

*La griffe del cioccolato***L'ad di Domori**
“Prodotti nuovi
per la ripartenza”

di Pier Paolo Luciano

«Il mercato italiano è fermo. E dall'estero, dalla Francia agli Usa, arrivano le prime avvisaglie di un cambio di umore. Ma nello stabilimento **Domori** la produzione va avanti, sia pure al minimo. Parla Andrea Macchione, ad dell'industria del cioccolato a cinque stelle.

● a pagina 9

—“—
*Il mercato italiano
è fermo e dall'estero
arrivano le prime
disdette ma ho scritto
ai dipendenti: siete la
nostra forza, nessuno
resterà indietro*
—”—

*Macchione e l'emergenza virus***L'ad Domori** “Noi,
già al lavoro per ripartire
con prodotti nuovi”

di Pier Paolo Luciano

«Il mercato italiano è fermo. E dall'estero arrivano le prime avvisaglie di un cambio di umore. Dagli States come dalla Francia ordini fatti pochi giorni fa sono stati disdetti. Ma nel nostro stabilimento la produzione va avanti, sia pure al minimo. D'altronde noi non abbiamo problemi di sanificazione. Per un'azienda alimentare l'igiene è una condizione indispensabile sempre. E sul fronte delle misure del decreto sicurezza non siamo stati presi in contropiede: prima ancora con la Rsu di fabbrica avevamo messo a punto un protocollo per garantire distanze e altre regole per i lavoratori».

Andrea Macchione, amministratore delegato della **Domori**, l'industria del cioccolato a cinque stelle, è nel suo ufficio di None, i computer aperti sugli ultimi aggiornamenti sul fronte coronavirus e sull'andamento dei mercati: «Adesso la priorità è la salute. Poi viene tutto il resto. Ma si dovrà trovare una cura per il virus che ha colpito le Borse, con aziende sane e redditizie che si sono viste deprezzare del 50, 70 per cento. Non esiste. Forse servivano prima misure come quella che vieta le vendite allo scoperto. Soprattutto a tutela dei piccoli risparmiatori. Ma anche di aziende strategiche per il

Paese che potrebbero diventare prede».

Macchione è preoccupato?

«Certo che lo sono. Soprattutto perché siamo di fronte a un evento di cui non si conoscono i contorni e i tempi. Quando finirà? Credo che il segnale di un ritorno alla normalità coinciderà con la riapertura delle scuole. E comunque ho scritto una lettera agli ottanta dipendenti **Domori** e agli oltre cento addetti alla rete di vendita».

Per dire cosa?

«Che non lasceremo indietro nessuno. Il personale è la nostra risorsa più importante. Dietro il cioccolato ad alta qualità che produciamo c'è il lavoro di una

squadra di grande professionalità. Gente che ama l'azienda. Con loro ripartiremo, per crescere ancora più forti. Nel frattempo però siamo pronti anche a eventuali misure di supporto come anticipi per fronteggiare un momento critico».

Per un'azienda come Domori che affida al settore horeca - cioè alla distribuzione in hotel, ristoranti e caffè - il 90 per cento della produzione, il decreto che ha imposto la chiusura ai locali è stata una mazzata. Non è così?

«Senza dubbio l'impatto è pesante. Il mercato italiano è fermo dal giorno del decreto. Ma ci preoccupa ancora di più l'effetto su un settore chiave come il turismo. Comunque, detto questo, l'e-commerce ci sta dando una mano. Gli ordini online sono cresciuti in modo sensibile anche in vista della Pasqua».

Dove vi allargate nell'offerta anche alle colombe, dunque a un altro tipo di pasticceria. E' così?

«Per il secondo anno consecutivo abbiamo dato vita a un accordo con la Galup di Pinerolo per garantire nel nostro paniere di Pasqua anche questo dolce. Un accordo davvero a chilometro zero. Di quelli che piacerebbero a Carlin Petrini».

Un prodotto di alta qualità

come il vostro non si sposa con la grande distribuzione?

«Abbiamo fatto altre scelte. Quello del cioccolato è un mercato difficile e affollato, meglio decidere subito a quale campionato partecipare. Tuttavia siamo presenti in tre catene: Eataly,

Esselunga e Rinascente, che però è chiusa da quando è scattato il decreto».

In questi giorni, nel 2019, mettevate a segno un'importante acquisizione sul fronte della crescita, comprando il marchio Prestat, fornitore ufficiale della real casa inglese tra le altre cose. Soddisfatti un anno dopo?

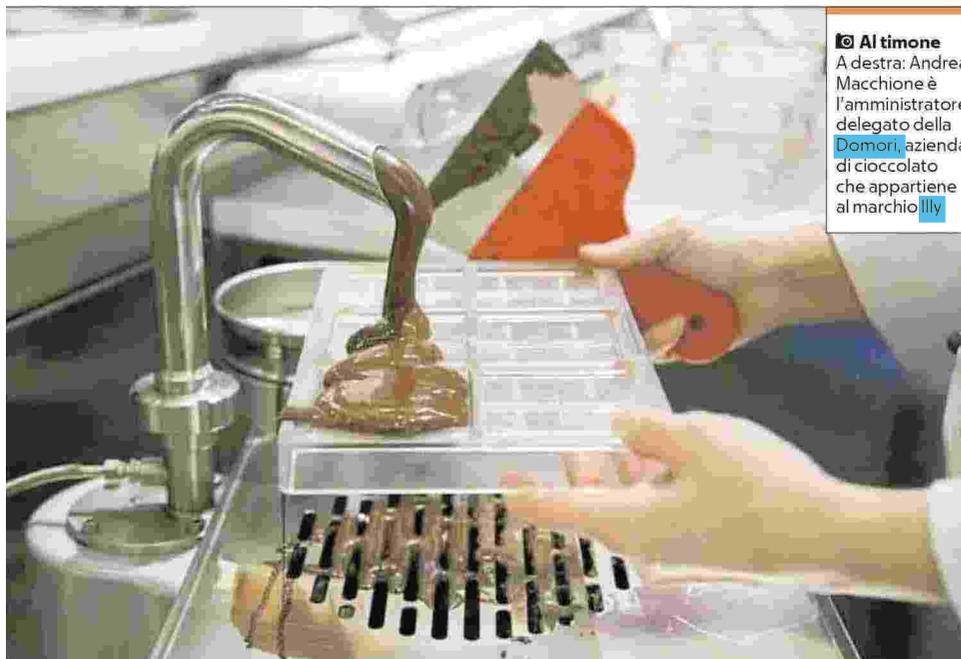
«E' stata un'operazione importante. La conferma è arrivata ora che l'integrazione è cosa fatta. In questo periodo stiamo lavorando sulle uova di Pasqua che finiranno anche a Buckingham palace. Un altro prodotto Prestat che puntiamo a valorizzare sono le famose praline di cioccolato, le truffe. Diciamo che insieme con gli altri prodotti del gruppo Illy che già commercializziamo andremo ad arricchire un paniere davvero per gourmet: dalle confetture Agrimontana ai vini Mastrojanni, ai

tè e tisane Dammann».

Che cosa la rende ottimista in prospettiva?

«Il prodotto che garantiamo. Il nostro cioccolato, frutto di un attento lavoro di filiera, a cominciare dalla scelta della piantagione dove far crescere il cioccolato fine e in particolare il Criollo, il più pregiato in assoluto. Da sempre ci forniamo da un'azienda venezuelana. Da due anni abbiamo allargato il parco scegliendo anche una fattoria in Ecuador. Questa attenzione maniacale alla materia prima già ci premia e in prospettiva ci premierà ancora di più. Perché oggi la gente, cioè i consumatori, sono più sensibili, più attenti ai temi dell'ambiente, come conferma il fenomeno Greta e in generale a ciò che fa bene, che si sposa con due parole importanti: salute e bio. E i nostri prodotti vanno proprio in questa direzione. Stiamo per lanciare una tavoletta da 750 grammi sugare free. Oppure abbiamo prodotto un uovo di Pasqua dove concretizzando l'economia circolare utilizziamo anche le bucce delle fave di cacao. Ecco perché sono sicuro che appena ripartiremo, Domori crescerà ancora».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al timone
A destra: Andrea Macchione è l'amministratore delegato della Domori, azienda di cioccolato che appartiene al marchio Illy





Cibo e Dintorni

[HOMEPAGE](#)[EVENTI](#)[PRODOTTI TIPICI LOCALI](#)[CITTÀ PAESI E BORGHI D'ITALIA](#)[FOOD AND SO ON CONSIGLIA](#)[RICETTE](#)[ATTUALITÀ](#)[CHI SIAMO](#)[Home](#) > [Attualità](#) > [Premio Tavoletta d'Oro 2020, i vincitori di Compagnia del Cioccolato](#)

Attualità

Premio Tavoletta d'Oro 2020, i vincitori di Compagnia del Cioccolato

Da [Stefano Bugamelli](#) - 10/03/2020 13 0

Mi piace 0

[tweet](#)

- Advertisement -

Compagnia del Cioccolato ha incoronato i migliori cioccolati italiani, premiati con la "Tavoletta d'Oro" 2020.

