERIA
ITALIANA**

SALVIONI - MONTALCINO

www.salvioni1905.it

Ultimo numero



BONACCHI
della Cantina di Tignano
www.bonacchi.it

dati a cura di [3Bmeteo](#)

Meteo

Categoria: News & Wine
29 luglio 2019 16:55

“Il Campaccio”, **Illy** fa crescere enoturismo a Montalcino



Fra due poderi a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo lembo sud-est del Comune di Montalcino, nel punto più alto di una tenuta di 96 ettari e all'interno di una cornice panoramica fra le più particolari del paesaggio toscano, **Riccardo Illy** presidente dell'azienda vinicola **Mastrojanni** e consigliere unico del Polo del Gusto **Illy** (società appena costituita e che raggruppa le eccellenze aziendali non caffè del Gruppo **Illy**), ha da poco completato la prima fase dell'importante investimento di oltre 2 milioni di euro servito ad ampliare la propria offerta di incoming

enoturistico in Toscana. Si tratta di un relais di lusso che dispone di 6 camere matrimoniali, 5 suite e di una piscina panoramica aperta sulla val d'Orcia.



La storica produzione ultra quarantennale di Brunello di Montalcino raccolta in oltre 39 ettari vitati, si è quindi arricchita in **Mastrojanni** di uno spazio per weekend, vacanze e wine tour privati, per chi cerca il connubio fra emozionanti panorami, pieno relax e ottime degustazioni, da oggi ulteriormente valorizzate dal nuovo ristorante interno al borgo storico e dalla cucina dello chef Adriano Antonelli. Il ristorante "Il Campaccio" - da cui si può godere di un panorama incantevole - si articola in 100 metri quadrati di superficie interna e terrazze e può ospitare fino a 30

persone. Il locale è situato al piano terra del relais. A tavola, l'esperienza culinaria è assicurata dallo chef Antonelli, classe 1988, autentico artista del sapore. Un percorso di formazione eterogeneo ed eclettico il suo, diplomato in pittura e restauro e solo successivamente arrivato al mondo dell'alta cucina. Attraverso i suoi piatti lo chef sa quindi portare contaminazioni di esperienze artistiche diverse, dando forma a una cucina creativa che, attraverso i prodotti locali e la storia gastronomica della Toscana, intende ripercorrere ricordi, esperienze e stagionalità. Per l'inizio del 2020 è infine previsto il completamento di un ulteriore lotto del Relais, che ospiterà una nuova reception e l'area wellness, concludendo così l'intero progetto di recupero del Borgo e affiancando tutti i migliori servizi di hospitality a quelli di visita e degustazione in cantina.



“Con l'apertura del ristorante in **Mastrojanni** - spiega l'amministratore delegato Andrea Machetti - completiamo un percorso triennale di ristrutturazioni e investimenti, compresa la nuova cantina di affinamento, tutti effettuati con l'intenzione di promuovere al meglio l'enoturismo della zona di Montalcino, cercando di incrementare ulteriormente l'attrazione del brand territoriale attraverso la qualità dei nostri servizi. Vogliamo far vivere a ospiti e wine lover l'esperienza di degustazione nel luogo di produzione del vino, perché crediamo che questo sia il miglior

percorso di promozione non solo del nostro Brunello, ma anche della Toscana, dei suoi sapori e dei suoi incantevoli luoghi”.

Lascia un commento

I campi obbligatori sono contrassegnati con asterisco (*).

Verranno pubblicati solo il nome e il commento.

La pubblicazione del commento avverrà previa validazione da parte del team di Montalcinonews.com.

Nome *

Email *

Sito web

Commento

Il commento deve essere inviato usando un indirizzo e-mail valido. Si prega di non utilizzare indirizzi e-mail falsi. Montalcinonews.com potrebbe aver bisogno di contattarvi in merito alla vostra comunicazione. Montalcinonews.com rispetta la privacy della propria utenza, secondo quanto stabilito dal Decreto Legislativo 196/2003. Si informa che i dati forniti saranno tenuti rigorosamente riservati, e potranno essere utilizzati unicamente per l'invio di materiale informativo o pubblicitario. I dati raccolti non potranno essere trattati per finalità diverse, né saranno diffusi o comunicati a terzi o ceduti ad altre società. Inoltre i dati resteranno a disposizione dei rispettivi titolari per eventuali variazioni o per la loro cancellazione, ai sensi dell'art.7 del Decreto Legislativo n.196/2003. Per essere rimossi dai nostri archivi è sufficiente contattarci all'indirizzo e-mail info@montalcinonews.com

Commento all'articolo

Ultimora

26 luglio 2019
Dal Comune 80.000 euro alla Regione per il tpi
Il Comune di Montalcino ha impegnato circa 80.000 euro in favore della Regione

26 luglio 2019
Partito il torneo di tennis a Montalcino
Oltre 50 iscritti, un buon numero di 4.1 e quel "mitico" campo in terra rossa della

24 luglio 2019
Lavori in Viale Strozzi, possibile semaforo dal 26 luglio
Una società di Castell'Azzara (Grosseto) deve effettuare dei lavori per conto di

Eventi

3 agosto 2019
Pizza nel Travaglio
Il 3 agosto, alle ore 20, cena a base di

2 agosto 2019
Calci di Stelle a Montalcino
Dal 2 al 11 agosto torna anche in Toscana

30 luglio 2019
Tre Manifesti a Ebbing
Il 30 luglio quinto e ultimo appuntamento del

GUARDA TUTTO

LE GODE

Az. Agr. LE GODE di Rinaldini Claudio
Loc. Le Gode 343
53024 Montalcino (SI)
azienda.legode@libero.it



[Eggs](#) [Chi Siamo](#) [Cosa Facciamo](#) [Corsi di Cucina e Vino](#) [Le ricette](#) [Annunci Food](#) [Collabora con Noi](#)



[Home](#) [Roma](#) [Where to eat in Rome](#) [Things to do in Rome](#) [Milano](#) [Napoli](#) [Firenze](#) [Bologna](#) [Genova](#) [Palermo](#) [Torino](#)

[Home](#) > [Classifiche](#) > [Gelato a Milano, i gusti più strani dell'estate 2019](#)

Gelato a Milano, i gusti più strani dell'estate 2019



18 Luglio 2019 [Comments 0](#) [simone zeni](#)

Gelato a Milano estate 2019. Ma quale nocciola o straciatella, il gelato a Milano prende strade inimmaginabili e si spinge ai limiti del gourmet. Tra i molteplici indirizzi cittadini di **gelato artigianale**, alcune gelateria hanno lavorato su nuovi gusti dolci, puntando su qualità e ricercatezza degli ingredienti. Molto altri sono andati oltre, realizzando audacissimi gelati salati, pensati addirittura per **degustazioni e aperitivi**. Qualche perla di gelato alcolico conclude la panoramica di un'estate certamente atipica per le gelaterie meneghine.

Dall'abbinamento con il Porto di Dorelli alla crema di gorgonzola by Terra Gelato, ecco le **5 proposte più stravaganti di gelato nell'estate 2019 a Milano**.

Gelato a Milano, le gelaterie (e i gusti) da provare

DUOMO

Ciocco

Vinix

acquisti in gruppo con gli amici
e risparmi fino al 51% reale
rispetto ai canali tradizionali



MILANO – THE BEST

[Nuove aperture marzo 2019](#)

[I migliori street food](#)

[I migliori sushi](#)

[Le migliori colazione](#)

[Le migliori birrene](#)

[I migliori cinesi](#)

[I migliori vegetariani e vegani](#)

[Milano in un giorno](#)

[I migliori aperitivi](#)

[I migliori ristoranti di pesce](#)

[Le migliori pizzerie](#)

[I migliori wine bar](#)



Scienziato o gelatiere? **Stefano Guizzetti** è un po' entrambi. Fu lui il primo ad introdurre, una manciata di anni fa, l'idea dell'abbinamento gastronomico con vino o cocktail e un piatto che prevedeva l'impiego del gelato. Ora nel suo **Ciacco Gelato senz'altro** è possibile trovare, di tanto in tanto, proposte eccentriche quali il **Sorbetto al peperoni arrostiti con bagna cauda ridotta e mela**; il **Sorbetto al pulled pork con salsa alla senape e miele, coleslaw**. Oppure il **gelato al Cece nero** e Ricordo di un tortello, **con burro, Parmigiano Reggiano e salvia frita**.

CADORNA

Dorelli



L'aperitivo da **Dorelli** si fa con il gelato. Da affiancare ad un buon Porto. Ogni giovedì sera, qui si possono degustare la **Crema verde di capra in cera d'api** ma anche la **Crema Ribeira**, in cui il cioccolato fondente e le note d'amarena si sposano con le note di frutti rossi e prugne del porto Sandeman Fine Ruby. Ci sono poi la **Crema di arachidi** e il **Sorbetto di Fondente Guayaquil con arancia caramellata**, ottimi con i lievi sentori di vaniglia di Sandeman Porto Fine White. Infine c'è il gusto Sandeman: una **crema a base uova** impreziosita dal Sandeman Fine Ruby. Disponibile tutti i giorni il **gelato al Porto Sandeman Fine Ruby**.

CADORNA

Gelato Libre

MILANO – NUOVE APERTURE

IT Restaurant – Brera

Muu Muzzarella – De Angeli

Emporie Armani Caffè e Ristorante – Montenapoleone

Tascaro – Porta Venezia

Osteria Fornello Contadino – via Solferino

Bafada Sushi – Duomo

Top Carne – piazzale Lotto

Crusta – Porta Venezia

Quattro Stagioni Lao – via Padova

CaBarET – Porta Nuova

Ristorante Nebbia – Naviglio Pavese

Hola Tapas – Arco della Pace

Orma Bruna – Tortona

Mood Market Milano – Sarpi

BeerGarden – Isola

Caffè Fernanda – Brera

Geri – Porta Romana

B11 – Garibaldi

A Casa di – Isola

Cru – Isola

Bakker – Città Studi

Pizzottella – Porta Romana

Pastificio Baracco – Corso Sempione



Ha da poco aperto **Gelato Libre**, nato dalla passione di **Gianluca Franzoni**. Una gelateria in cui gli ingredienti vengono valorizzate dall'acqua di sorgente, **senza l'impiego di latte**. La ricerca di Franzoni si esprime attraverso un'accurata selezione delle materie prime, che vengono tostate e poi trasformate in **pasta di frutta secca o massa di cacao**, così da dare la giusta cremosità al prodotto finale. Tra i gusti intriganti proposti, esclusivamente **in coppetta biodegradabile**, il **Cioccolato Criollo**, il **Caramello**, **Makaron**, **Tiramisù**, **Cioccolato e whisky**.

BRERA

Toldo



Per l'estate 2019 **Toldo** propone una nuova linea di **sorbetti senza latte e senza uova**. Tra i numerosi gusti, perfetti anche per il pubblico vegan, troviamo il **sorbetto alla spirulina**, il **sorbetto al latte di cocco e curcuma**. Ma l'azzardo non è certamente qui. Per l'aperitivo, da abbinare a spritz o cocktail arrivano due nuovi gusti salati studiati da **Antonio Cirpiano**. Sono il **Gelato alle olive taggiasche con olio extravergine e focaccia sbriciolata** di Fratelli Carli e il **Gelato con senape di Dijon e frolla sbriciolata di Streuzel salato al cacao**.

CENTRALE

Terra Gelato

Cantina Urbana – Navigli
 Antica Fabbrica dell'Arancina – Centro
 Five Guys – Centro
 Sala del Vino – Città Studi
 Cocciuto – Solari
 Ofelè – Solari
 Filz – Crocetta
 Starbucks – Piazza Cordusio
 Porcibrado – Isola
 Good Blue – Moscova
 Forno Collettivo – Buenos Aires
 Nennella – Duomo
 Identità Golose – Quadrilatero della moda
 Il panzerotto del senatore – Duomo
 Alajmo – Corso Como
 Niko Romito per Bulgari – Quadrilatero della moda
 Attimi di Heinz Beck – Citylife
 Pokeia – Navigli
 [bu:r] Milano – Porta Romana
 Okja – Navigli
 Fud bottega sicula – Navigli
 Bomba di Niko Romito – Corso Como
 Wagamama – Duomo
 Pescara – Navigli
 Pescheria con cottura – Garibaldi
 This is not a sushi bar – De Angeli
 Alicetta bistrot a bordo – Garibaldi
 Al Corbile – via Giovenale
 Albufera – Centrale
 Petrus 1935 – Brera
 Mu Dim Sum – Centrale



Foto: Chiara Colnaghi

All'angolo tra via Vitruvio e via Settembrini, in zona Stazione Centrale, **Terra Gelato** ha pensato ad una proposta salata per l'happy hour dei più audaci. Il format **Aperitivo Gelato** si compone di quattro ricette di finger food in edizione limitata, tutte realizzate dal maestro gelatiere **Massimo Grosso** e dal gelatiere **Francesco Sampò**. I gusti? Decisamente italiani. C'è l'**Asparago di Altedo IGP adagiato su cialda di mais con briciole di tuorlo poché e scaglia di Parmigiano Reggiano DOP** stagionato 36 mesi, la **crema di Maionese allo Zafferano Abruzzese Navelli in un panino all'olio d'oliva e sesamo bianco con lattughino e una rondella di würstel** di maiale. Ancora il gelato al **Gorgonzola di Camerì DOP** con noce di Sorrento su disco di polenta alla piastra. Infine il **sorbetto di Peperone di Carmagnola su chips all'olio extravergine d'oliva con salsa all'aceto balsamico IGP di Modena, olio e acciughe**. A completare il pairing birre artigianali.