POPOLARI

Le Tavolette d'Oro

Le Tavolette d'oro rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia e i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione di Compagnia del Cioccolato.

Compagnia del Cioccolato è attiva da più di 20 anni e vanta più di 1000 associati con una composizione che va dagli amanti del "cibo degli dei" a

degustatori professionali, giornalisti del settore, esperti a vario titolo del food e raffinati gourmet.

La Compagnia, sempre attenta alle problematiche legate al cioccolato di qualità, vuole con questi Premi fornire un'analisi completa dei **cioccolati** in vendita in Italia e un orientamento per i suoi soci e per tutti i consumatori. Proprio per questa ragione **sono stati assaggiati più di ottocento tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato**, (dragées, creme spalmabili, praline, canditi ricoperti ecc.).

I cioccolati che hanno superato gli 85 centesimi sono arrivati in finale e nella loro complessità **rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano**.

Si è deciso di diffondere la notizia delle **classifiche della Tavoletta d'Oro 2020**, visto che il palcoscenico di TASTE a Firenze è stato spostato al 5-7 giugno per i noti problemi sanitari e Compagnia deciderà più avanti se organizzare lo stesso la cerimonia di premiazione.

Tavolo finalisti Tavoletta d'Oro 2020

Le Tavolette d'Oro come eccellenza del cioccolato italiano

Il concorso ha visto come protagonisti il **gotha dei maestri cioccolatieri italiani** e le loro irresistibili creazioni, fiore all'occhiello di una tradizione secolare che si è evoluta nel tempo conservando e valorizzando la cultura del **cioccolato**. Con questa iniziativa che arriva quest'anno alla sua diciottesima edizione la **Compagnia italiana del Cioccolato, principale associazione del settore, ha voluto premiare le migliori produzioni artigianali e di piccole industrie nazionali**.

Per la categoria **latte** si è aggiudicato il premio **Maglio con il suo Papuasia 36%** mentre per la categoria **latte ad alta percentuale di cacao** il vincitore è stato **Slitti con il lattenero 45%** unitamente a **Venchi latte Venezuela 47%**. **Slitti con il suo GranCacao al 73%** ha ottenuto la Tavoletta d'Oro per il **cioccolato fondente**

Kiwi, l'Italia primo produttore mondiale, superata anche la Nuova Zelanda

29/12/2017

La Taneda, un tipico liquore digestivo valtellinese con le erbe d'alta...

18/12/2017

Poker d'assi con jolly nel centro di Bologna: apre il DolceSalato...

18/09/2018

In Italia cresce il business del bambù, che sbarca nella GDO

22/12/2017

Carica altro ▾

HOT NEWS

Eventi in Italia e nel mondo

Anche la Cantina Zorzettig a Convivio Milano: tutto il buono del...

Prodotti Tipici Locali

Prodotti tipici locali: Lo Zafferano di Cascia, crocus sativus di qualità del...

Città Paesi e Borghi d'Italia

Città, paesi e borghi: Grottole, il paese del castello di Abufina

Eventi in Italia e nel mondo

Il fascino natalizio in Canton Ticino



insieme al "9" 75% di Amedei e per il **gianduja** si aggiudica il premio **Guido Gobino con il giandujottino Tourinot Maximo**.

Le Tavolette d'Oro assegnate

Anche quest'anno la giuria finale ha riscontrato una grande ricerca qualitativa e un notevole numero di proposte nella categoria **cioccolato d'origine: 8**

cioccolati finalisti che hanno meritato

tutti la menzione di "Cioccolati

d'eccellenza", ben due Tavolette d'Oro

come **migliori Monorigini, il grande**

Chuaio 70% di Domori e l'intenso

Cuyagua 90% di Maglio e una

Menzione speciale come miglior cioccolato 100% al nuovissimo Gobino Merida 100%.

Consegna premio Tavoletta Oro 2019 a Vincenzo Maglio

La categoria aromatizzati vede la vittoria dei **Fiori di Gelsomino**, uno dei **cioccolati affinati di Sabadi unitamente al Caramello e sale delle Hawaii di T'a Sentimento italiano**.

Slitti con la Riccosa è stato premiato nella categoria creme spalmabili e Maglio con le Clementine ricoperte ha vinto la categoria Frutte e Canditi ricoperti. Il cremino alle noci di Gardini e l'Inca Maracaibo di Majani si sono aggiudicati la categoria cremini.

Tra le **praline** quest'anno si è **confermato Slitti con Passion Fruit unitamente a Villa & Stacchezzini con la loro pralina alle arachidi salate**.

Per la categoria **cioccolati grezzi** (che ha sostituito quella definita modicani) **ha vinto Sabadi con Giovinezza**.

Completano il quadro la Tavoletta d'Oro per i **giovani cioccolatieri emergenti a Clandestino, cioccolato estremo, la Tavoletta d'Oro per il cioccolato internazionale al Madagascar Bejofo**

Estate 75% di Akesson's.

Conclude degnamente l'elenco il riconoscimento al **Vermouth di Torino Cocchi come miglior vermouth per abbinamenti col cioccolato e al Blaue Chocolate Gin ideato da Antonio Franchi e prodotto da Cillario e Marazzi come miglior distillato innovativo al cioccolato**.

Le Tavolette d'Oro: cosa significano

*"Il Premio fotografa quasi completamente il cioccolato italiano di alta qualità – sottolinea **Gilberto Mora, Presidente della Compagnia del Cioccolato** – ed è in perfetta sinergia con il grande lavoro che Compagnia sviluppa con i corsi di formazione e gli eventi in Italia e all'estero dedicati alla promozione del cioccolato*

italiano.

Le degustazioni di quest'anno hanno riconfermato l'alto livello raggiunto dai cioccolatieri di punta italiani che ormai sono stabilmente ai primi posti per il cioccolato di alta qualità in Europa e nel mondo. Abbiamo constatato una tendenza, anche di importanti cioccolatieri già affermati, a seguire tutto il processo produttivo partendo dalle fave di cacao per proporre il proprio cioccolato d'origine e una particolare attenzione alle creme spalmabili e cioccolati al latte ad alta percentuale.

Logo di Compagnia del Cioccolato

Continueremo ad analizzare con attenzione il mercato – conclude Mora – per presentare e valorizzare anche i giovani produttori emergenti. Inoltre vogliamo sottolineare come tutti i cioccolati giunti tra i finalisti rappresentino la fascia alta del cioccolato italiano per cui vorrei aggiungere alla lista d'eccellenza e ringraziare gli altri **importanti produttori italiani arrivati tra i finalisti/cioccolati d'eccellenza come Aruntam, Castagna, Bonajuto, Donna Elvira, Bodrato, Bessone, Amaro, Vestri, Marangoni, Tipicobarocco.**

PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2020: 18^a edizione 5 marzo 2020

Elenco completo dei Finalisti, dei Vincitori (in grassetto) ed altri cioccolati di eccellenza

• CIOCCOLATO FONDENTE

Amedei "9" 75%

Slitti GranCacao 73%

Domori Fondente 80%

Amaro Lago di Como 70%

Slitti GranCacao 82%

• CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE

Domori Chuao 70%

Maglio Cuyagua 90%

Domori Porcelana 70%

Amaro Perù 75%

Majani Blanco de Cepe 78%

Maglio *Caño el Tigre Merida Superior* 80%

Venchi *Venezuela Ocumare* 85%

Aruntam *Tanzania* 72%

- **Menzione speciale**
- **MIGLIOR CIOCCOLATO 100%**

Gobino Merida 100%

- **CIOCCOLATO AL LATTE**

Maglio Latte Papuasias 36%

Gobino *Latte finissimo* 35%

Slitti *Latte* 35%

Amedei *Toscano brown* 32%

Bessone *Leonardo* 40%

- **CIOCCOLATO AL LATTE CON CACAO > 40%**

Slitti LatteNero 45%

Venchi Latte Venezuela 47%

Slitti *LatteNero* 51%

Majani *Latte intenso* 52%

Maglio *Cuyagua* 55%

- **GIANDUIA**

Gobino Tourinot Maximo

Gobino *Maximo* +39

Venchi *Venezuela Limited Edition*

Venchi *Gianduiotto N.3*

Castagna *Giunott*

- **CIOCCOLATO AROMATIZZATO**

T'a Caramello e sale delle Hawaii

Sabadi Fiori di gelsomino

Gardini *Sale dolce di Cervia con liquirizia*

Amedei *Toscana Red*

Sabadi *Eucalipto*

• CREME SPALMABILI**Slitti Riccosa**

Villa & Stacchezzini *Bramosia classica*

Maglio *Amore di nonna fondente*

Slitti *Gianera*

Venchi *Suprema Venezuela*

• FRUTTE E CANDITI RICOPERTI**Maglio Clementine**

Maglio *Amarene*

Maglio *Limone cedrato*

Gobino *Mirtillo candito*

Slitti *Black Cherry*

• PRALINE**Villa & Stacchezzini Pralina alle arachidi salate****Slitti Passion Fruit**