In apertura: *Ciarco*

[Segui Puntarella Rossa Milano anche su Facebook](#)

[Seguici anche su Instagram](#)

Tags: [Ciarco](#) [Lombardia](#) [Milano](#) [Milano](#) [Puntarella](#) [Puntarella Milano](#) [Puntarella Rossa](#)
[Puntarella Rossa](#) [Puntarella](#)

Category: [Ciao Puntarella](#) [Puntarella](#)

Share this post:



ABOUT AUTHOR



simone zeni 163 posts

WANT TO KNOW MORE? SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

YOU MIGHT ALSO LIKE

[Cracco in Galleria Vittorio Emanuele](#)

[Ba'ghetto - via Sardegna](#)

[Kanpai - Porta Venezia](#)

[Soul Food - via Gela](#)

[Hygge - Sant'Ambrogio](#)

[Ambaradan - Sempione](#)

[Gastronomia Yamamoto - Duomo](#)

[Crispaccio - Chinatown](#)

[Maio Bar&Bistro - Stazione Centrale](#)

[Babek - Colonne di San Lorenzo](#)

[I love Poké - Duomo](#)

[Via Emilia - Moscova](#)

[19.26 Bistrò - Porta Nuova](#)

[Pasticceria Civati - Sant'Agostino](#)

[Bistrò96 - Conciliazione](#)

[Pescaria - Solari](#)

[Palpa Burger Trattoria - Brera](#)

[SorryMama - Repubblica](#)

[Antica Pizzeria Da Michele - Repubblica](#)

[Hug Milano - Nolo](#)

[Nero9 Cucina ad Arte - Brera](#)

[Filo di Grano Locanda con cucina - Morimondo](#)

[L'île Douce - Isola](#)

[La bottega di Lomi - Magenta](#)

[Felice a Testaccio Milano - Colonne di San Lorenzo](#)

[Gialle&Co - Moscova](#)

[Dersett - Ticinese](#)

[Ten Grams - Moscova](#)

[AB Il lusso della semplicità - City Life](#)

[Olio Cucina Fresca - Porta Venezia](#)

[Campo Base, Zibo Cuochi Itineranti - Sant'Ambrogio](#)

Sapori



IN EVIDENZA | VINO | RISTORANTI | TRATTORIE | RICETTE | ITINERARI | TUTTI GLI ARGOMENTI

Leggerezza in coppetta: i gelati sono all'acqua



La nuova tendenza in gelateria: gusti tradizionali ma senza latte e uova. La sfida è riuscire a ottenere la stessa cremosità. Da Nord a Sud ecco chi ci sta provando e riuscendo. [Seguici anche su Facebook](#)

di ELEONORA COZZELLA

gelati

ABBONATI A **Rep:**

04 luglio 2019

Era la classica divisione in qualsiasi gelateria: i sorbetti da una parte e le creme dall'altra. Leggeri, di sola frutta, acqua e zucchero i primi, più corposi e rotondi, ricchi di latte, panna e magari uova gli altri. Ma da qualche tempo una tendenza è arrivata a sparigliare le carte. Con i gelati all'acqua ecco i gusti liberati dalla schiavitù di latte e uova, con le caratteristiche della materia prima valorizzate al meglio perché assolute protagoniste. "Una tendenza che si impone – dice **Sergio Colalucci**, gelatiere di Nettuno già campione del mondo – in considerazione non solo delle aumentate intolleranze al lattosio ma anche delle diverse scelte alimentari di vegani e salutisti in cerca di cibi più leggeri e meno calorici". Tutt'altro che una banalità: non basta sostituire il latte con l'acqua. Entra in ballo la competenza del gelatiere, quindi la capacità di bilanciare gli ingredienti e di selezionare prodotti la cui qualità possa essere presentata in purezza, nella loro assoluta fragranza.

LE GUIDE AI SAPORI
E AI PIACERI DI REPUBBLICA



Ristoranti, trattorie, itinerari
botteghe del gusto e molto altro

[Il catalogo e lo shop online](#)



Variiegato con salsa di lamponi alla rosa. Della gelateria Buono e Sano di Rivarolo Canavese

Condividi

La differenza tra sorbetto e crema è anche strutturale, come si può capire facendo un po' di attenzione all'assaggio: "Il sorbetto, che ha una quantità di acqua pari a circa il 70 per cento, è più freddo al palato e meno cremoso – spiega **Giancarlo Timballo**, presidente della Coppa del Mondo della Gelateria – proprio perché c'è una maggior quantità dell'elemento che si gela". Le creme invece sono composte circa al 40 per cento di solidi (zuccheri, grassi, proteine animali, derivate dal latte o dall'uovo, o vegetali) e in bocca sono, se ben fatte, più morbide, vellutate, dense. La rivoluzione sta nell'ottenere le sensazioni tattili e gustative delle creme senza utilizzarne la base tipica.

Tra gli ultimi in ordine di tempo a impegnarsi in questa missione c'è **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore dell'azienda di cioccolato **Domori**, che ha da poco inaugurato la sua gelateria, chiamata appunto Gelato Libre, a Milano. Franzoni ha sposato la filosofia "farm to cup", cioè dal campo alla coppetta, perché parte dalla selezione di materie prime, dalle fave dei diversi cru di cacao alle varietà di frutta secca, per curarne la tostatura e utilizzarle in una mantecatrice innovativa che sfrutta temperatura e velocità differenti in base ai diversi prodotti. Obiettivo: far apprezzare gli ingredienti nella loro integrità. Se il processo di tostatura è importantissimo, per gusti isolati come nocciola, cioccolato Criollo e pistacchio, la tecnica del camouflage permette poi di riprodurre sapori e consistenze complessi (come il tiramisù, il caramello e la crema), pur rinunciando a ingredienti caratterizzanti come il mascarpone, il latte e le uova. Una sorta di mixology per ingannare, in senso buono, le papille gustative.

Nei gelati all'acqua che stanno conquistando la penisola, il latte lascia il posto all'uso sapiente di grassi vegetali naturalmente presenti negli ingredienti, gli oli della frutta secca o il burro di cacao e l'eventuale aggiunta di fibre solubili. "Per conferire una cremosità del tutto simile ai gelati normali – spiega **Eugenio Morrone** della gelateria romana Il Cannolo Siciliano, che nel 2020 rappresenterà l'Italia alla Coppa del Mondo – alcune fibre sono in grado di conferire il giusto corpo al sorbetto. Inoltre limitano in parte la quantità di zuccheri necessaria a ottenere un corretto congelamento delle miscele".

Dove trovarli:

Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA
LICIA GRANELLO



Ferran Adrià: "Naturale non significa sano. Bisogna studiare"

Condividi

MANGIA E BEVI
GIANNI E PAOLA MURA



Nella Rete di Pescara c'è anche un primo al Centerba

IL VENERDÌ: QUATTRO ANNI DI RECENSIONI



LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO
GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Polpettine ai semi di Marianna Franchi



Danubio salato, provola e salame di Tamara Giorgetti



Muffin carote e mandorle di Donatella Simeone

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza. Attiva javascript nel browser per visualizzarla

Gelato Libre di **Gianluca Franzoni**

Gusti: grandi cru di cioccolato, pistacchio, nocciola, ma anche tiramisù, caffè, caramello e crema "libre".

Il Cannolo Siciliano di **Eugenio Morrone**

Gusti: nocciola, pistacchio, fondente Tulakalum

Gelateria Buono e Sano di **Marco Nicolino**

Gusti: latte di nocciola, crema al miglio variegata con salsa di lamponi alla rosa

Gelateria Racca di **Alessandro Racca**

Gusti: carciofo, sorbetto al fondente Arriba

Gelateria Dondoli di **Sergio Dondoli**

Gusti: cocco, cioccolato bio venezuelano, nocciola, pistacchio, Mango Thai

Ara Macao di **Gabriele Scarponi**

Gusti: vaniglia, latte di mandorla, cocco, pistacchio, nocciola

L'Albero dei gelati di **Fabio Solighetto**

Gusti: cioccolato con sbrisolona e composta di lamponi con bevanda di riso bio e quinoa

Gelateria Bandirali 1951 di **Mauro Bandirali**

Gusti: almeno 6 gusti senza lattosio e vegan in vetrina che cambiano col mercato

Golosi di Natura di **Antonio Mezzalana**

Gusti: cioccolato 64%, nocciola, crema alla vaniglia di Tahiti con bevanda di riso

Gelateria Crivella di **Enzo Crivella**

Gusti: gelato alle noci, gianduia, banana con crumble di farro

Gelateria Pasticceria Santo Musumeci di **Santo e Giovanna Musumeci**

Gusti: Strafico, con fichi e nocciola, oltre granite con abbinamenti interessanti

Gelateria Duomo di **Francesco Dioletta**

Gusti: tra i 15 gusti veg, cremino al pistacchio e cremino alla nocciola, cioccolato fondente, bacio

Gelateria I Vizi degli Angeli di **Valeria Vizziello**

Gusti: cioccolato nero, magari su un cono senza glutine

Gelateria Sergio Colalucci di **Sergio Colalucci**

Gusti: nocciola, pistacchio e cioccolato senza latte e senza zuccheri aggiunti, a basso contenuto calorico.

*L'approfondimento quotidiano lo trovi su Rep:
editoriali, analisi, interviste e reportage.
La selezione dei migliori articoli di Repubblica
da leggere e ascoltare.*

Rep: *Saperne di più è una tua scelta*

Sostieni il giornalismo!
Abbonati a Repubblica

Stasera la charity dinner con Cracco a San Patrignano

Grande attesa per l'arrivo stasera dello chef Carlo Cracco a San Patrignano, dove darà vita alla charity dinner dell'estate in favore della comunità. I tanti ospiti, assieme ai ragazzi in percorso, potranno gustare un menù in cui i sapori simbolo della bella stagione incontreranno la semplicità dei profumi mediterranei. Il tutto poi sigillato dal dessert firmato dal pastry chef Gino Fabbri. I presenti potranno gustare come antipasto anguria marinata, capasanta dorata e insalata di alghe, come primo il rigatone alle vongole, erbe e limone candito seguito poi da Spalla di vitello brasata, pomodoro, zucchine e basilico. A concludere la serata quindi il Ricordo di una Mezzaluna di Cioccolato **Domori** e Lamponi. I piatti del menù saranno accompagnati dai vini della cantina di San Patrignano, uno dei tanti settori di formazione professionale presenti nella struttura di recu-

pero che dal 1978 offre un percorso gratuito a chi decide di uscire dalla tossicodipendenza.

“È sempre un piacere tornare a San Patrignano e avere la possibilità di fare qualcosa per aiutare i ragazzi – spiega lo chef Cracco in una nota -. Accanto a loro si impara sempre a tornare con i piedi per terra, alle cose essenziali”. Protagonisti della scena gastronomica italiana ed internazionale, Cracco e Fabbri duetteranno infatti ai fornelli con la brigata di cucina di San Patrignano, una squadra composta da circa 80 giovani, organizzata come un piccolo esercito armato di passione e di tanta pazienza nello svolgimento delle molteplici lavorazioni richieste ogni giorno dalla preparazione delle pietanze.

Il ricavato dalla serata servirà a coprire parte dei costi sostenuti per i pasti quotidiani dei 1300 ragazzi e ragazze ospiti di San Patrignano.

Costo cena: 85 euro a persona, 30 euro i ragazzi da 13 a 18 anni, gratis i bambini fino a 12 anni. Sconto per i gruppi di minimo 6 adulti: euro 70 a persona.

Per gli ultimi posti disponibili chiamare lo 0541-362388.



[ILLY: LAD DI DOMORI MACCHIONE NOMINATO PRESIDENTE PRESTAT]

L'a.d. della **Domori** (azienda Gruppo **Illy** che produce prodotti a base di cioccolato di alta qualità), Andrea Macchione, e' stato nominato Presidente di Prestat, il Brand di cioccolato fornitore della Casa Reale inglese entrato a far parte del Gruppo **Illy** lo scorso marzo. La nomina e' stata formalizzata da una Board Resolution del 12 luglio, quando e' stata anche formalizzato l'ingresso di Micaela **Illy** nel CdA Prestat. Micaela **Illy** e' figlia di Andrea **Illy** Presidente di illycaffè', quarta generazione della famiglia. La nomina di Macchione accelera il processo di integrazione tra le due aziende, garantendo continuita' di gestione e condivisione dell'operativita', in particolare sull'estero. Nel 2018 Prestat ha registrato un fatturato di 7 milioni di sterline, occupa circa 100 dipendenti e fornisce prestigiose catene distributive come Fortnum & Mason, Liberty, Selfridges, Harrods; esporta i suoi cioccolatini in numerosi Paesi, tra i quali Giappone, Australia, Singapore, Dubai, Svizzera. Le origini di Prestat sono dovute a Louis Dufour, che creò il primo tartufo al cioccolato al mondo a Chambéry, in Francia, nel 1895, e che aprì il primo negozio Prestat nel 1902. "Vogliamo rendere la collaborazione tra i due marchi sempre più fruttuosa e incisiva, soprattutto all'estero - ha commentato Andrea Macchione - Inoltre, l'ingresso di Micaela **Illy** nel Board Prestat, si inserisce coerentemente nella visione del neo-costituito Polo del Gusto, la sub-holding che vede la partecipazione delle nuove generazioni della famiglia **Illy** e che punta alla crescita e internazionalizzazione delle aziende non legate al caffè". (ANSA). **Illy**: l'ad di **Domori** Macchione nominato presidente Prestat was last modified: luglio 15th, 2019 by Redazione

[ILLY: LAD DI DOMORI MACCHIONE NOMINATO PRESIDENTE PRESTAT]



Home > Comunicati Stampa > Mastrojanni amplia la sua offerta enoturistica a Montalcino

[Comunicati Stampa](#) [News](#)

Mastrojanni amplia la sua offerta enoturistica a Montalcino

Di **Roberto Gatti** - 30 Luglio 2019

Mi piace 2

Riccardo Illy e Andra Machetti aprono agli ospiti il nuovo ristorante "Il Campaccio" all'interno del relais di charme, ottenuto ristrutturando il Borgo medioevale della tenuta toscana

Montalcino (SI), 29.7.2019

NEWS

[DEGUSTAZIONI VINO](#)

[LE MIE AZIENDE E CANTINE PREFERITE](#)

[COMUNICATI STAMPA || PRESS](#)

[CORSI](#)

[RACCONTI](#)

[PRODOTTI TIPICI](#)

[RICETTE](#)

[LINK UTILI & SITI AMICI](#)

CORSI

Export manager del vino: 68 pre-iscritti per 25 posti
14 Gennaio 2014

3° Master per Export Manager del vino, boom di preiscrizioni
15 Gennaio 2015

WINETASTE PARTNER*Dal Forno Romano*WINETASTE SU FACEBOOK[winetaste](#)WINETASTE SU TWITTER[Tweets by winetaste01](#)

Fra due poderi a Castelnuovo dell'Abate all'estremo lembo sud-est del Comune di Montalcino in provincia di Siena, nel punto più alto di una tenuta di 96 ettari e all'interno di una cornice panoramica fra le più particolari del paesaggio toscano, [Riccardo Illy](#) presidente della azienda vinicola [Mastrojanni](#) e consigliere unico del Polo del Gusto [Illy](#) (società appena costituita e che raggruppa le eccellenze aziendali non caffè del Gruppo [Illy](#)), ha da poco completato la prima fase dell'importante investimento di oltre 2 mln di euro servito ad ampliare la propria offerta di incoming enoturistico in Toscana.

Si tratta di un relais di lusso che dispone di 6 camere matrimoniali, 5 suite e una meravigliosa piscina panoramica aperta sulla val d'Orcia, incantevole e incontaminata valle, segnata dal passaggio del fiume Orcia e arricchita da preziosi influssi meteorologici legati alla presenza del Monte Amiata, un vulcano estinto 40 mila anni or sono.

La storica produzione ultra quarantennale di Brunello di Montalcino raccolta in oltre 39 ettari vitati, si è quindi arricchita in [Mastrojanni](#) di uno spazio per weekend, vacanze e wine tour privati, per chi cerca il connubio ideale fra emozionanti panorami, pieno relax e ottime degustazioni, da oggi ulteriormente valorizzate dal nuovo ristorante interno al borgo storico e dalla cucina dello chef Adriano Antonelli.

L'incantevole panorama toscano è lo scenario mozzafiato che contribuisce a rendere unica l'esperienza del ristorante "Il Campaccio": 100 metri quadrati di superficie interna e terrazze, dove è possibile ospitare fino a 30 persone. Il locale è situato al piano terra del relais e affaccia sulle dolci colline della Val d'Orcia, uno scenario quasi fuori dal tempo dove il senso della vista viene incontro a quello del gusto, in un'armonia che parla volutamente di genuinità, territorio e tradizione.

A tavola, l'esperienza culinaria è assicurata dalla poliedrica maestria dello chef Antonelli, classe 1988, autentico artista del sapore. Un percorso di formazione eterogeneo ed eclettico il suo, diplomato in pittura e restauro e solo successivamente arrivato al mondo dell'alta cucina. Attraverso i suoi piatti lo chef sa quindi portare contaminazioni di esperienze artistiche diverse, dando forma a una cucina creativa che, attraverso i prodotti locali e la storia gastronomica della Toscana, intende ripercorrere ricordi, esperienze e stagionalità.

Per l'inizio del 2020 è infine previsto il completamento di un ulteriore lotto del Relais, che ospiterà una nuova reception e l'area wellness, concludendo così l'intero progetto di recupero del Borgo e affiancando tutti i migliori servizi di hospitality a quelli di visita e degustazione in cantina.

«Con l'apertura del ristorante in [Mastrojanni](#) – spiega l'amministratore delegato *Andrea Machetti* – completiamo un percorso triennale di ristrutturazioni e investimenti, compresa la nuova cantina di affinamento, tutti effettuati con l'intenzione di promuovere al meglio l'enoturismo della zona di Montalcino, cercando di incrementare ulteriormente l'attrazione del brand territoriale attraverso la qualità dei nostri servizi.

Vogliamo far vivere a ospiti e wine lover l'esperienza di degustazione nel luogo di produzione del vino, perché crediamo che questo sia il miglior percorso di promozione non solo del nostro Brunello, ma anche della Toscana, dei suoi sapori e dei suoi incantevoli luoghi”.

TAGS brunello [mastrojanni](#) montalcino ospitalità [riccardo illy](#) ricevimento sangiovese

MERE

ici.
crivi
dici™

CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

LUCCA

ANNO 3°

SABATO, 2 MARZO 2019 - RECTE AGERE NIHIL TIMERE



LA GAZZETTA DEL SERCHIO

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale



Prima	Bagni di L.	Barga	Borgo a M.	Castelnuovo	Mediavalle	Garfagnana	Ce n'è anche per Cecco	L'Evento	
Confcommercio	Rubriche	Brevi	Sport	Cinema	Meteo	Lucca	Viareggio	Massa e Carrara	Pistoia

LE MIGLIORI
MARCHÉ per i vostri animali
TOILETTATURA



Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

CASTELNUOVO

Il Coffee Service **illy** si sposta in piazza: inaugurata la nuova sede

sabato, 2 marzo 2019, 16:09

di andrea cosimini

Dalla vecchia sede in via Garibaldi, a quella nuova nella centralissima Piazza Umberto I. Il negozio "Coffee Service **illy**" ha inaugurato oggi pomeriggio, alle 15.30, i nuovi locali al numero civico 1/b alla presenza del sindaco di



Castelnuovo Andrea Tagliasacchi, del presidente del consiglio comunale Franco Bondi e di molti clienti e visitatori.

L'attività, aperta dal 2007, svolge un servizio di distribuzione di caffè, sia per privati che per aziende, nonché di assistenza su tutti i tipi di macchine. A questo, il negozio associa anche la vendita di prodotti italiani di qualità, dal cioccolato **Domori** ai prodotti dell'azienda **Agrimontana** (entrambi soci del gruppo "illy"), e, dall'anno scorso, anche della pasticceria Filippi, azienda anch'essa italiana ed associata al negozio, per prodotti di Natale (panettoni artigianali) e di Pasqua (colombe e prodotti secchi).

"Abbiamo spostato tutto nella nuova sede - hanno affermato Katy Bacci, titolare del negozio, e Giordano Bacci, socio e padre -, ufficio e attività, quindi vi aspettiamo. La nostra vita è il caffè. Vendiamo capsule compatibili, sia Lavazza che Nespresso, nonché tazzine da collezione. Collaboriamo con l'azienda "Caffè d'Italia", che produce sia le macchine del caffè che i cappuccinatori, ed ha diversi tipi di miscele di solubili, tè e camomille. "Caffè d'Italia", tra l'altro, è l'unica azienda che ha la capsula biodegradabile. Siamo infine un'azienda convenzionata "Liones" e possiamo offrire tutti i vantaggi che essa offre. Veniteci a trovare e, se non avete la card, ve la diamo noi".

Il sindaco Tagliasacchi, nel commentare con entusiasmo la nuova apertura, ha voluto approfittare per analizzare il momento difficile, ma allo stesso tempo di rilancio, che sta vivendo il capoluogo garfagnino: "Abbiamo qui davanti - ha esordito - due esempi di rivivificazione della piazza che rappresentano, a mio avviso, un segnale molto importante: la Bottega del Gelato e il Coffee Service **illy**. Due nuove aperture in piazza, tra l'altro, posizionate una di fronte all'altra. Da un lato, quindi, non va sottovalutato il fatto che sicuramente c'è una crisi generale del tessuto commerciale; dall'altro, però, ci sono delle spinte nuove interessanti".

"Non scordiamoci - ha sottolineato il sindaco - che in questa piazza, qualche mese fa, era chiuso il tradizionale alimentari Castelli, che poi ha riaperto, grazie al coraggio di commercianti locali, e si è ripreso. Stesso discorso vale per la Bottega della Gelateria, la Coffee Service **illy** e l'agenzia viaggi che abbiamo di recente inaugurato. Tenendo conto anche dei nuovi investimenti che sono stati fatti su Castelnuovo, penso alla Valscherio, non posso che dichiararmi cautamente ottimista. Certo, avremo bisogno di tempo. Ma

USATO

Lucar AUTO USATE - AZIENDALI - KMO

ACIDO IALURONICO

L'ERBOLARIO
Trattamenti anti-aging multistep
per la bellezza del viso

Prenota questo spazio!

dimensioni: Pixel L 420 x H 120/250px

NOTINI
GIOIELLERIA - OTTICA

BARGA
Via G. Pascoli, 39 - 0583 723203

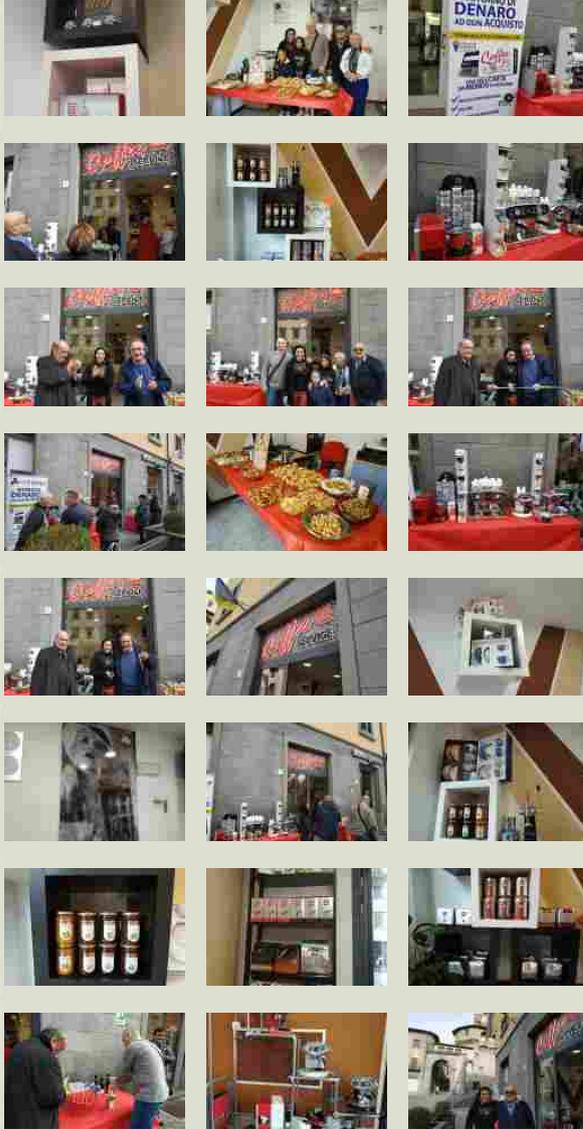
FORNACI DI BARGA
Via Repubblica, 134 - 0583 709918

CASTELNUOVO DI GARFAGNANA
Via F. Testi, 4 - 0583 644615
Ottica P.za Umberto I - 0583 639561

Prenota questo spazio!

sono convinto che si può rilanciare l'attività commerciale a Castelnuovo, magari con un taglio più turistico. Ora, infatti, partirà anche il cantiere della Rocca Ariostesca che rappresenterà, indubbiamente, un traino nuovo ed avrà una prospettiva a medio-termine".

Al taglio del nastro è seguito un piccolo rinfresco offerto dal negozio. "Colgo l'occasione - ha concluso Katy Bacci - per ringraziare la mia famiglia, che è sempre presente, e il signor Raffaello Simonetti, titolare dell'immobile e proprietario, che ci ha aiutati in tutto per la riuscita dell'apertura".



Questo articolo è stato letto 156 volte.

ALTRI ARTICOLI IN CASTELNUOVO

**Elaborazione dati contabili e
paghe**
Tel. 0583 65370

sabato, 2 marzo 2019, 12:23

Perdono il controllo dell'auto e finiscono fuori strada

Brutta avventura per due giovani, un ragazzo e una ragazza, che stanotte hanno perso il controllo della propria auto, un'utilitaria bianca, lungo la strada che conduce alla Fortezza di Mont'Alfonso. Stamattina le operazioni di rimozione del mezzo rimasto in bilico sul versante

venerdì, 1 marzo 2019, 10:45

Al via la 17^a edizione della rassegna "Effetto Cinema"
Inizia venerdì 1 marzo alle ore 21.15, la diciassettesima edizione di "Effetto Cinema", la rassegna cinematografica organizzata dall'Unione Comuni Garfagnana in collaborazione con la sala Eden di Castelnuovo Garfagnana nell'ambito del "Progetto Radici" cofinanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca

Prenota questo spazio!

mercoledì, 27 febbraio 2019, 22:49

La minoranza: "Fra quanto perderemo anche il primariato di chirurgia?"

I consiglieri di minoranza del comune di Castelnuovo tornano all'attacco sul tema della sanità analizzando, in particolare, la situazione nel reparto di chirurgia

mercoledì, 27 febbraio 2019, 16:58

Maltempo a Castelnuovo, già partiti i lavori di somma urgenza

L'eccezionale evento atmosferico che ha colpito domenica mattina alle 10,30 l'area degli impianti sportivi di Castelnuovo ha creato notevoli danni ad alcune infrastrutture comunali ed al

Supporters

RICERCA NEL SITO

Cerca

Prenota questo spazio!

dimensioni: Pixel
L. 160 x H 120/250px

Prenota questo spazio!

dimensioni: Pixel
L. 160 x H 120/250px

Prenota questo spazio!

dimensioni: Pixel
L. 160 x H 120/250px

Prenota questo spazio!

dimensioni: Pixel
L. 160 x H 120/250px

Prenota questo spazio!

dimensioni: Pixel
L. 160 x H 120/250px

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!