Marangoni *Pralina arancia e cannella*

Bodrato *Boero 70%*

Gardini *Zuppa inglese*

• CREMINI**Gardini Latte fondente con noci****Majani Inca Maracaibo**

Maglio *Cremino fondente con granella*

Gardini *Latte fondente con amarene*

Vestri *Cremino sale di Miyakojima*

- **CIOCCOLATI GREZZI**

Sabadi Giovinezza 62%

Donna Elvira *Mascobado* 60%

Bonajuto *Cioccolato al latte d'asina* 65%

Sabadi *Lo scuro con zucchero mascobado* 70%

Tipicobarocco *Fico d'India* 50%

- **CIOCCOLATIERE EMERGENTE**

Clandestino, cioccolato estremo

- **CIOCCOLATO INTERNAZIONALE**

in collaborazione con Leonardi Dolciumi di Ravenna

Akesson's (UK) con Madagascar Bejofo Estate 75%

- **MIGLIOR DISTILLATO INNOVATIVO CIOCCOLATO**

Cillario e Marazzi Blaue Chocolate Gin

ideato da Antonio Franchi

- **MIGLIOR VERMOUTH PER ABBINAMENTI COL CIOCCOLATO**

Cocchi Vermouth di Torino

Info: premiotavolettadoro@cioccolato.it – segreteria@cioccolato.it –

www.cioccolato.it – +39 335 6509808

Pubblicità

TAGS cacao cioccolato Cioccolato al latte Cioccolato di Modica cioccolato fondente
Compagnia del Cioccolato Gardini Cioccolato Majani

CONDIVIDI



Mi piace 0

tweet

Articolo precedente

Hotel Posta di Reggio Emilia: la storia si fa
albergo



È L'ORA DELLA MERENDA

di ROSSELLA FIORE

foto ELIA NARDI

set designer CRISTINA DAL BEN



Pianno di legno Honey Cherry, design Piero Lissoni per Alpi. Americana e tovaglioli di Milou Milano. Bicchieri e giocattoli da Le Civette sul Comò. Posate, Tescoma. Piatti decorati collezione "La tavola scomposta" Btossi, tazza rosa con piattino e tagliere tutto in vendita da Funky Table.

Non è un fuori programma, ma un pasto vero e proprio. Gli SPUNTINI di metà mattina e pomeridiano devono essere vari e calibrati nel rispetto del planning alimentare giornaliero, secondo le preferenze dei più piccoli e in base alle attività sportive

TUTTA TAVOLA

1. Da accompagnare alla marmellata: Fette Biscottate ai Cereali, SCHÄR. 2. Per una merenda sostanziosa: robiola soffice Bacino, BUSTAFFA. 3. Un'alternativa al tè: Freddi Infusioni alla

Fragola e Arancia, POMPADOUR. 4. Se il bambino preferisce il salato al dolce, sono perfette le scaglie di PARMIGIANO REGGIANO. 5. e 6. Per un surplus di energia non c'è niente di meglio di pane e

cioccolato: Dolcifette, MULINO BIANCO, e tavoletta di fondente DOMORI. 7. Fondamentale è la corretta idratazione durante le attività pomeridiane: acqua LETE da mezzo litro.

Vanity Break

Merenda: dal latino, *ciò che deve essere meritato*. A quanto pare gli antichi la vedevano così: lo spuntino andava guadagnato. Oggi, gli esperti sono di tutt'altro avviso, considerando le merende mattutine e pomeridiane come pasti a tutti gli effetti da inserire all'interno di un piano alimentare quotidiano e settimanale equilibrato, come spiega Michela Barichella, dietologa nutrizionista e direttrice del Comitato Scientifico dell'Osservatorio Grana Padano: «La merenda deve essere personalizzata in base alle attività del bambino e alle sue preferenze. E il suo peso calorico deve essere calibrato per il 5-10% dell'apporto energetico giornaliero totale. Non è quindi uno sfizio in più».

LE COMBINAZIONI VINCENTI

Bandite quindi monotonia e casualità, la merenda deve essere la più varia possibile: «Per lo spuntino di metà mattina può bastare un frutto. Per il pomeriggio, invece, bisogna pensare a qualcosa di più strutturato, perché tra il pranzo e la cena intercorre un intervallo di tempo più lungo, e perché il pomeriggio è il momento della giornata in cui si concentrano attività ad alto dispendio calorico, come lo sport o lo studio. Consiglio quindi l'assunzione di un latticino, come lo yogurt, per un corretto apporto di calcio. Ma se si pratica un'attività molto intensa meglio optare per del pane e formaggio o pane e prosciutto, che abbinano proteine e carboidrati. Nel caso di una merenda di questo tipo, bisogna evitare, però, di ripetere gli stessi nutrienti a cena. Altrimenti può andare bene del latte o del tè con i biscotti secchi», dice Barichella.

Attenzione anche alla stagione: «Nei periodi freddi o

quando è richiesta più energia, si possono proporre le fette biscottate con la marmellata o il miele, oppure del pane e cioccolato, quest'ultimo meglio se fondente. Ovviamente i dolci devono essere occasionali. Al tutto si può aggiungere una spremuta o una centrifuga, bevande da preferire ai succhi di frutta industriali», spiega Barichella.

Se il tempo per imbandire la tavola scarseggia, il supermercato può offrire delle soluzioni di emergenza: «Purché saltuariamente, è possibile ricorrere alle barrette di cereali, perché sono già bilanciate del punto di vista nutrizionale. Raccomando comunque di fare attenzione a cosa è scritto sull'etichetta. In caso di bambini con problemi di sovrappeso consiglio una merenda già porzionata, come il pacchetto di cracker, per limitare le quantità ingerite».

AMICA BORRACCIA

Se a un adulto si raccomandano due litri di acqua al giorno, la quota per i più piccoli non è di molto inferiore: «Un bambino dovrebbe berne un litro e mezzo, soprattutto se trascorre buona parte della giornata al chiuso o se fa molta attività fisica», spiega Barichella. Operazione, però, non facile da portare a termine: «Per i piccoli, le occasioni per bere acqua sono i pasti perché durante la giornata generalmente non vogliono interrompere il gioco o lo studio. Se in più aggiungiamo che non amano le pietanze brodose, la quota richiesta diventa un miraggio. È importante stimolarli affidando loro una borraccia di acqua da finire durante l'arco della giornata. Nel caso di bimbi più voraci bere prima dei pasti può aiutare ad aumentare il senso di sazietà. Mentre ai piccoli inappetenti è meglio offrire l'acqua lontano dai pasti».

A TUTTA ENERGIA



ALLA FRUTTA
Con estratto di fragola e arancia, è un'alternativa fredda al tè durante la bella stagione: *Fredda Infusioni, POMPADOUR.*

EXTRA CALCIO
Perfetto per chi ama la merenda salata, da abbinare al pane o alle fette biscottate: *PARMIGIANO REGGIANO.*

SENZA GLUTINE
Crocanti e ricche di fibre, sono indicate per chi ha intolleranze al glutine: *Fette Biscottate ai Cereali, SCHÄR.*

RICCA DI SALI
Utile per il reintegro dei minerali dopo l'attività fisica e durante i compiti: *Acqua Minerale Effervescente Naturale, LETE.*

DELUXE
Un grande classico per lo spuntino di metà pomeriggio: *Tavoletta Cioccolato Fondente Tanzania 70%, DOMORI.*

DORATE
Leggermente zuccherate, sono l'incontro tra i biscotti e le fette biscottate, da abbinare alla marmellata: *Dolcifette, MULINO BIANCO.*

SOFFICE
Un'alternativa gustosa al classico yogurt, da spalmare sul pane o sulle fette biscottate: *robiola soffice, Bacino, BUSTAFFA.*

Vanity News

È ORA DI DONARE

Dai piaceri della tavola alla solidarietà: sette grandi aziende italiane sostengono attivamente ospedali, enti e associazioni nel momento più difficile del nostro Paese

di ANNA MAZZOTTI



Campari

Tra Campari e Milano c'è un legame stretto che dura da 160 anni: è la città dell'aperitivo, un rito esportato nel mondo. In questo periodo drammatico, dove ogni forma di aggregazione sociale e di convivialità si è fermata, il Gruppo Campari vuole essere di sostegno donando 1 milione di euro per l'emergenza coronavirus all'Azienda Socio Sanitaria Territoriale Fatebenefratelli Sacco di Milano, centro di eccellenza nazionale nello studio e nella cura delle malattie infettive, e punto di riferimento per la gestione dei pazienti più critici affetti da Covid-19. La somma è destinata al finanziamento di un'unità operativa di terapia intensiva generale per ricoverare pazienti positivi critici e la dotazione di un impianto equipaggiato di pressioni negative per 10 box di rianimazione.