Domori

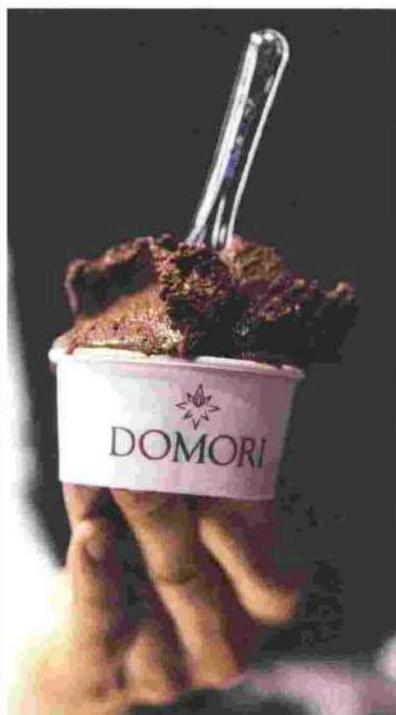
Piacere in formato snack

"Domori to go" è il nuovo prodotto della casa piemontese specializzata in cioccolato di alta qualità. Sottili tavolette da 25 grammi, in due varianti — fondente e zenzero o cioccolato al latte e caramello — disponibili in confezioni monoporzione flowpack nei punti vendita **Domori**. Per gustarle ovunque e in qualsiasi momento della giornata



Industria · Player

Esordio nel gelato per Domori



Domori volta pagina: raggiunge il break even, entra nel business della gelateria con Gelato Libre e il primo negozio che aprirà a Milano in giugno, mentre nell'anno verrà inaugurato anche il primo flagship store a Torino. La società di None (To) farà inoltre parte della subholding della famiglia Illy, in cui le risorse di un partner internazionale dovranno presto accelerare lo sviluppo in Italia e all'estero. Dopo una lunga rincorsa, nel 2018 Domori ha raggiunto l'equilibrio di bilancio, stabilendo anche il massimo storico dei ricavi a 18,3 milioni, in

La prima gelateria della società del Gruppo Illy aprirà a Milano in giugno, proponendo un prodotto a base d'acqua, senza latte e glutine. In cantiere anche un flagship store a Torino. Sul fronte finanziario, l'arrivo di un partner probabilmente estero accelererà crescita e internazionalizzazione

di Emanuele Scarci

crescita del 10 per cento. Una tappa fondamentale per spingere lo sviluppo per via interna ed esterna.

"L'azienda rimane saldamente legata al core business del cioccolato di alta qualità – premette **Andrea Macchione, Amministratore Delegato di Domori** – ma il Criollo (cacao extra fine, ndr) e alcuni prodotti del gruppo Illy sono utilizzabili anche in gelateria.

Il Gelato Libre è strategico: offriremo un prodotto a base d'acqua unico, pensato dal fondatore di Domori **Gianluca Franzoni**."

Cos'avrà di rivoluzionario il gelato all'acqua stile Domori? Macchione glissa: "Per ora è top secret. Anticipo solo che non avrà né latte né glutine. È una scelta salutista ma anche organolettica: l'acqua fa esplodere la florealità delle materie prime.

Vedrete". La scelta della location milanese per la gelateria sarebbe alla stretta finale.

Anche sul flagship store di Torino, il top manager (in Domori da circa un anno) non scopre le carte e alimenta l'effetto curiosità: "Realizzeremo un progetto che non esiste, unico. Esporremo tutte le declinazioni del cioccolato Domori con la possibilità di esperienza visiva, olfattiva e tasting". Sul perché la scelta sia caduta su Torino, Macchione spiega che "questo concept innovativo, ma complesso, richiede la vicinanza e l'assistenza dell'azienda. Almeno nella messa a punto della macchina".

Domori nasce dalla passione per

il cacao di Franzoni che nel 1993 approda in Venezuela e decide di costruire un modello per il riposizionamento del cacao fine.

Sperimenta nuovi varietali e metodi di lavorazione post-raccolta per preservare la biodiversità e impedire l'estinzione del cacao extra fine, il Criollo. Infatti Domori nasce utilizzando solo cacao e prodotti di alta qualità. È la prima a controllare la filiera a partire dalle piantagioni del Sud e Centro America. La prima a realizzare una tavoletta 100% pure Criollo e a mettere a punto un codice di degustazione del cioccolato per scoprire le sfumature del cacao.

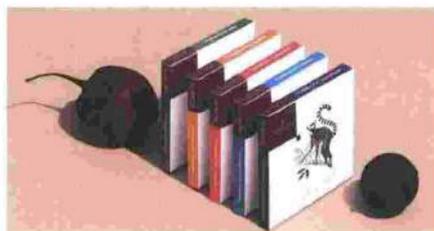
Una scelta coraggiosa, perché si tratta di varietà di cacao tra le più delicate,



Andrea Macchione, AD di Domori

rare e meno produttive. Il cacao fine, infatti, rappresenta appena il 10% del raccolto mondiale e il Criollo, la varietà più rara in assoluto, poco più dello 0,001 per cento. A None la produzione è realizzata con tecnologie avanzate e cura maniacale. Il cacao viene trattato rispettandone anche i 'difetti' naturali, evitando di eliminarli per non appiattirlo sotto l'aspetto organolettico.

Domori – che produce anche per i marchi dei distributori e per Dr. Schär – fa parte del gruppo **illy** dal 2006. Gravita in quel polo del gusto gourmet pazientemente costruito da Riccardo **Illy** e che nel 2017 ha fatturato 516,3 milioni di euro. Il polo del gusto comprende il caffè premium **illycaffè** (pesa per il 90% dei ricavi), il cioccolato finissimo **Domori**, i tè selezionati di **Dammann Frères** (ricavi intorno ai 35 milioni di euro), i marroni e le conserve di **Agrimontana** (20 milioni); **illy** ha una partecipazione del 40%), il Brunello e il rosso di Montalcino della cantina **Mastrojanni** (poco più di 2 milioni di euro). **Domori distribuisce Dammann Frères e Agrimontana e, da poco più di un anno, anche lo champagne Taittinger.** “Siamo



▲ Il cacao viene lavorato rispettandone i 'difetti' naturali, in modo da non appiattirlo al gusto

soddisfatti – sottolinea Macchione – di aver raddoppiato le vendite dello champagne in un solo anno: da 35mila a 70 mila bottiglie. Il prossimo anno ci piacerebbe raggiungere le 100mila bottiglie, un obiettivo ambizioso, ma ci proveremo”. Quest'anno sono numerose le novità del catalogo **Domori**, a partire dalle grammature: gli snack e la tavoletta di Criollo rimangono a 25 g, mentre gli altri prodotti salgono a 50 e 75 g. Sul mercato arriva inoltre **Domori To Go, uno snack innovativo nel formato**

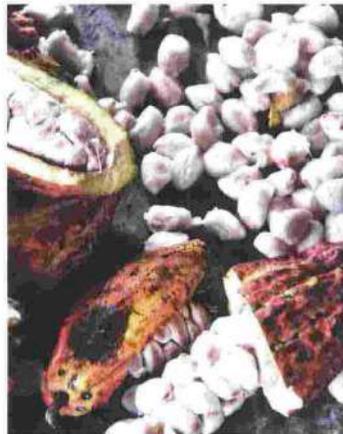
Nella foto accanto, la linea Trinitario di **Domori**

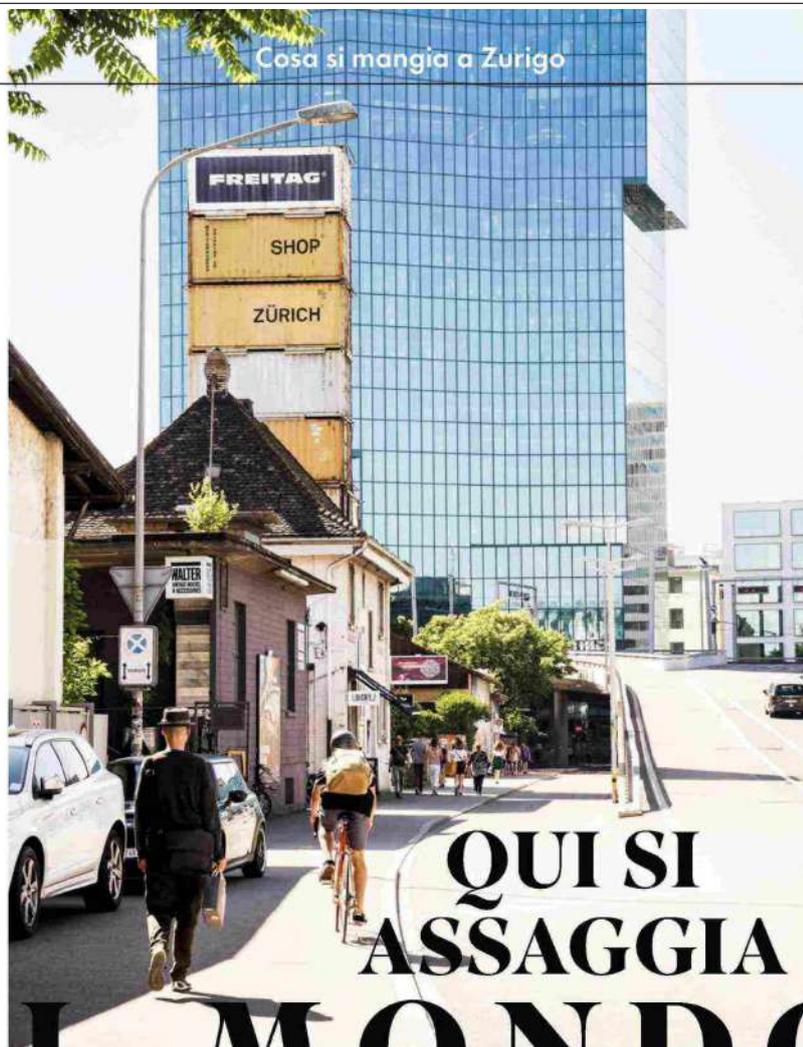
e nell'assortimento: una tavoletta di 25 g, disponibile negli abbinamenti cioccolato fondente e zenzero, cioccolato al latte e caramello. Presentati anche i pack degradabili e i biscotti di Michelis di pasta di Meliga con cioccolato **Domori**. Si aggiorna anche la programmazione annuale: l'azienda da aprile lavorerà

per la campagna di Natale e da settembre per quella di Pasqua. Si punterà a sviluppare ulteriormente le sinergie tra i quattro brand della scuderia, compreso lo champagne Taittinger. “L'effetto trascinamento c'è – evidenzia Macchione –. Non di rado in un ristorante a fine pasto c'è **Domori**, ma anche la carta del tè con **Dammann**. E poi Taittinger e **Mastrojanni**. Per esempio il ristorante Aimo e Nadia di Piazza della Scala a Milano offre i nostri quattro brand. Ma non è una regola: in altri ristoranti si punta su un brand o due”. Svolta anche sulla comunicazione, finora abbastanza in secondo piano. **Domori** sta per varare sui social media un progetto di comunicazione che comprende anche una Web Tv. Fino a un paio d'anni fa **Riccardo Illy** cercava un partner internazionale per una **Domori** ancora nel tunnel; recentemente la strategia è stata aggiornata con un progetto di lungo termine che investe tutte le attività diverse dal caffè. **Entro il 2019 dovrebbe costituirsi una sub holding in cui entrerà un partner finanziario, probabilmente estero, con una quota massima del 40% che spinga il processo di crescita e internazionalizzazione.** Previsto anche lo sbarco in Borsa. ■



In alto a sinistra, delle cabosse di Criollo, cioè i frutti che contengono i semi di cacao





QUI SI ASSAGGIA IL MONDO

Vegetariani incorruttibili e devoti della salsiccia, cercatori di sapori locali e palati globetrotter: il cuore gastronomico della Svizzera è libero

di LAURA FORTI, foto BEATRICE PILOTTO

Vitalità e varietà: sono queste le qualità della cucina di Zurigo. Lo straordinario dinamismo che ha trasformato una piccola città nella seconda piazza di affari in Europa, nona nel mondo, si riflette nella gastronomia, che sta vivendo un momento di particolare ricchezza, soprattutto a Zürich-West, ex zona industriale oggi recuperata. Ma

anche nelle vie del centro storico si scoprono storie che non ti aspetti, che rivelano dettagli di cuore dietro l'apparenza a volte un po' algida di una città molto efficiente e molto ordinata.

La fontana del vino

Cominciamo la nostra esplorazione culinaria dal piatto zurighese più tipico, lo *Zürcher Geschnetzeltes*, spezzatino di vitello servito con *Rösti*, tortino di patate

rosolate in padella. Il migliore si assaggia allo *ZunftHaus zur Waag*, che ci riporta all'epoca medievale, in cui Zurigo era governata da tredici gilde di artigiani con pieni poteri esecutivi: il palazzo che ospita il ristorante è stato per secoli la sede delle corporazione dei tessitori e dei cappellai. Nell'ampia piazza antistante si trova una delle 1200 fontane della città, che ha una particolarità unica: grazie a un collegamento segreto con il →

Cosa si mangia a Zurigo

ristorante, durante la festa delle corporazioni che si tiene ogni anno in aprile, una delle due vasche zampilla vino. «Lo *Zürcher Geschnetzletes* è importantissimo nel nostro menu», racconta lo chef Alain König. «Quando otto anni fa sono arrivato qui, Sepp Wimmer, il manager del ristorante, mi diede tre giorni per imparare a prepararlo alla perfezione». Anche al *Rösti* che lo accompagna si dedica la massima cura. «È affidato da ormai sette anni a un'addetta speciale, Isabel: ogni pomeriggio ne cuoce settanta, lavorando con sedici padelline». Ma perché cercare un cuoco francese per un ristorante svizzero così sensibile alla tradizione? Non ha dubbi Sepp: «Zurigo accoglie cittadini e turisti da tutto il mondo, e la

cucina deve essere in grado di accontentare tutti. Alain ha ampliato il nostro respiro oltre la Svizzera con nuove ricette. Ci ha addirittura fatto vincere un premio con i suoi piatti di pesce».