LIVING

VANITY FAIR

Domori

Marchio d'eccellenza del cioccolato, fortemente legato al territorio di appartenenza, il Piemonte, dal 2019 Domori ha iniziato una collaborazione con la Fondazione Paideia Onlus di Torino, che da 25 anni si occupa di restituire fiducia e serenità a bambini e famiglie in difficoltà. «Parte dei ricavi dei prodotti tipici della tradizione piemontese vengono devoluti a Paideia», spiega Andrea Macchione, ad di Domori. «In questi mesi abbiamo contribuito alla realizzazione del nuovo centro a Torino della Fondazione».



Barilla

Pasta, sughi e tanta solidarietà: oltre 2 milioni di euro sono stati donati dal Gruppo Barilla a favore del reparto di terapia intensiva dell'Ospedale Maggiore di Parma, della Protezione Civile e della Croce Rossa della città. «L'Italia che resiste siamo tutti noi», ha detto Luca Barilla, vicepresidente del gruppo, «le persone che operano nella filiera alimentare, i lavoratori che ci permettono di continuare a portare i nostri prodotti nelle case degli italiani e, soprattutto, i medici, gli infermieri e tutti gli operatori a cui siamo immensamente grati per il lavoro che stanno facendo per fronteggiare l'emergenza».

8 APRILE 2020

130142

Vanity News



Lavazza

Dare un segnale positivo e d'impegno per uscire dall'emergenza e consentire all'Italia di ripartire: 10 milioni di euro sono la donazione del Gruppo Lavazza (nella foto, Nuvola, la sede a Torino) per aiutare sanità, scuola e fasce deboli in Piemonte. Rispondendo all'iniziativa di raccolta fondi #iocisono, 6 milioni sono stati destinati alla Regione Piemonte - Sostegno emergenza coronavirus per aiutare le strutture sanitarie e il personale che lavora in prima linea; altri 3 milioni saranno devoluti alla Fondazione La Stampa - Specchio dei tempi, impegnata a dotare gli ospedali di apparecchiature e materiale sanitario per le terapie intensive e il pronto soccorso, fornire kit igienizzanti gratuiti alle scuole torinesi, portare generi di prima necessità agli anziani in difficoltà. Un milione di euro, infine, è per sostenere enti e associazioni attivi sul territorio.

Orogel

Sempre vicini agli italiani. Tramite la propria Fondazione Onlus Fruttadoro Orogel F.OR. anche il Gruppo Orogel, azienda di Cesena leader nella produzione di alimenti surgelati, ha deciso di devolvere 800 mila euro da destinare all'acquisto di macchinari e attrezzature per rendere più efficace il reparto di terapia intensiva dell'Ospedale Maurizio Bufalini di Cesena, e anche alla Caritas della città per iniziative di aiuto e sostegno alle tante persone che sono e saranno duramente colpite dalla difficile situazione economica.



Ferrarelle

La sua celebre acqua è molto amata dalle famiglie italiane. Ora il Gruppo Ferrarelle continua con il suo impegno verso la gente devolvendo 200 mila euro alle strutture ospedaliere che risiedono nelle zone della loro produzione: l'Ospedale Cotugno di Napoli e la raccolta fondi #aiutiAMO Brescia per gli Spedali di Brescia.

Pastificio Rana

Un nome che mette buonumore per i prodotti gustosi che propone sulle nostre tavole, realizzati da anni con grande impegno e creatività. Adesso la famiglia Rana, insieme a tutti i dipendenti e collaboratori del Pastificio, vuole esprimere la più profonda gratitudine verso chi combatte in prima linea per affrontare questa emergenza sanitaria. Gian Luca Rana, amministratore delegato del Pastificio, ha voluto donare 400 mila euro che serviranno per l'acquisto di apparecchiature per la ventilazione assistita. Si tratta di un aiuto concreto al sistema sanitario del Veneto, in particolare all'Ospedale Sacro Cuore Don Calabria di Negrar e all'Ospedale Pederzoli di Peschiera del Garda, in provincia di Verona, e a tutti i professionisti impegnati per fronteggiare la diffusione del coronavirus.



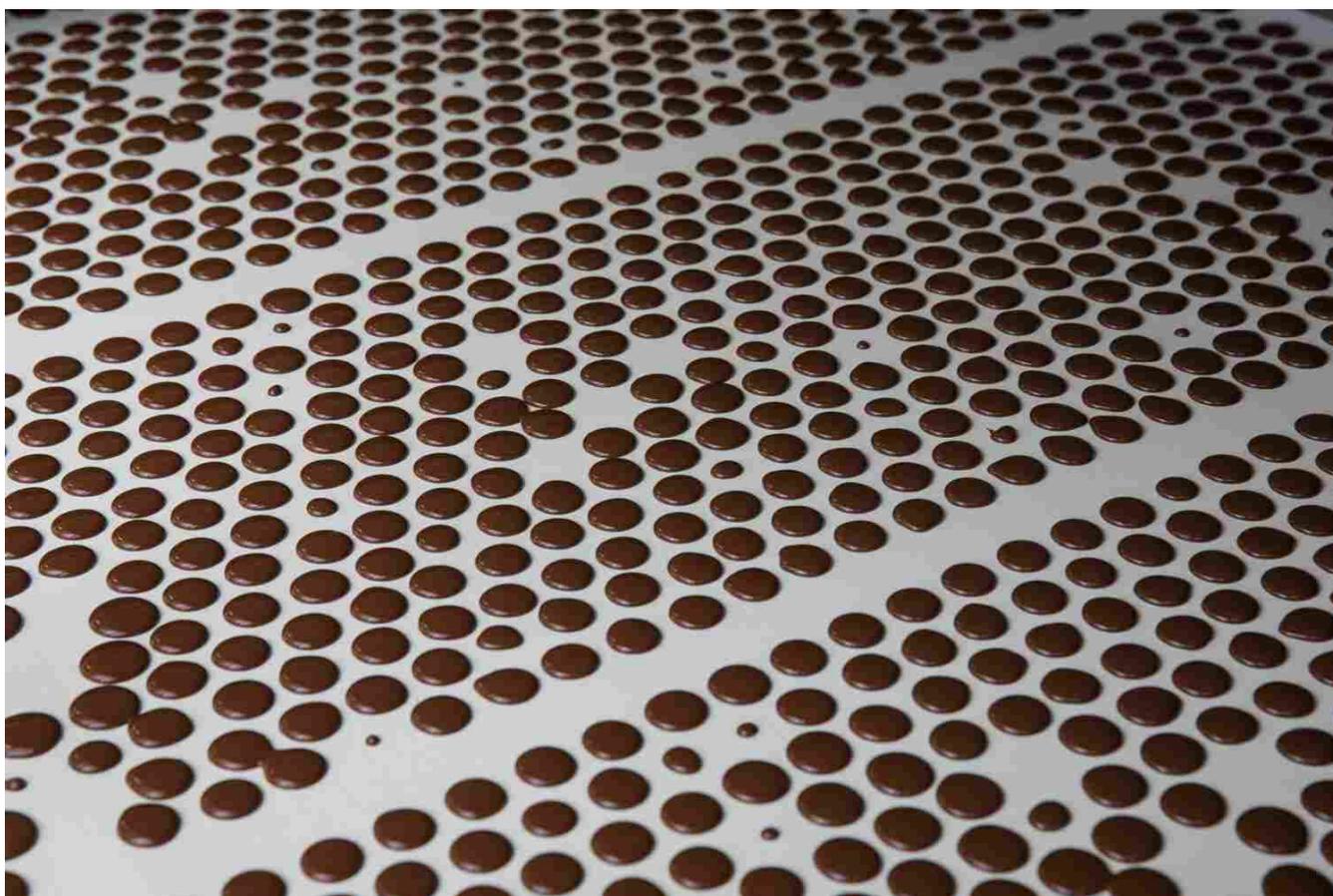


news in primo piano

Dalla "cabossa" allo "snap": il glossario del cioccolato

ir l g l g

Laura Forti



d

Sul nostro numero di marzo, dedicato alle donne, vi raccontiamo anche l'importanza del panel di assaggiatrici nel processo di produzione del cioccolato **Domori**. Durante la nostra visita alla fabbrica, poi, abbiamo constatato che, nonostante l'alto grado di automazione, il contributo delle persone, che possiamo definire artigianale, è fondamentale e non soltanto per avviare e controllare le macchine: sono infatti i sensi e l'esperienza delle lavoratrici (e dei meno numerosi lavoratori) a fare la differenza. Nella gallery le vedete all'opera in diverse fasi della lavorazione. Qui di seguito, un piccolo glossario per conoscere il mondo del cioccolato.

Cabossa: frutto della pianta del cacao, dalla forma allungata, simile a un pallone da rugby

Fave: semi contenuti nella cabossa

Fermentazione: processo a cui sono sottoposte le fave, durante il quale si sviluppano gli aromi. Avviene nei paesi di produzione, in piantagione, e dura 5-7 giorni.

Essiccazione: avviene sotto il sole, in piantagione: le fave vengono stese su apposite lastre sopraelevate, in legno, e lasciate essiccare sotto il sole, continuamente rastrellate dai contadini.

Il raccolto del cacao, perciò, avviene due volte l'anno, dopo le stagioni monsoniche.

Burro di cacao: è un grasso vegetale, contenuto in percentuale variabile secondo la tipologia di cacao, all'interno delle fave. Nelle fave più pregiate il rapporto tra massa secca e burro di cacao è bilanciato (circa 50% e 50%): per questo motivo, **Domori** nel cioccolato fondente non aggiunge burro di cacao.

Concaggio: è una fase della lavorazione delle fave di cacao (in **Domori** la chiamano "raffinazione"), durante la quale le fave vengono ridotte a uno stato fluido: la materia prima di base che sarà poi completata con l'aggiunta di altri ingredienti.

Cioccolato: è il prodotto che si ottiene dalla materia prima e altri

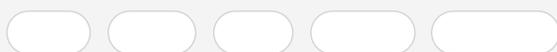


ingredienti. Solo zucchero per il fondente, nocciole, latte o altro per prodotti diversi.

Temperaggio: è una lavorazione che consente di stabilizzare i cristalli di zucchero, evitando che il grasso affiori in superficie.

Snap sordo: è, in gergo tecnico, il rumore che fa la tavoletta quando si spezza. È uno dei parametri che vengono valutati durante la fase di assaggio, per stabilire la qualità del cioccolato.

hot topic



new!



v



v

☰



v

☰

Notizie di cibo



Cioccolato al latte e regalo ispirato a **Frozen 2** per Kinder Gran Sorpresa. kinder.com

EFFETTO SORPRESA

Ova di cioccolato, di gallina (o di storione, perché no?), ova di formaggio e colombe gourmand: tutto per una dolcissima Pasqua



Ha la glassa di cioccolato bianco e amaretti la colomba della Pasticceria Martesana. martesanamilano.it



Ernst Knam omaggia il **Pinocchio** di Colodi con le sue ova. eknam.com

Piaceranno ai bambini i **biscotti** preparati con gli stampi di Tescoma. tescomaonline.com

Al latte, con guscio di nocciole **caramellate**, Decò di Caffarel. caffarel.com



In un'elegante scatola di latta la colomba classica di Motta. motta.com



Lo scoiattolo di cioccolato e granella di **nocciole**, Ferrero Rocher. ferrero.com



Colomba con **glassa** alle nocciole della linea Gusto & Passione di Sigma. supersigma.com



Ovo linea Grandi Firme Immagini di Bauli: dentro, anche un codice Photo Si per 40 stampe **fotografiche** gratuite. bauli.it



Artigianale, con **frutta secca** e candita, Nicolò Moschella. moschella.shop

Caviale **siberiano** per la linea Royal di Calvisius. calvisius.com



Sono **rosa** con aromi di frutti di bosco gli ovetti ripieni di crema al latte di Zaini. zainispa.it



Con glassa di zucchero e **mandorle**, la colomba classica di Giovanni Cova & C. giovannicovaec.it

Spruzzato d'oro, l'uovo dello chef Giancarlo **Perbellini** per la sua Dolce Locanda Pasticceria. dolcelocanda.it



Un pulcino di biscotto e zucchero, il tenero omaggio di Roberto Rinaldini rinaldini pastry.com



Coniglio di cioccolato al latte della Collezione Pasqua in Svezia di Ikea. ikea.com

VÅRKÄNSLA
SELF-ASSEMBLY MILK CHOCOLATE BUNNY
90 g



Gianduia e 25% di nocciole italiane per l'uovo della linea Premium di Despar. despar.it



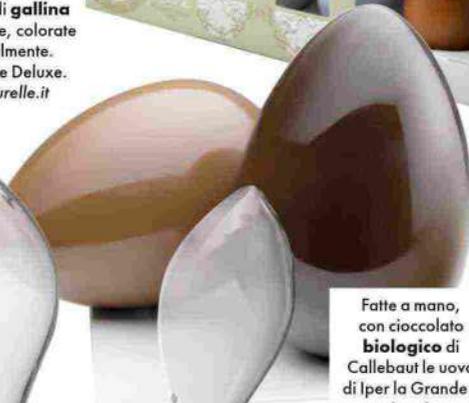
È di cioccolato fondente, con due sorprese per imparare ad aiutare l'ambiente, l'uovo della Solidal di Coop. e-coop.it



Sono in 4 nuance le uova di gallina biologiche, colorate naturalmente. Naturelle Deluxe. lenaturelle.it



Come un gioiello con fregi di zucchero, l'uovo della pasticceria Marchesi. pasticceria marchesi.com



Fatte a mano, con cioccolato biologico di Callebaut le uova di Iper la Grande i. iper.it

Si chiama Pallone di Gravina il formaggio a pasta cruda filata pugliese in vendita da Eataly. In una simpatica confezione che ricorda un uovo pasquale. eataly.com



Scatola per biscotti in vetro soffiato con orecchie da coniglio, linea Barattolando di IVV. ivvnet.it



Solo ingredienti italiani per le colombe della linea Le Grazie di Esselunga. esselunga.it



12 uova, dedicate ai segni dello zodiaco: sono quelle ideate da Vittorio. davittorio.com



Dipinto a mano l'uovo Colors di Bodrato Cioccolato. bodrato cioccolato.it

Si chiama Flor de Cacao l'uovo realizzato da Jordi Roca con la stampante 3D per cioccolato Mona Lisa 3D Studio di Barry Callebaut. barry-callebaut.com



Uovo di cioccolato al latte biologico in confezione ecologica di carta fatta con scarti della lavorazione del cacao: un'idea di Domori. domori.com

Nel paese delle meraviglie

UNA TORTA

Una sola base di pan di Spagna (fatta da voi o dal pasticciere) da panna montata, crema pasticciera, e poi biscotti, cioccolatini, bon

PER IL PIGIAMA
PARTY DEI BAMBINI

TORTA ROSA

PER IL TÈ CON
LE AMICHE

TORTA DORATA

TRE STILI

farcire e decorare, tre modi per renderla unica. Glassa,
bon, frutta e fiori. Create lasciandovi guidare dalla fantasia

ricette ANEMARIE HOLBAN
testi ANGELA Odone
foto BEATRICE PILOTTO
styling BEATRICE PRADA

PER IL GHIOTTO
VICINO DI CASA

TORTA NERA

PAN DI SPAGNA PER TUTTE

Scegliete la forma preferita

GLI STAMPI

- 1 Rotondo (ø 24 cm)
TORTA NERA
- 2 Cilindrico (ø 18 cm, h 10 cm)
TORTA DORATA
- 3 Da plum cake (8x8x26 cm)
TORTA ROSA

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti
più 3 ore di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g farina 00
250 g zucchero
6 uova
1 bustina di lievito
in polvere per dolci
scorza di limone

Montate 6 albumi a neve ferma.

Montate 6 tuorli, usando le fruste elettriche, con 6 cucchiaini di acqua bollente; unite quindi lo zucchero e un po' di scorza di limone grattugiata finemente, continuando a montare finché il composto non risulterà chiaro e spumoso; aggiungete la farina a pioggia e il lievito continuando a montare.

Incorporate gli albumi montati a neve, mescolando con un cucchiaino con movimenti dal basso verso l'alto.

Imburrate e infarinate lo stampo che avete scelto e riempitelo con il composto.

Cuocete nel forno statico a 180 °C per 40 minuti circa. Verificate la cottura inserendo uno stecchino nella torta: se, una volta estratto, risulta pulito, la torta è cotta. Se utilizzate la modalità ventilata, riducete la temperatura a 170 °C e cuocete la torta per 30 minuti.

Sformate la torta, ponetela su una gratella e lasciatela raffreddare del tutto prima di decorarla.