Internazionalità

È una parola che ricorre qui a Zurigo. Oltre alle sedi di banche, botteghe di lusso e imprese planetarie, il politecnico, centro di eccellenza per la ricerca scientifica, richiama più 20mila studenti da 120 Paesi. Un intreccio culturale che oggi è facile aspettarsi anche in cucina. Stupisce però di trovare tale apertura già a inizio Novecento. Siamo al ristorante **Hiltl**, sempre nel quartiere centrale della città. Un luogo sorprendente

per almeno due motivi: innanzitutto perché, in clamoroso anticipo sulle tendenze del futuro, è il tempio dei vegetariani già dal 1898, anno in cui fu aperto. Ambrosius Hiltl, imprenditore malato di reumatismi e forzato a una dieta senza carne, lo rilevò nel 1907, nello stesso momento in cui il dottor Max Bircher-Benner (l'inventore del *Birchermuesli*) aprì a Zurigo la sua clinica per curare i pazienti con un'alimentazione a base di soli vegetali. Il ristorante fu in seguito ampliato da Ambrosius e dal figlio, e negli anni Cinquanta ebbe un'ulteriore svolta, la seconda sorpresa: Margrith Hiltl, cuoca e nuora di Ambrosius, fu invitata per un congresso a Delhi e rimase affascinata dai piatti locali. Al rientro inserì nel menu molte ricette indiane, rendendo l'Hiltl un etnico ante litteram. Così è ancora oggi, un punto di riferimento per la cucina vegetariana, con una consistente proposta di piatti indiani. Da provare lo scenografico hamburger e la tartare preparata con melanzane, capperi e latte di soia; specialità che insieme a salsicce, cordon bleu e ragù, tutti veg, si possono anche acquistare nella prima «macelleria vegetariana» della città, annessa al ristorante.



118 - LA CUCINA ITALIANA



Internazionalità anche all'**hotel Storch**, che ha reclutato per la sua cucina e per il cocktail bar uno chef francese e un barman venezuelano. Ci troviamo nell'antica «food city», cioè nella zona in cui nel Medioevo si susseguivano i diversi mercati: l'hotel sorge nella Weinplatz, dove c'era il mercato del vino; il ponte che parte dalla piazza era la sede dei banchi della frutta e della verdura, mentre sulla riva opposta si vendevano il pesce e la carne. Un luogo strategico, in passato come oggi: il ristorante **La Rôtisserie** ha una scenografica terrazza al primo piano, con vista sul fiume Limmat e sui maestosi campanili della Grossmünster, l'antico duomo della città. Qui si assapora la cucina gourmet di Cyrille Anizan (foie gras con composta di rabarbaro, rabarbaro in gelatina, gelatina di gin e spaghetti) →

Una via del centro storico di Zurigo. Nella pagina accanto, la sala da pranzo del Widder Bar & Kitchen, i dolci della pasticceria Schöber, Carlos Navarro, cuoco del Rechberg 1837, e lo spezzatino zurighese del ristorante Zunfthaus zur Waag: bocconcini di vitello cotti prima in olio caldo e poi in una salsa di burro, panna e funghi; il Rösti di accompagnamento è preparato con patate sbollentate, grattugiate e rosolate nel burro.



Codice abbonamento: 130142

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

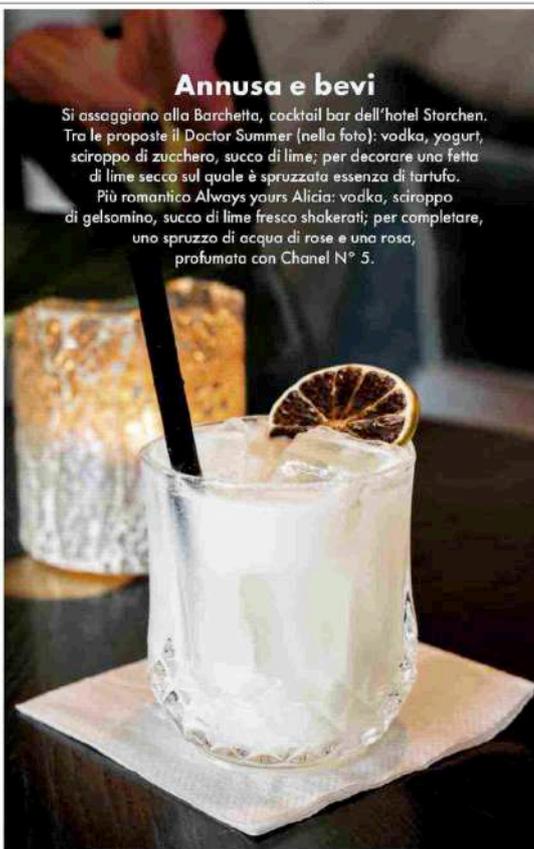
Cosa si mangia a Zurigo



di cetriolo al gin). Anche **Barchetta**, il bar a piano terra, ha romantici tavolini affacciati sull'acqua: Julio Clemens, arrivato a Zurigo dopo esperienze a New York, Toronto e New Orleans, è pronto a prepararvi «il 99 per cento dei cocktail classici» e un numero imprecisato di profumate creazioni, con nomi evocativi ed essenze seducenti, come *Always yours Alicia*, decorato con una rosa spruzzata di Chanel N° 5.

È dolce passeggiar

La Svizzera è famosa per il cioccolato e Zurigo è in prima linea. Qui è nata la Lindt & Sprüngli, che ha uno scintillante showroom sulla Paradeplatz, dove il suo fondatore aprì la prima bottega. In pochi passi si raggiungono i negozi di Läderach, Teuscher, Max Chocolatier, per citare solo i più noti. Ottimo cioccolato si assaggia anche in pasticcerie storiche, come **Schober**, o da **Schwarzenbach**, la mecca cittadina per tè e caffè, spezie e frutta essiccata. Heini Schwarzenbach, quinta generazione al comando, da trent'anni in contatto con i commercianti di cioccolato, è anche il consulente di



Annusa e bevi

Si assaggiano alla Barchetta, cocktail bar dell'hotel Storchen. Tra le proposte il **Doctor Summer** (nella foto): vodka, yogurt, sciroppo di zucchero, succo di lime; per decorare una fetta di lime secco sul quale è spruzzata essenza di tartufo.

Più romantico **Always yours Alicia**: vodka, sciroppo di gelsomino, succo di lime fresco shakerati; per completare, uno spruzzo di acqua di rose e una rosa, profumata con Chanel N° 5.



FESTA DEL CIBO

Arrivato quest'anno alla quarta edizione, **FOOD ZÜRICH** (16-26 maggio) è un'articolata kermesse gastronomica che coinvolge tutta la città riunendo produttori, ristoratori e appassionati. Oltre cento gli eventi previsti, tra cui il party di apertura al Food Market di Jelmoli. Tema conduttore del 2019 fino alla festa di chiusura nella Europaallee è il «food pairing». foodzurich.com

un nuovo progetto, che siamo andati a scoprire, poco lontano dal centro: **La Flor** è una piccola «fabbrica di cioccolato» appena aperta da quattro soci, guidati da Laura Schälchli; la sede è stata ricavata nei laboratori in disarmo della **Buchmann Bäckerei**, panetteria storica (il cui negozio si trova ancora nella stessa via). Lo spazio si chiama «Provisorium», ed è occupato da diverse start up che condividono progetti innovativi e sostenibili nell'ambito alimentare. Laura, poco più che trentenne, dopo un master a Bra in cultura e comunicazione del cibo, e dopo aver studiato il cioccolato **Domori**, centrato sulla valorizzazione delle varietà di cacao, ha introdotto a Zurigo lo stesso approccio: «In Svizzera c'è una grande produzione di cioccolato, ma nessuno ha mai adottato questo approccio. A noi di La Flor interessa molto esaltare le diverse caratteristiche gustative delle fave di cacao, partendo dalla coltivazione delle piante, come si fa con i vitigni. Per ora lavoriamo con tre tipi di cacao provenienti da Brasile, Venezuela, Ecuador e produciamo tre tavolette di cioccolato fondente e una con l'aggiunta di poco



Sopra, l'interno del ristorante Les Halles, a Zürich-West; sotto, il burger vegetariano del ristorante Hiltl. Nella pagina accanto, il barman Julio Clemens con un suo cocktail nel bar dell'hotel Storchen; la terrazza del ristorante; la frutta essiccata nella drogheria Schwarzenbach.



Hiltl Burger

Si mescolano scalogno, cipolle e prezzemolo tritati, soia macinata, pane sbriciolato e fritto. Si fa sciogliere del burro con polvere di barbabietola, si unisce al composto di soia e si impasta, con le mani, aggiungendo uova e tuorli, sale affumicato e pepe. Si mette a riposare in frigo. Si modellano quindi i burger e si cuociono su una piastra velata di olio. Nel panino «american style» si servono con insalata di cavolo e maionese di riso; al piatto, si completano con tuorlo crudo e ortaggi.

latte». Tra i soci di Laura c'è anche una designer, Zelia Zadra, che si è occupata dell'immagine del prodotto: l'etichetta è dipinta da un pittore e, all'interno, contiene note guida per la degustazione.

«Seguite il sapore»

Così si intitola il menu del **Widder Bar & Kitchen**. Siamo tornati nel cuore di Zurigo, in un complesso ricavato dal restauro di alcuni edifici medievali, trasformati in un mini quartiere dell'ospitalità: un hotel, il lussuoso Widder, due ristoranti e uno storico cocktail bar che dal 1920 arricchisce il suo assortimento di spirits (ce ne sono 1200, come le fontane di Zurigo). La cucina è in mano a Tino Staub, che ha creato una «banca dei sapori», tutti contrassegnati da un proprio codice, pronti da combinare nelle sue creazioni. Tino ha viaggiato molto, sempre cercando di cogliere l'essenza delle cucine straniere. «Non offro i piatti tipici dei diversi Paesi del mondo, ma prendo i loro sapori dominanti, affumicato, draguncello, basilico, agrumi, curry..., e li ripropongo nelle mie ricette». Tino gestisce anche l'**AuGust**, macelleria, bistrò e birreria, contraltare carnivoro dell'Hiltl. Qui si possono assaggiare salsicce, spiedini e, oltre allo spezzatino zurighese, un altro piatto tradizionale, il *Fleischkäse mit Spiegelei*, una fetta di carne mista in terrina servita con uovo all'occhio di bue.

Spostandosi nel quartiere pedonale di Niederdorf si trova il ristorante **Rechberg 1837** dove Carlos Navarro cucina esclusivamente con gli ingredienti che si usavano duecento anni fa, ma trattandoli con tecniche contemporanee. «Estremizziamo la filosofia del chilometro zero e del biologico, cercando al contempo qualcosa di nuovo, che incuriosisca il nostro pubblico. I prodotti che utilizziamo si trovavano tutti nei mercati di Zurigo nel 1837, l'anno in cui fu costruito il palazzo che ospita il ristorante, quarant'anni prima della seconda rivoluzione industriale». Per proporre qualcosa di davvero innovativo, questi ragazzi (sono 4 soci) sono tornati davvero indietro. Le tecniche di trasformazione e gli accostamenti di sapori, però, sono fantasiosi e certo non tipici di due secoli fa: polverizzazioni, fermentazioni, affumicature e arrostiture spinte consentono di valorizzare parti normalmente scartate, che diventano condimenti sorprendenti. Per esempio, arrostando il sedano rapa, recuperano la pelle bruciata e la fanno essiccare, per poi frullarla ottenendo una polvere dal sapore tostato, «maschile», simile al caffè o al cacao; servita insieme con il cuore del sedano ridotto in →



«Trattiamo il cioccolato come il vino, esaltando i profumi tipici delle diverse varietà di cacao. La qualità, per noi, comincia dalla coltivazione delle piante»

A destra, la corte di Frau Gerolds Garten, tra tavolini all'aperto, ombrelloni, container e giardini. Sotto, le cozze grigliate di Les Halles. Nella pagina accanto, Laura Schälchli, della cioccolateria La Flor e la socia Zelia Zadra, alle sue spalle.



una crema dolce e delicata, «femminile», creano un inedito contrasto, tutto ottenuto dallo stesso prodotto. La cucina del Rechberg 1837 è un'esperienza da provare, soprattutto ordinando tutte le dieci portate della carta in degustazione, per cogliere anche la drammaturgia pensata da Carlos: un «action menu» che prevede un'alternanza di «piatti-shock» con altri più rassicuranti.

Rinascimento: Zürich-West

Ex quartiere industriale: è qui che si concentrano le novità più eccentriche e anticonvenzionali. Il fulcro del «rinascimento» è il vecchio viadotto ferroviario, sotto le cui volte si trovano piccoli negozi, ristoranti, associazioni di giovani imprenditori e creativi, parchi per bambini, club di tango argentino. E se in centro città, nei lussuosi food market come il **Jelmoli** e il **Globus**, si fa la spesa tra specialità ordinate allineate in bella mostra, il **Markthalle**, il mercato del Viadotto, è una «piazza» più caotica, ma più vitale e autentica. I prodotti bio delle bancarelle si possono anche assaggiare al ristorante **Markthalle**, nei piatti del giorno e nei grandi taglieri posti al centro di lunghi tavoli, in un'atmosfera di frizzante convivialità.