1 Torta nera

Impegno Facile

Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1 torta rotonda (stampo 1)

PER LA BAGNA ALL'ARANCIA

200 g succo di arancia

170 g zucchero di canna

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO

450 g cioccolato fondente

400 g panna fresca - arancia
peperoncino fresco

PER FARCIRE

marmellata di arancia

crema spalmabile

al gusto cremino

biscotti e cioccolatini vari

praline al cioccolato

scorzette di arancia ricoperte
di cioccolato fondente

PER LA BAGNA ALL'ARANCIA

Fate caramellare leggermente lo zucchero, poi stemperatelo con il succo di arancia, unendone poco alla volta, e con 250 g di acqua; alla ripresa del bollore, trasferite la bagna in una ciotola.

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO

Scaldare la panna con un pezzetto di peperoncino fresco (dosatelo secondo il vostro gusto).

Fondete il cioccolato con la scorza

grattugiata di 1 arancia su un bagnomaria caldo, ma non bollente.

Togliete dal fuoco e versatevi la panna, filtrandola. Mescolate bene finché il composto non sarà omogeneo: non preoccupatevi se non apparirà liscio, non potrà esserlo per via della scorza di arancia grattugiata. Lasciate intiepidire.

PER FARCIRE

Dividete il pan di Spagna in 3 dischi.

Ritagliate da un foglio di carta da forno un disco con due ali così che la forma sia simile a quella di una caramella (A).

Accomodate il foglio su una gratella sistemata su un vassoio e appoggiate il primo disco di pan di Spagna sulla carta da forno. Poi inumiditelo bene con la bagna usando un pennello (B).

Farcitelo con la crema spalmabile (C).

Appoggiate sopra il secondo disco (D), spennellatelo con la bagna

all'arancia e farcitelo con la marmellata di arancia.

Chiudete con l'ultimo disco, bagnate ancora, poi ricoprite completamente con la ganache al cioccolato (E-F).

Fatela rapprendere leggermente, poi decorate secondo il vostro estro usando biscotti, cioccolatini, praline, scorze di arancia ricoperte di cioccolato...

Ponete in frigo per almeno 1 ora prima di servire.

FARCIRE E DECORARE: ECCO COME SI FA

Piccole astuzie, valide per tutte e tre le torte, che semplificano le operazioni. Per esempio, il vassoio sotto la gratella per recuperare l'eccesso di glassa e il foglio di carta da forno per spostare facilmente la torta dalla gratella al piatto di portata.



Nel paese delle meraviglie

1

TORTA NERA





2

TORTA DORATA

ANEMARIE HOLBAN

Nostra collega di Condé Nast, arriva dalla Romania ed è ingegnere alimentare laureata con una tesi sul cioccolato, ma appassionata di tutto ciò che riguarda la cucina. Piena di estro, sognatrice un po' barocca, ha creato la sua prima torta decorata per il figlio di due anni (dopo averla sognata).



2 Torta dorata

Impegno Facile

Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1 torta cilindrica (stampo 2)
PER LA BAGNA ALL'ACQUA DI ROSE
200 g zucchero – acqua di rose
PER FARCIRE

500 g latte – 150 g zucchero
45 g amido di mais – 4 tuorli
1 baccello di vaniglia
confettura di petali di rose

PER LA COPERTURA

400 g cioccolato bianco
1 bicchiere di panna fresca
1 baccello di vaniglia
rum bianco
cannella in polvere

PER DECORARE

praline al cocco
biscotti glassati
fiori edibili – amaretti
macaron alla vaniglia
frutti rossi a piacere
bomboletta spray color
oro alimentare

PER LA BAGNA ALL'ACQUA DI ROSE

Scaldare in una piccola casseruola 200 g di acqua e 200 g di zucchero; quando si sarà sciolto, spegnete e unite l'acqua di rose dosandola secondo il vostro gusto. Lasciatela intiepidire.

PER FARCIRE

Preparate la crema pasticciera scaldando il latte con i semi raschiati dal baccello di vaniglia.

Montate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, stemperateli con il latte, riportate sul fuoco e cuocete per alcuni minuti, fino a quando la crema non inizierà ad addensarsi.

Toglietela dal fuoco, trasferitela in una ciotola e fatela raffreddare coperta, a contatto, con la pellicola alimentare.

Dividete la torta in 3 dischi e, seguendo le indicazioni della torta nera, inumidite i dischi con la bagna all'acqua di rose, farcite il primo strato con la crema pasticciera e il secondo con la confettura di petali di rosa.

PER LA COPERTURA

Scaldare la panna, poi unite il cioccolato bianco spezzettato e, sempre mescolando, 3 cucchiari di rum, poca cannella in polvere e i semi raschiati da 1 baccello di vaniglia.

Togliete dal fuoco, sempre mescolando. Se volete una consistenza un po' più fluida, unite un po' di latte. Lasciate intiepidire.

Ricoprite con la ganache al cioccolato

bianco e fatela appena rapprendere.

PER DECORARE

Completate a piacere biscotti glassati e amaretti usando la bomboletta spray di oro alimentare.

Decorate la torta alternando biscotti, amaretti, macaron, cioccolatini, praline, frutti e fiori.

Usate un po' di ganache fusa come se fosse colla.

Fate raffreddare in frigo per almeno 1 ora prima di servire.

3 Torta rosa

Impegno Facile

Tempo 50 minuti
più 1 ora di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1 plum cake (stampo 3)

PER LA BAGNA

200 g zucchero

PER FARCIRE

500 g latte
150 g zucchero
90 g cioccolato fondente
45 g amido di mais
4 tuorli – baccello di vaniglia

PER DECORARE

500 g panna fresca – lecca-lecca
colorante alimentare rosso
macaron – confetti colorati
caramelle gommose
marshmallow – biscotti

Nel paese delle meraviglie

PER FARCIRE

Spezzettate finemente il cioccolato fondente e raccoglietelo in una ciotola.

Scaldare il latte con i semi del baccello di vaniglia.

Montate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais in una ciotola, versate il latte sopra i tuorli, mescolate ancora, riportate sul fuoco e cuocete fino a quando la crema non inizierà ad assumere una consistenza più densa.

Togliete dal fuoco, versatela sopra il cioccolato spezzettato e mescolate finché non si sarà sciolto. Fate raffreddare coperto con la pellicola a contatto.

PER LA BAGNA

Preparate uno sciroppo sciogliendo sul fuoco lo zucchero con 200 g di acqua.

PER DECORARE

Dividete il plum cake a metà per il lungo. Bagnate le due metà con lo sciroppo.

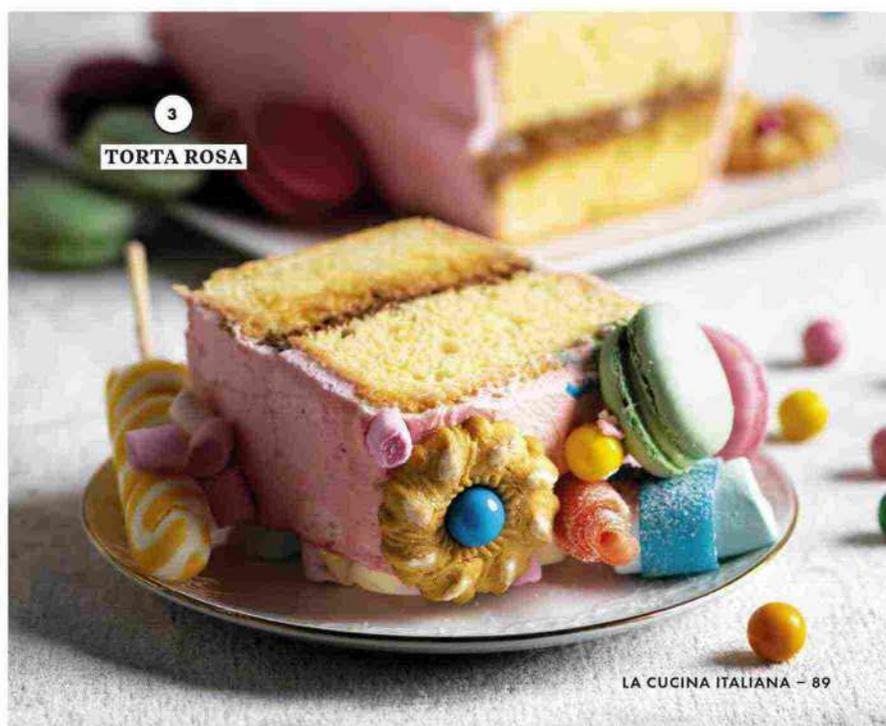
Farcite con la crema pasticciera al cioccolato. Chiudete con il resto del plum cake e spennellate la superficie con la bagna.

Montate la panna con alcune gocce di colorante alimentare rosso, unendole fino a ottenere il rosa desiderato.

Ricoprite il plum cake con la panna rosa spatolandola in modo che lo strato risulti uniforme e abbastanza spesso.