L'esplorazione del quartiere prosegue verso una delle icone di Zurigo, lo showroom di Freitag, costruito dentro una pila di container sovrapposti e comunicanti; si acquistano qui le famose borse realizzate con i teloni dei tir. A fianco, in una vera e propria corte, tra arte, bar, giardini e musica dal vivo,



INDIRIZZI

RISTORANTI

ZunftHaus zur Waag,

zunftHaus-zur-waag.ch - **Hiltl**, hiltl.ch

La Rôtisserie e **La Barchetta cocktail bar**, storch.ch - **Widder Bar & Kitchen** e **AuGust**, widderhotel.com

Rechberg 1837, rechberg1837.com

Frau Gerolds Garten, frauGerold.ch

Les Halles, les-halles.ch

LaSalle, lasalle-restaurant.ch

NEGOZI, LABORATORI, MERCATI

Pasticceria **Schober**,

conditorei-cafe-schober.ch

Drogheria **Schwarzenbach**,

schwarzenbach.ch

Cioccolateria **La Flor**, laflor.ch

Panetteria **Buchmann Bäckerei**,

buchmannbeck.ch - Centro commerciale **Jelmoli**, jelmoli.ch

Centro commerciale **Globus**, globus.ch - Mercato **Markthalle**, nel Viadotto, im-viadukt.ch

si pranza da **Frau Gerolds Garten**: ai tavolini all'aperto, sistemati accanto e sopra altri container, arrivano salsicce, fonduta, raclette e birra, come in una grande festa perenne.

Poco lontano, un altro luogo suggestivo è l'ampio spazio di **Les Halles**, dove convivono un ciclista che ripara e vende biciclette, un piccolo market gastronomico, maxischermi e biliardini. È la tappa giusta per un aperitivo a base di cozze grigliate al momento, in uno stile tra il vintage e il marinaro. Un modo di strizzare l'occhio alla navigazione, per non dimenticare che Zurigo è città d'acqua: oltre alle 1200 fontane, ci sono il fiume Limmat e il lago, entrambi navigabili. E dove a Zürich-West una volta si costruivano le barche (ancora visibile il binario sul quale venivano fatte uscire), oggi c'è il centro culturale **Schiffbau**, ovvero «cantieri navale». Ospita tre auditorium, un grande bar e, immancabile, un ristorante. Si chiama **LaSalle** e cucina piatti di origine francese e italiana. Naturalmente a base di pesce. ■

locali

CHOCOLAT ALLA PIEMONTESE

Il richiamo alla mente è quello al film di Lasse Hallström del 2000 con Juliette Binoche e Johnny Depp, ambientato in Francia, nel paesino immaginario di Lansquenet-sur-Tannes. Ma qui siamo a Gassino Torinese, sulle colline che circondano il capoluogo piemontese, e quella che vi raccontiamo è una storia vera



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 130142

Con il film tratto dall'omonimo romanzo di Joanne Harris in comune ci sono il nome della pasticceria, **Chocolat**, l'amore per il cioccolato e la piccola rivoluzione golosa che una coppia di giovani, **Simone Salerno** e **Alessandra Porta**, sta portando avanti nella quiete della provincia torinese.

Già, perché, da bravo toscano verace, Simone stride un poco con la pacata riservatezza sabauda, ma la sua innata voglia di condividere e di comunicare ha ormai contagiato anche la popolazione di Gassino. Tanto per fare un esempio, è proprio da una sua idea partita dal concetto di condivisione che è nata la **Torta Ghersin**, omaggio a uno dei prodotti più conosciuti di questo paese, i grissini. "In occasione della Sagra del Grissino che si tiene sempre la terza domenica di maggio - spiegano Simone e Alessandra - abbiamo inventato la torta del paese, coinvolgendo anche altri artigiani. Ad un fondo biscotto preparato con grissini sbriciolati, pralinato alla nocciola e cioccolato al latte, viene sovrapposta una bavarese alla nocciola, mentre all'esterno c'è una mousse leggera al fondente con pezzi di grissino al cacao". E se **Torta Ghersin** è la novità principale del locale, aperto a maggio del 2017, i motivi per



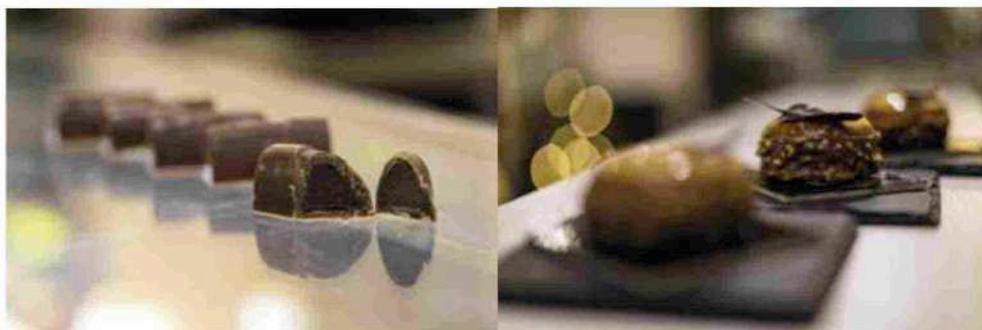
entrare da **Chocolat** sono tanti. In primis l'amore per le mignon, che si traduce anche nella rivisitazione di qualche classico: "Ogni tre mesi ne cambiamo alcuni, ma il Tiramisù, la Sacher, lo Chantilly, il nostro Frutto della passione e il Cubo cioccolato e pistacchio non mancano mai". Poi ci sono i cioccolatini, le torte moderne e tradizionali, i biscotti come i Baci di dama, i Cantucci, i frollini al caramello e sale o i sablé, la soggettistica in cioccolato (che Simone disegna personalmente dopo le ore di

lavoro in laboratorio) e i prodotti da prima colazione. Egli ha infatti una grande passione per il mondo dei lievitati che, se in inverno si esprime con panettoni preparati anche in vasocottura, durante tutto l'anno ha la sua punta di diamante nei dolci pensati per il mattino. Preparati con lievito madre, burro Corman, farine Molino Quaglia, canditi e confetture Agrimontana e cioccolato Domori, spaziano dal croissant francese a quello integrale, da veneziane, *pain au chocolat* e sfoglie alle mele fino a

cannoncini con crema allo zabaglione e ai *domuts*.

Pur avendo iniziato la carriera come cuoco, Simone ha trovato in pasticceria la sua dimensione ideale: "La cucina mi manca tantissimo ma i ritmi della pasticceria sono diversi e ti permettono di avere tempo anche per la famiglia, a cui io sono particolarmente legato". Ecco perché da Siena, dove aveva aperto nel 2015 il suo primo locale, è approdato a Gassino: Alessandra, moglie e compagna di lavoro, ha infatti origini qui e in questo luogo hanno deciso di tornare e di scommettere. "A Siena stavamo molto bene e lavoravamo già insieme, ma la pasticceria locale in confronto a quella piemontese è molto meno stimolante. Questa, poi, è terra di grandi artigiani come Fabrizio Galla, Alessandro Dalmaso, Guido Castagna, Guido Gobino... e lavorare in un territorio di personaggi di questo calibro è più coinvolgente, sia a livello personale che professionale".

Interamente realizzato da loro, il locale esprime la loro visione di estetica, di accoglienza, di benvenuto. "Se Simone si occupa del laboratorio - spiega Alessandra - io seguo la parte della vendita, dell'allestimento e del confezionamento dei prodotti. Poi assaggio le prove e insieme



locali

commentiamo i gusti e apportioniamo i miglioramenti che riteniamo opportuni". Con loro lavora il giovane **Alessandro Chiappone**, di 17 anni: "Questo insegnando tutto quello che so - racconta Simone - perché mi piace trasmettere. E poi è un ragazzo che merita: è umile, bravo e con una grande voglia di imparare". Il rigore e la precisione che caratterizzano il mondo della pasticceria Simone li ha appresi da capaci professionisti come **Luigi Biasetto**, ma anche **Gianluca Aresu**, da cui in Sardegna ha imparato la lavorazione del cioccolato, **Francesco Boccia** e **Massimo Carnio**. "La mia mente è in continua evoluzione - conclude - e ho una gran voglia di imparare, anche per proporre novità ai clienti che non si accontentano mai. E per questo li ringrazio!".



Sarah Scaparone



Passione

Biscotto per la base

copertura cioccolato bianco g	200
burro pomata g	80
pasta di pistacchio Feudo di San Biagio . . . g	30
scaglie di pailleté feuilletine g	300
zucchero muscovado g	20

Mescolare cioccolato bianco con pasta di pistacchio, aggiungere burro pomata, scaglie e zucchero di canna. Formare e abbattere.

Panna cotta alla vaniglia per inserto

latte g	250
zucchero semolato g	200
panna l	1
gelatina g	20
acqua g	100
bacca di vaniglia Bourbon Madagascar . . . n	1

Portare a bollire il latte con la metà della panna e lo zucchero; togliere dal fuoco e aggiungere la vaniglia, la restante panna e la gelatina, ammorbidita nell'acqua. Colare negli stampi e abbattere.

Mousse al frutto della passione

purea di frutto della passione g	300
meringa italiana g	350

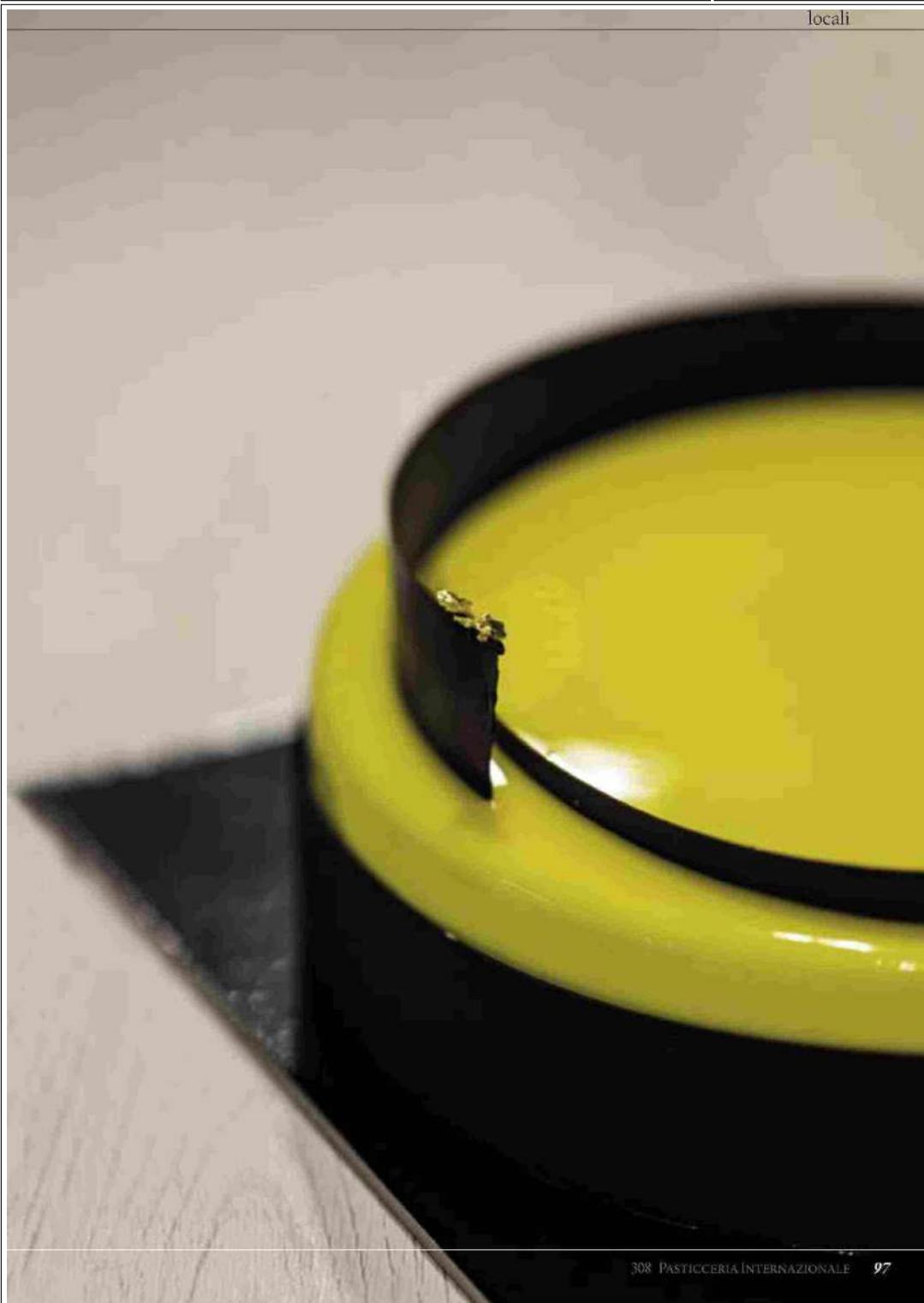
gelatina g	15
acqua g	75
panna semimontata 35% mg g	700

Portare a 60°C la purea di frutto della passione, sciogliere all'interno la gelatina ammorbidita; unire il composto alla meringa italiana e, quindi, unire la massa alla panna. Colare negli stampi e inserire all'interno della mousse l'inserto di panna cotta precedentemente abbattuto e il croccante al pistacchio; abbattere nuovamente.

Glassa a specchio gialla

acqua g	125
zucchero semolato g	250
glucosio g	250
gelatina g	16
acqua g	80
latte condensato g	155
burro di cacao g	120
colorante idrosolubile giallo g	3

Bollire l'acqua con zucchero e sciroppo di glucosio; versare il composto sul burro di cacao, emulsionare col mixer, aggiungere latte condensato, gelatina ammorbidita e colorante giallo. Passare al mixer a immersione e raffreddare, lasciando cristallizzare il composto per 12 ore a 4°C. Per l'utilizzo, riscaldare a 30°C.



locali

locali

Foresta Nera

Biscotto di sablé olandese per la base

farina frolla	g	450
burro	g	300
zucchero a velo	g	150
uova	g	25
sale	g	1
bacca di vaniglia Bourbon Madagascar	n	1

Impastare burro e zucchero a velo, aggiungere uova, sale e vaniglia e sabbiare con la farina; lasciare riposare in frigo per almeno 3 ore. Stendere a circa 3,5 mm, coppare e cuocere in forno a 156°C per 16 minuti.