Decorate con marshmallow interi o tagliati anche a fettine, confetti di zucchero, macaron colorati, nastri di caramelle gommose e lecca-lecca.

Mettete la torta in frigo per 1 ora prima di servirla.



3

TORTA ROSA

natural
FOOD

A CURA DI
PIETRO LEEMANN
Il patron del ristorante
Joia, alta cucina
vegetariana, di Milano,
e **SAURO RICCI**, Chef
Executive e Direttore Joia
Academy, ogni mese ci
propongono ricette e
consigli con i migliori
ingredienti della cucina
cruelty free (www.joia.it)

IL TRUCCO NATURAL

Conservare la
menta fresca

Capita di acquistare
rametti o foglioline di
questa aromatica e di
vederli inesorabilmente
appassire in fretta. Per
mantenerla fresca più a
lungo, il consiglio è di
avvolgerla con carta
assorbente da cucina
bagnata e di riporla in un
capiente contenitore di
vetro a chiusura
ermetica. Lo stesso
trucco si può utilizzare
per i fiori eduli, ma in
questo caso non si
utilizza la carta
inumidita, dato che i
petali sono più delicati.
Si guadagnano un paio
di giorni di freschezza.

I PRODOTTI DEL MESE

Il sedano

Con il suo sapore dolce e
amaro, con lievi note
acide, è uno dei migliori
alleati del fegato. Purifica
il sangue e stimola la
sudorazione, che aiuta a
eliminare le tossine in
eccesso. Sazia e tiene a
bada la fame se lo si
consuma tra i pasti,
mentre come estratto,
con l'aggiunta di un
goccio di succo di limone,
abbassa la febbre. È ricco
di silicio, minerale utile
per il rinnovo dei tessuti,
e potassio, importante
per la contrazione dei
muscoli, incluso quello
cardiaco, e per regolare
la pressione sanguigna.

CUCINA VEGETARIANA

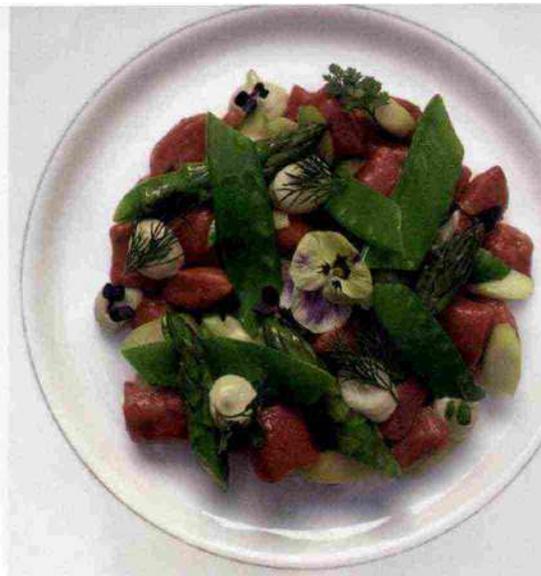
Bis di gnocchi

Chicche di patate e barbabietole,
primizie primaverili e salsa veg

Tempo: 70 minuti ~ Esecuzione: facile

Ingredienti per 4 persone: Per gli gnocchi:
600 g di patate di montagna, 180 g di farina 00,
100 g di barbabietole, sale. Per le primizie: un
mazzo di asparagi verdi, 100 g di taccole, olio
extravergine di oliva, erbe e fiori a piacere.
Per la salsa: 150 g di cavolfiore, 45 g di tofu
affumicato, 15 g di capperi dissalati, 20 g di
senape à l'ancienne, 2 cucchiaini di acqua,
2 cucchiaini di olio di semi, 1 cucchiaino di olio
extravergine di oliva, sale.

Preparazione: per gli gnocchi, pela le patate e
tagliale a cubetti di due centimetri circa di lato.
Sbuccia la barbabietola e dividila a cubetti di un
centimetro circa di lato. Cuoci il tutto in acqua
salata per 10 minuti. Scola, riduci in purea con
lo schiacciapatate, aggiungi un pizzico di sale e
impasta con la farina fino a formare un impasto
omogeneo. Stendilo su un piano di legno, forma



tanti serpentelli regolari, infarinali e tagliali
della misura desiderata per ottenere gli gnocchi.
Per la salsa, taglia grossolanamente il cavolfiore,
cuocilo in acqua salata 8-10 minuti, scolalo e
frullalo con gli altri ingredienti. Per le primizie,
priva gli asparagi della parte fibrosa, pelali con
un pelapatate dalla metà alla base e tagliali in
senso diagonale fino alla punta. Priva le taccole
delle estremità. Spadella a fuoco vivace asparagi
e taccole con poco olio per tre minuti. Cuoci gli
gnocchi in acqua bollente salata, scolali quando
vengono a galla e uniscili alle verdure. Disponili
nel piatto e decora con la salsa, le erbe e i fiori.

I CONSIGLI DETOX DI MARC MESSÉGUÉ FITOTERAPEUTA DEL PARK HOTEL AI CAPPUCCINI DI GUBBIO

Le erbe che tengono a bada l'infiammazione



Irritazione o dolore alle gengive sono
uno tra i fastidi più frequenti. In
attesa dell'appuntamento con il
dentista, per comprenderne le cause,
è possibile lenire l'infiammazione con
alcuni rimedi naturali.

• **Per non peggiorare i sintomi**,
ci vuole prima di tutto un'accurata
igiene orale, e poi è bene evitare cibi
troppo piccanti, oppure troppo caldi o

freddi, che aumenterebbero fastidio e
irritazione. Dopo i pasti, è utile
risciacquare la bocca con un decotto a
base di *Guimauve* o *Althaea officinalis*,
pianta dalle spiccate proprietà
lenitive, e *Salvia*. Si lasciano in
ebollizione in abbondante acqua tre
cucchiaini di entrambe per 10 minuti.
Una volta raffreddato, il decotto si
utilizza come collutorio.

• **Una buona abitudine** in caso di
gengive irritate è massaggiarle
mattina e sera, dopo avere usato lo
spazzolino, con foglie di *Salvia* fresca,
scegliendo varietà biologiche, non
contaminate.

• **Per almeno 20 giorni**, infine, è di
gran beneficio l'*Equiseto* in capsule.
Se ne prende una per tre volte al
giorno, lontano dai pasti.

LE NOVITÀ VERDI



Per gli amanti dei
biscotti che devono
evitare il glutine, ci
sono i frollini al
cacao con gocce di
cioccolato fondente.
Croccanti e friabili,
sono fatti con amido di
frumento deglutinato e sono
privi di ogm e olio di palma.
• **Frollini al cioccolato Dark**,
Farmo (2,29 euro).



Il blocco quadrato
da 500 grammi è
fatto con il
pregiato cioccolato
Criollo proveniente
da Hacienda San José in
Venezuela. Tutta la carta
utilizzata per la confezione è
prodotta utilizzando gli scarti
della lavorazione del cacao.
• **Blocco cioccolato Quantum**,
Domori (25 euro).



Grazie
all'impasto
fatto con
farina di
grano
tenero integrale, la colomba
contiene fibre ed è più
bilanciata dal punto di vista
nutrizionale. Con scorza
d'arancia candita e mandorle.
• **Colomba integrale**,
Vergani (14,90 euro).



A CURA DI CHIARA DALL'ANESE
La composta di
fragole di Calabria
è priva di pectina
ed è dolcificata
con succo d'uva.
Al posto dello zucchero c'è il
miele biologico, prodotto da
api allevate con metodi
naturali lontano da fonti di
inquinamento.
• **Composta bio di fragole**,
Mielizia (3,85 euro).

natural
FOOD

A CURA DI
GIORGIO CALABRESE

Docente universitario di dietetica e nutrizione umana, Presidente del Cnsa (Comitato nazionale per la sicurezza alimentare). Insieme alla moglie Caterina ci spiega ogni mese le regole di una cucina che mette la salute al primo posto. Il suo sito è www.gcalabrese.it

CATERINA CALABRESE
Tecnologa alimentare

LA DOMANDA

Frutta fresca o succo?

Se possibile, è sempre meglio optare per la prima. In commercio esistono decine di tipi di succhi, che in media contengono 40-60 calorie per 100 millilitri e molti zuccheri (fruttosio). Ma a differenza del frutto fresco, la loro quantità di fibre, benefiche per l'intestino, è trascurabile.

CUCINA SANA

Tutto il buono della Pasqua

Nei piatti della tradizione, primizie del campo e altri ingredienti ricchi di antiossidanti, vitamine e minerali

Dalle uova rassodate alle torte di verdure, nei tradizionali menu pasquali si trovano tantissimi alimenti ricchi di gusto e proprietà benefiche.