Finanziere al cacao

tpi	g	180
zucchero a velo	g	40
farina frolla	g	30
cacao	g	15
fecola di patate	g	15
albumi	g	110
burro morbido	g	80

Versare tutti gli ingredienti in planetaria, munita di foglia, impastare e colare nello stampo. Cuocere a 160°C in forno per 8 minuti (la prima metà cottura a valvola chiusa, la seconda a valvola aperta).

Confit all'amarena (inserto)

polpa di amarena	g	250
sciroppo di zucchero invertito	g	40
zucchero semolato	g	80
pectina NH	g	5

Mescolare tutti gli ingredienti in un pentolino, portare a bollore, versare nello stampo e abbattere.

Crema leggera alla vaniglia

latte	g	400
bacche Vaniglia Bourbon Madagascar	n	2
tuorli	g	100
zucchero	g	100
amido di riso	g	40
burro	g	20
gelatina	g	9
acqua	g	45
panna semimontata	g	320

Portare a bollore latte e vaniglia, versare il composto su tuorli, zucchero e amido mescolati; scaldare a 80°C, togliere dal fuoco e aggiungere il burro, mescolare e unire la gelatina ammorbidita in acqua. Lasciare raffreddare fino a 32°C e amalgamare con la panna semimontata.

Glassa a specchio al cacao

zucchero semolato	g	376
acqua	g	524
glucosio	g	200
panna 35% mg	g	250
gelatina neutra Absolu Cristal	g	500
cacao 22/24	g	150
gelatina	g	24
acqua	g	120

Portare tutti gli ingredienti, esclusa la gelatina, a 103°C, togliere dal fuoco e unire la gelatina ammorbidita. Far riposare la glassa 12 ore in frigo a 4°C; per l'utilizzo, scaldare a 30°C e versare sulla torta composta e abbattuta.

Simone Salerno
Chocolat
Gassino, To
foto Edoardo Giorio



30 MARZO 2019
100 CORTINA, CANTIERI



CacaoMonAmour

a cura di NICOLETTA DE ROSE

Il cioccolato è sempre la risposta.



La domanda  non è così importante. Tradizionale o in versioni più ardite. **Fondente, al latte, bianco**

o addirittura naturally pink. Praline,

gianduiotti, tavolette



e "foreste".



Dal Piemonte

alla Sicilia,

tra marchi
innovatrici
artigiani,



storici, aziende
e maestri

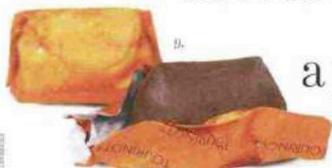


ecco la nostra **selezione**

dolceamara che ogni autentico **cacao lover**

dovrebbe sempre avere

a portata di mano.



09 **INNOVATION**
 10 **INNOVATION**

1. Cremino Pistacchio di Guido Castagna
Un classico, premiato agli International Chocolate Awards.
guidocastagna.it

2. Ruby di Zaini
Da uno speciale seme di cacao, un colore (e sapore) inedito. Senza coloranti e conservanti.
zainispz.it

3. Foresta di Gay Odin
Tronchetti di cioccolato al latte a sfoglie: un signature unico nel suo genere.
gay-odin.it

4. Costa D'Avorio 70% di Damori
Tavoletta di cioccolato fondente con cacao biologico africano.
it.damori.com

5. Latte e Mandorle di Vestri
Un abbinamento classico di cioccolato al latte e mandorle.
Cacao al 36%.
vestri.it

6. Caramellata e pepe bianco de La Molina
Fringes di cioccolato bianco e fondente con un twist di salvia.
laminola.it

7. Extra-Fondente di Vetusta Nursia
Tavoletta di cioccolato cacao 99% puro, senza zucchero.
ciccolateria.vetustanursia.it

8. Dragée di Pistocchi
Ciliegia disidratata ricoperta di cioccolato bianco e cacao amaro e rivestita di cacao amaro.
terrapistocchi.it

9. Giandujottino Tourinot di Gobino
Nocciolate Piemonte IGP, cacao e una goccia di latte. Note tostate.
guidogobino.it

10. Cioccolato di Modica Bio di Sabadi
Selezione di tavolette: dal 60% all'85% di cacao biologico ecuadoriano.
sabadi.it



Registrati Accedi Come pubblicizzare un evento

[inserisci evento gratis](#)

Home / [Eventi Roma](#) / Whiskey Koval Tasting



05-03-2019 / 19.30 P.M.
ENJOY THE
WHISKEY KOVAL
Diana's Place
AN ITALIAN DISTILLERY

Whiskey Koval Tasting Experience

Mar 5
Mar, 5 Mar 2019 - 21:30 alle 24:00

#drinks #eventing #whisky tasting



The Independent Hotel 4*
Via Volturno 48, 00185 Rome, Italy
Roma
IT, The Independent Hotel 4*,
Lazio 00185

23 Visualizzazioni

The season of events has started!
The Diana's Place is looking forward to engaging you with extraordinary experiences!

March 5th will be there a wonderful Whiskey & Chocolate tasting under the stars of Rome, on the #roof of The Independent Hotel 4*!

We will welcome you a glass of gin tonic and then continue with the tasting of 5 Koval whiskey: Bourbon, Four Grain, Rye, Millet & White Rye Spirit in pairing with **Domena** chocolate

A memorable experience just for you!

Book your experience on:

Or contact us on Direct & Messenger!

[Mi piace 16.978](#)

fonte: <https://www...>

[Contatta](#)

3394210563

[Pubblicizza questo evento](#)

Vetrina Eventi Roma



HIPPOPOETESS - la poetessa ippopotamo

#arte #nuove #idee #animazioni

7
venerdì - 21:00
Aprile 11
roma



Corso base per
Consulente della
Relazione e Convivenza

A.MANZONI & C. SERVIZI PROMOZIONALI Speciale BORGOMANERO DOMANI IN PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ Borgomanero, riapre il bar Mainelli col gelato premiato dal Gambero Rosso Riapre uno dei locali storici di Borgomanero : il bar Mainelli. Domani alle 7,30, il locale sarà a disposizione per caffè e cappuccini, aperitivi e una gelateria che è già entrata nella guida del «Gambero rosso», annoverata tra le migliori d'Italia. Patron della ristrutturazione e del nuovo look del bar Mainelli è l'ossolano Maurizio Lunardi, che ha già bar-gelaterie di successo, col marchio «Tu», a Domodossola, Villadossola e Cannero. «Dopo lago e montagna dice Lunardi ho pensato divenire in pianura per proporre le nostre specialità». A Borgomanero, in piazza Martiri, resterà l'insegna Mainelli, conosciuta da generazioni, con la filosofia che Lunardi ha impresso agli altri locali. «Ho iniziato otto anni fa a Domodossola con la gelateria Amarena, diventata anche un punto di riferimento per Slow Food. Nel 2017 e 2018 abbiamo ricevuto il doppio cono nella guida del Gambero Rosso e ora puntiamo al livello di assoluta eccellenza, i tre coni. Domani ci sarà l'assaggio gratuito del gelato». A Borgomanero Lunardi porta i prodotti del territorio, con produzioni rispettose dell'ambiente; solo frutta fresca, linea integralmente glutenfree e gelato artigianale. Uno dei cavalli di battaglia di Maurizio è l'antica crema ossolana, realizzata secondo la ricetta tradizionale con il biscotto di farina di castagne, cannella e miele. Un esempio della selezione dei prodotti? Il gelato al pistacchio: da Mainelli la scelta sarà fra pistacchio siciliano, quello di Bronte, e pistacchio Iran. Cacao e cioccolato sono di Domori, l'azienda di None che garantisce unprodotto di qualità superiore. Gelati e sorbetti avranno così un gusto ineguagliabile. Di alto livello la lista divini e champagne da accompagnare agli aperitivi. Lunardi vuole conquistare anche i borgomaneresi, così come ha fatto con l'Ossola e il lago. Anche l'arredamento è stato personalizzato con angoli ricchi di décor e di verde. E per l'autunno ci sarà una novità. «Sopra il locale dice Lunardi c'è un grande spazio che un tempo era utilizzato e che noi vogliamo ripristinare e valorizzare; contiamo di arredarlo e aprirlo per l'autunno con una specialità, la pizza gourmet, di altissima qualità». Lunardi spiega il motivo del nome delle gelaterie-bar, Tu: «Il nome Tu nasce da un principio che è sempre stato alla base della nostra filosofia: il tu è confidenziale, il tu abbatte le distanze. Abbiamo voluto creare uno spazio in cui le persone possano prendersi il loro tempo e rilassarsi».

Mar 05/03/2019

Sto cercando...



[Accedi](#) [Registrati](#)

vinoecibo
scorribande in cucina, viaggi e curiosità



[Eventi](#) [Mete E Viaggi](#) [Agriturismo](#) [Hotel](#) [Commenti](#) [Recensioni](#) [Dispensa](#) [Video](#)

[Home](#) / [Eventi](#) / [Degustazioni](#)



Atelier dello Champagne



di *Giovanna Romeo*

📅 Marzo 5, 2019



Il lusso e l'eleganza dello Champagne fa tappa a Varese



Torna a Varese il 24 e il 25 marzo l'esclusivo appuntamento dell'Atelier dello Champagne. Tante le novità di questa edizione nell'ottica del miglioramento della fruibilità di questo importante evento. Atelier dello Champagne si scinde dall'Atelier del vino: il secondo evento, per l'importanza ormai raggiunta e per il rilevante numero di produttori partecipanti, darà appuntamento agli appassionati degustatori il prossimo autunno. Atelier dello Champagne si concede un momento tutto suo per raccontare uno dei vini più rinomati al



Ali & Aliper





Atelier dello Champagne



di *Giovanna Romeo*

📅 Marzo 5, 2019



Il lusso e l'eleganza dello Champagne fa tappa a Varese



Torna a Varese il 24 e il 25 marzo l'esclusivo appuntamento dell'Atelier dello Champagne. Tante le novità di questa edizione nell'ottica del miglioramento della fruibilità di questo importante evento. Atelier dello Champagne si scinde dall'Atelier del vino: il secondo evento, per l'importanza ormai raggiunta e per il rilevante numero di produttori partecipanti, darà appuntamento agli appassionati degustatori il prossimo autunno. Atelier dello Champagne si concede un momento tutto suo per raccontare uno dei vini più rinomati al



Ali & Aliper



mondo, simbolo di lusso e di eleganza, amore e raffinatezza. Due le giornate interamente dedicate alle numerose realtà di Récoltant Manipulant affiancate alle grandi Maison; un viaggio virtuale che si snoderà dalla Montagne de Reims sino alla Côte de Bar.



Lunedì 25 marzo la manifestazione sarà rivolta esclusivamente agli operatori Horeca, al pubblico specializzato e alla stampa. Oltre alle degustazioni libere in cui Maison come Champagne Lanson, Champagne Paul Goerg, Champagne Louis Brochet, Champagne Vilmart&C., Champagne Taittinger, Champagne Pascal Doquet, Champagne Thiénot, Champagne Veuve Clicquot, Champagne Dehours & Fils e molti altri proporranno almeno tre differenti etichette, vi saranno specifici momenti di approfondimento. Masterclass di altissimo profilo, guidate dai migliori relatori in Italia come Alberto Lupetti, Vania Valentini, Manlio Giustiniani, Ivano Antonini e Guido Invernizzi, renderanno più accattivante la proposta di questa manifestazione.



Due giornate imperdibili dunque, e un'evento unico arrivato ormai alla sesta edizione. Fortemente voluto, concepito e realizzato da Luca Savastano, fondatore di Wine mobile, e da Ivano Antonini, miglior Sommelier d'Italia nel 2008 ha coinvolto in questi anni visitatori di alto profilo della provincia di



dieFFE
 ACCADEMIA DELLE PROFESSIONI
dal 1985 a fianco di chi ha un sogno da realizzare
 Numero Verde
800-272565
www.dieffe.com

L'ECCELLENZA IN TAVOLA
 Scegli il tuo ristorante tra 700 locali di Vicenza e provincia
I RISTORATORI DI VICENZA

MASTER DELLA CUCINA ITALIANA
 NON PERDERE LA TUA OCCASIONE!
 IMPARA DAI MIGLIORI CHEF STELLATI!

Varese, dell'Italia settentrionale e della Svizzera creando rapporti diretti tra produttori e winelover.



Di seguito le Masterclass prenotabili:

Domenica 24 marzo

Ore 12:00 Alberto Lupetti presenta Clos des Goisses, "Il carattere di Philipponat e dei suoi parcelari"

Ore 14:00 Guido Invernizzi presenta Egly Ouriet, "L'Artista del Pinot Noir e non solo"

Ore 16:00 Alberto Lupetti presenta KRUG, "Esuberanza ed espressione nell'arte della perfezione"

Lunedì 25 marzo

Ore 12:00 Manlio Giustiniani presenta Champagne e Ossidazione, "Tre differenti stili ossidativi dello Champagne"

Ore 14:00 Alberto Lupetti presenta Belle Epoque, "Belle Epoque, la perfetta espressione di uno stile"

Ore 16:00 Ivano Antonini presenta André Beaufort, "André Beaufort: un elogio ad una personalità unica".

Info e contatti www.winetastingvarese.it : 24 e 25 marzo, Sala Kursall - *Palace Grand Hotel di Varese.*

giannitesari



alPirio
da Giona



Scritto da *Giovanna Romeo*

LA PASQUA DI PASTICCERIA FILIPPI CON IL DOLCE 100% OLIO EVO

La Pasticceria Filippi di Zanè (Vicenza), in occasione delle festività pasquali, propone quello che è ormai diventato il prodotto simbolo dell'azienda, il dolce 100% olio evo, realizzato sostituendo nell'impasto il burro e i derivati del latte con olio extravergine di oliva di altissima qualità e senza uso di aromi artificiali. “ Questa scelta di ingredienti

– spiega Andrea Filippi, oggi a capo della Pasticceria assieme al fratello Lorenzo – ci ha permesso di creare un dolce di grande digeribilità e leggerezza, mantenendo intatta la bontà grazie alle materie prime d'eccellenza e al rispetto dei tempi di preparazione necessari per realizzare un ottimo prodotto. Il 100% olio evo è ormai diventato il nostro lievito distintivo, perfetto anche per tutti i golosi intolleranti al lattosio che non vogliono rinunciare ad un dolce pasquale di alta qualità, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione “. La bontà delle materie prime

L'olio Frantoi Cutrera, selezionato da Filippi per realizzare i propri dolci, nasce nella DOP Monti Iblei, nel cuore della Sicilia, da un blend di olive di diverse varietà, raccolte e spremute a freddo nella stessa giornata. L'olio che ne deriva presenta caratteristiche organolettiche in grado di mantenersi intatte per oltre 18 mesi. Tutte le materie prime, che la famiglia Filippi

ricerca e seleziona da più di quarant'anni, oltre ad essere buone e di ottima qualità si amalgamano con gli altri ingredienti per dare armonia ed equilibrio all'impasto. Così le uova sono solo di galline allevate all'aperto da un'azienda cruelty free del veneziano, le farine sono del Molino Quaglia e la frutta – arance navel, limoni di Sicilia, amarene, marroni e albicocche – è candita al naturale e tagliata direttamente in azienda. L'uvetta passa non viene trattata, il miele arriva dai colli Euganei, il cioccolato è monorigine Domori, le mandorle Prima Bari sono italiane, intere e rigate, mentre la vaniglia Bourbon proviene unicamente dal Madagascar. L'impasto è realizzato con lievito madre, rinfrescato ogni giorno, e prevede una lievitazione naturale di 35 ore. Dolce Pasquale con arancia

candita o con gocce di cioccolato monorigine Vidana della Costa d'Avorio? Il dolce pasquale con 100% olio extra vergine di oliva viene proposto in due versioni: con arancia candita o con gocce di cioccolato monorigine Vidama della Costa d'Avorio. L'attenzione di Filippi verso l'eccellenza dei suoi prodotti è visibile in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime al confezionamento. I materiali utilizzati per l'incarto sono riciclati e privi di agenti chimici e l'azienda è certificata come Benefit Corporation, grazie alla quasi totale autonomia a livello energetico del laboratorio e alla sostenibilità sociale e ambientale del suo lavoro. Il dolce pasquale 100% olio evo è

disponibile nelle migliori gastronomie ed enoteche nei formati da 750 e 1000 gr.

ILLY MAULLU(FDI): ACQUISTO PRESTAT E' OTTIMO SEGNALE PER MADE IN ITALY

Agenpress. "La rilevazione della britannica Prestat da parte dell'italiana **ILLY** è senz'altro un'ottima notizia, specialmente per le ambizioni del Made in Italy in Europa e nel mondo.

Si tratta di un segnale davvero incoraggiante, soprattutto se si considera l'imminenza di una tornata elettorale in cui l'Italia dovrà riaffermare con forza il suo ruolo sullo scenario internazionale, specialmente in Europa. Il "sistema-Italia" funziona, ormai è un dato di fatto, e all'estero ne sono ben consapevoli. Uno degli obiettivi di Fratelli d'Italia, in vista delle elezioni europee, consiste esattamente in questo: in un progressivo e rapido cambiamento dell'Europa, partendo dalla valorizzazione e dal rafforzamento delle eccellenze italiane all'estero". [Commenti](#) [Advertisement](#)

Da questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Chiocando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. 

BUSINESS
INSIDER
ITALIA

TECNOLOGIA POLITICA ECONOMIA LIFESTYLE STRATEGIE VIDEO TUTTE

F     Newsletter  



Illy ha comprato la fabbrica di cioccolato di Willy Wonka

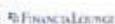
Luciana Grosso  45 MINUTI  5



Una scena del film "Willy Wonka e la fabbrica del cioccolato" (Universal). Accanto Andrea Illy, presidente della Illy Caffè (foto Sara Minelli)

Avete visto il film "Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato"? Avete letto il libro? Al di là del fatto che chi scrive si augura per voi (e di cuore) di sì, potrebbe interessarvi sapere che l'opera di Roald Dahl è stata ispirata dalla storia di un vero marchio inglese dei dolci a base di cioccolato, Prestat. Allo stesso modo, potrebbe interessarvi sapere che quel marchio, quasi sacro nell'Inghilterra del secolo scorso (un'epoca molto lontana dalla globalizzazione dei grandi marchi come Nestlé o Mondelez) e fornitore ufficiale della Casa reale, è stato comprato dall'italiana Illy. La casa italiana del caffè ha aggiunto Prestat al suo patrimonio di cioccolatieri che include già Domori e Damiani Preres. "Dove Domori va dal chicco al cioccolato, Prestat passa dalla cioccolata al tartufo. È perfettamente integrato", ha dichiarato Illy in un'intervista citata da Financial Times. "Abbiamo un approccio simile filosoficamente. Entrambe le aziende stanno cercando di produrre e vendere prodotti super premium", ha aggiunto. Il valore dell'acquisizione non è stato rivelato ma si sa che Prestat, lo scorso anno, ha realizzato 7 milioni di sterline di

FinanciaLounge

Contenuti offerti da 

High yield: alto rendimento, ma scadenze brevi

Eurozona: continua il sostegno della Bce, ma le preoccupazioni restano

Scommettere su Brexit o fuggire? Investitori sempre più divisi

Investire contrastando il cambiamento climatico è possibile

Guarda Anche



Quest'isola in Scozia è in vendita: costa quanto un appartamento ma ha un passato terribile



Tra calamari giganti e abissi oscuri, quest'animazione mostra quanto è davvero profonda l'Oceano



Oggi è la giornata mondiale della password: ecco quella super sicura e facile da ricordare



vendite.

L'idea, a quanto pare, è quella di una completa integrazione: sempre secondo quanto dichiarato da **Riccardo Illy**, "Prestat trarrebbe vantaggio da **Domori** come fonte di pregiato cacao aromatico di Criollo, considerato la migliore qualità per la produzione di cioccolato", un miglioramento di materia prima che potrebbe portare a un miglioramento della qualità del prodotto finito del cioccolato Prestat. Oltre a questo, poi, l'accordo potrebbe giovare al business madre di **Illy**, il caffè, consentendo alla casa italiana una migliore distribuzione per i suoi prodotti attraverso la rete di vendita di Prestat nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Australia.

Guarda anche

Business Insider Italia

Vuoi ricevere ogni giorno le migliori notizie di Business Insider Italia? Iscriviti gratuitamente alla nostra newsletter

ISCRIVITI



Stalin, Hitler e anche Kim Jong Un: così leader e dittatori hanno cancellato dalla storia amici e rivali

da Taboola

Più letti Oggi

- 1** Turchia addio, il potere di Erdogan fa paura e la borghesia laica fugge dal Bosforo
- 2** 250 scienziati scrivono all'Oms: 'Preoccupati per gli effetti cancerogeni dei dispositivi wireless'. Nel mirino gli AirPods e gli altri
- 3** Una startup che fa funzionare in segreto Internet è stata appena acquisita da uno dei suoi rivali per 670 milioni \$
- 4** C'è un animale nascosto in questa illusione ottica, ma per vederlo devi scuotere la testa
- 5** L'inverno in Australia scomparirà entro il 2050. Un tool sviluppato da climatologi e designer lo mostra con chiarezza

Dal Web



Trasformare è una priorità: il digitale guida la corsa

Bain



Scopri la sezione dedicata a Milano

Microsoft News



Nuovo SUV Citroën C5 Aircross. Scoprillo anche domenica.

Citroën



Taboola Feed

Sai quanto costa veramente un POS? Scoprillo subito

Axerve | Sponsorizzato



Un padre e una figlia hanno fatto la stessa foto per 14 anni: cerca di non

Un mese prima di essere colpito da un infarto, il tuo corpo inizia a metterti in

GRUPPO ILLY COMPRA PRESTAT, LA "FABBRICA DI CIOCCOLATO"

La dinastia del caffè italiano ha acquisito Prestat il famoso cioccolatiere del Regno Unito che ha ispirato il celebre libro poi diventato film

15 Marzo 2019

TRIESTE. Gruppo **Illy** ha acquisito Prestat, uno dei più antichi cioccolatieri londinesi che si dice abbia ispirato il libro di Roald Dahl, Charlie e la fabbrica di cioccolato. Lo anticipa il Financial Times. L'accordo darà a **Illy** una migliore distribuzione per i suoi prodotti attraverso la rete di vendita di Prestat nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Australia.

Riccardo Illy, presidente del Gruppo **Illy**, la divisione della famiglia italiana che possiede già i cioccolatieri **Domori** e **Dammann Frères**, ha dichiarato di aver corteggiato Prestat per due anni. **Illy** riferisce Ft, ha detto che l'elemento di attrazione per Prestat, che è un fornitore della famiglia reale del Regno Unito, è stato in particolare il suo cioccolato. Ritenendo la produzione degli inglesi perfettamente integrata con la gamma di cioccolati **Domori** anche per il posizionamento super premium della gamma. Il valore dell'acquisizione non è stato dichiarato, **Domori** ha realizzato vendite per 18,3 milioni di euro, metà delle quali proviene dal cioccolato. Prestat ha realizzato 7 milioni di euro di vendite.

La conferma dell'operazione è poi giunta da una nota stampa ufficiale del Gruppo **Illy**. L'accordo consentirà a Prestat di avere accesso all'esclusiva materia prima utilizzata da **Domori** e di poter quindi integrare nella propria produzione il controllo dell'intera catena del valore, "dalla pianta al truffle".

Prestat ha registrato ha circa 100 dipendenti, fornisce alcune catene distributive prestigiose come Fortnum & Mason, Liberty, Selfridges, Harrods, Harvey Nichols, Daylesford, Rococo Chocolates; esporta i suoi cioccolatini in paesi come Giappone, Australia, Singapore, Dubai, Svizzera, Germania e Paesi Bassi.

Le origini di Prestat sono dovute a Louis Dufour, che creò il primo tartufo al cioccolato al mondo a Chambéry, in Francia, nel 1895, e che aprì il primo negozio Prestat nel 1902. Nel 1998 l'azienda è stata acquistata da Nick Crean e Bill Keeling che l'hanno condotta alla crescita in questi anni come co-direttori generali; entrambi resteranno in azienda.

I prodotti Prestat hanno vinto 13 Gold Great Taste Award dal 2013, e l'azienda è stata votata come "the country's best chocolate and confectionary brand (2014-2015) in un sondaggio commissionato da Guild of Fine Food.

Il Gruppo **Illy**, nel solco della tradizione iniziata nel 1933 da Francesco **Illy**, è attivo nel cioccolato super premium attraverso la controllata **Domori**, fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni**, e parte del Gruppo **Illy** dal 2006. Sin dalla sua fondazione, **Domori** ha sviluppato il Progetto Criollo, che da 25 anni protegge la specie di cacao più preziosa e rara al mondo: il Criollo rappresenta infatti soltanto lo 0,001% del cacao prodotto nel mondo.

Domori è oggi considerata una realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un'instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima, che ha reso il marchio competitivo a livello mondiale.

Tra i molti primati dell'azienda basata a Nove (To) figurano quello di avere recuperato sul campo la biodiversità del Criollo e l'aver realizzato l'iconica tavoletta 100% Criollo. Il modello **Domori**, basato su filiera e ricette "corte" e rigorose, è oggi largamente ripreso dai produttori di tutto il mondo.

L'operazione annunciata oggi si inquadra nel percorso strategico di crescita anche per linee esterne del Gruppo **Illy**, che dopo l'acquisizione di Dammann Freres, prosegue nel suo percorso di internazionalizzazione e accresce significativamente la propria presenza sui mercati mondiali del cioccolato di alta qualità.

Riccardo Illy, Presidente di Gruppo **Illy** ha così commentato l'operazione: "L'acquisizione è

coerente con il Dna del gruppo, alla costante ricerca di una proposizione i offerta di altissima qualità e rafforza la crescita nel business del cioccolato in cui il gruppo è già presente con **Domori**. Quella tra le due società è una perfetta complementarità di prodotti e di presenza geografica nei principali mercati mondiali, con alla base la passione per l'eccellenza del cioccolato"

Per approfondire Confindustria: Zoppas ricuce e completa il cda di Fondazione Nord Est Eleonora Vallin Condividi L'EDITORIALE / "Un'area forte, esempio per il Paese" Pierangela Fiorani Condividi Nuova iniziativa editoriale Un mensile e un sitoweb per raccontare l'economia del Nordest Maurizio Caiaffa Condividi Ravioli integrali con farina di ceci alla ricotta e pere

Nello stesso Topic Confindustria: Zoppas ricuce e completa il cda di Fondazione Nord Est Eleonora Vallin Condividi L'EDITORIALE / "Un'area forte, esempio per il Paese" Pierangela Fiorani Condividi Nuova iniziativa editoriale Un mensile e un sitoweb per raccontare l'economia del Nordest Maurizio Caiaffa Condividi