L'ingrediente simbolo sono le uova. Ricche di vitamina B12, utile per il sistema nervoso, e ferro, che previene l'anemia, forniscono colina che attiva il sistema nervoso e colesterolo che rinforza le membrane cellulari. Le insalatine novelle contengono clorofilla e potassio, che aiutano la colecisti a svuotarsi meglio e i reni a eliminare i liquidi. Le erbe amare, come tarassaco, radicchio e cicoria, apportano vitamine del gruppo B, che riequilibrano il metabolismo, e minerali come potassio, sodio e magnesio, utili per i reni, il polmone e il cuore.

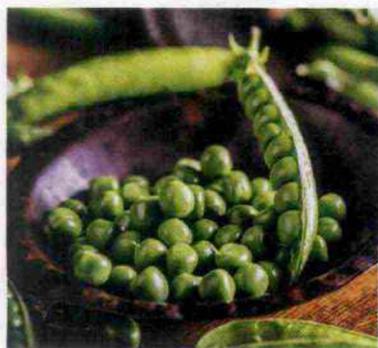
Il cioccolato è fonte di sostanze antiossidanti e antinfiammatorie, di serotonina e teobromina, che aiutano l'umore, anandamide, che dà energia, polifenoli e alcaloidi, che stimolano il sistema nervoso. Quello fondente ha circa 500 calorie ogni 100



StockFood / La Camera Chiara

grammi, contro le 550 circa di quello al latte, ma esagerare con le uova di cioccolato fa aumentare i livelli di insulina e favorisce l'accumulo di adiposo.

Ai dolci pasquali non è necessario rinunciare, ma bisogna ridurre le quantità, specie se si è a dieta o se il colesterolo è alto. Esistono anche in versioni dietetiche, più ricche di proteine e senza zucchero, adatte ai diabetici. La colomba, in base alla farcitura, fornisce 400-500 calorie ogni 100 grammi, oltre a grassi e zuccheri. È bene sceglierla priva di creme e mangiarla non a fine pasto ma a colazione o, meglio, a merenda con un bicchiere di latte.



BUONE ABITUDINI

I piselli

Alleati del cuore e delle ossa, rafforzano le difese immunitarie

I piselli sono legumi che garantiscono all'organismo un elevato apporto di sostanze benefiche amiche del cuore, delle ossa e del sistema immunitario. Sono ricchi di sostanze nutritive, con tante proteine, e non è un caso che molti produttori di integratori proteici vegani utilizzino proprio i piselli nei

loro preparati. Questi piccoli elisir contengono anche vitamine, fibre, ferro e antiossidanti. L'elevato apporto di vitamina K favorisce la produzione di osteocalcina, fondamentale per la salute delle ossa. Vitamine C ed E, zinco e polifenoli contribuiscono a rafforzare il sistema immunitario e a prevenire i

mali di stagione. I piselli garantiscono un elevato apporto di grassi omega 3, che offrono un importante contributo all'apparato cardiovascolare. Infine, le vitamine del gruppo B aiutano a regolare i livelli ematici di omocisteina, aminoacido che, se molto elevato, rappresenta un pericolo per il cuore.

I PRODOTTI DEL MESE



I pistacchi di Bronte Dop sono colti ogni due anni,

per dar modo alla pianta di assorbire dal terreno lavico più nutrienti e aromi. La colomba artigianale li esalta abbinandoli ad ananas e albicocche canditi.

• Colomba artigianale, Pisti (13,50 euro).



Il miele millefiori è prodotto da api che vengono lasciate impollinare solo nelle coltivazioni biologiche.

Acquistandolo, sostieni la Fondazione Slow Food per la biodiversità e puoi contribuire all'iniziativa Salva 40.000 Api, adottando un'arnia.

• Miele Millefiori biodiversità, Adi apicoltura (7,90 euro).



Impasto soffice per la colomba fatta con farina di grano Khorasan.

Arricchita con mirtilli rossi americani, è ricoperta con la tradizionale glassa a base di Nocciola Piemonte Igp.

• Colomba con grano Khorasan e Cranberries, Galup (16,90 euro).



I metodi di produzione del Prosecco Springo sono sostenibili e attenti alla biodiversità, dalla vigna alla cantina.

Per esempio, prodotti fitosanitari e trattamenti sono ridotti al minimo e si impiegano insetti utili.

• Prosecco Superiore Springo Bronze Conegliano, Le Manzane (da 14 euro).



Bergamotto, limone, mandarino e arancia aromatizzano i cioccolatini modigliani bio.

Il cacao utilizzato è prodotto da Mch, organizzazione presente in Ecuador per il commercio equo a favore delle comunità di contadini locali.

• Cioccolatini modigliani bio, Altromercato (11 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

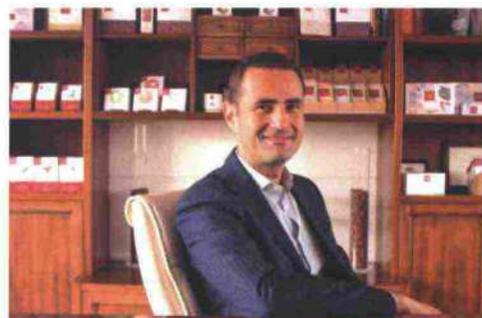
GAMBERO ROSSO CON **DOMORI**

Domori: sostenibilità e formazione nella Food & Wine Academy di Roma

Parola d'ordine: **sostenibilità**. È questa la chiave dei nuovi progetti di **Domori**, azienda di cioccolato con sede a None, alle porte di Torino, che per il 2020 ha deciso di ridurre il proprio impatto ambientale. «L'anno scorso abbiamo lanciato una nuova linea di tavolette con packaging 100% riciclabili - racconta **Andrea Macchione**, AD dell'azienda - a breve introdurremo una nuova confezione in carta fatta con le bucce delle fave di cacao». Un materiale non solo riciclabile, ma di recupero: che dà nuova vita agli scarti di produzione. Si comincia con le uova di Pasqua, biologiche, ma il progetto sarà presto esteso a tutta la linea.

L'attenzione alle tematiche ambientali da parte di **Domori**, però, non è certo una novità: i prodotti vengono acquistati direttamente dai lavoratori della piantagione di proprietà, 320 di terreno in

Venezuela: «Agricoltori con cui lavoriamo a stretto contatto e regolarmente pagati: aggiungiamo un margine equo al prezzo del mercato internazionale, coprendo così i costi di produzione e compensando i lavoratori». Nel frattempo a Quinto, capitale dell'Ecuador, sta per inaugurare un **Museo del Cacao**: «Progetto realizzato con il nostro supporto», mentre in Costa d'Avorio continua la collaborazione con gli agricoltori locali, «da cui acquistiamo cioccolato biologico». È proprio l'attenzione riservata agli agricoltori il vero marchio di fabbrica di **Domori** una volta testate e lavorate le fave, i mastri cioccolatieri inviano il prodotto finito in piantagione, «spesso chi coltiva non assaggia poi la creazione finale. Secondo noi, questo è invece un passaggio fondamentale, per capire e correggere insieme eventuali errori e per valorizzare il loro impegno».



GAMBERO ROSSO CON DOMORI

Nella pagina a fronte, in alto Andrea Macchione, AD di **Domori**

Nelle altre immagini momenti della lavorazione e produzione all'interno dell'azienda piemontese. Qui sotto, i lavoratori nelle piantagioni venezuelane da cui **Domori** si rifornisce garantendo un prezzo equo e superiore al prezzo del mercato internazionale

Etichetta & Qualità

Promuovere e comunicare in maniera efficace il prodotto è fondamentale soprattutto in un mercato competitivo come quello italiano: «Ci sono tantissimi operatori validi oggi, alcuni più concentrati sui grandi numeri, altri impegnati nella valorizzazione delle origini e della tracciabilità della materia prima». Un dettaglio da tenere a mente «in un periodo di grandi aumenti dei costi come quello attuale». Un consiglio per l'acquisto? «Leggere attentamente l'etichetta: la lista degli ingredienti deve essere breve, essenziale. Nei nostri cioccolati si trovano solo due componenti: massa di cacao e zucchero di canna. Uno nel caso della tavoletta 100% Criollo».



Roma, a scuola di cioccolato

Novità significative anche nel campo della formazione: dopo le esperienze a Milano, **Domori** approda a Roma e sigla una partnership la **Gambero Rosso Academy**, partecipando a corsi per addetti ai lavori e operatori del settore, ma anche amatoriali. «Il nostro obiettivo è fare luce sul cacao di qualità, diffondendo la cultura del buon cioccolato». Sia attraverso ricette più impegnative, sia con preparazioni semplici, casalinghe, «come, per esempio, una buona cioccolata calda, fatta a partire dal cioccolato anziché dalla polvere, e con l'acqua al posto del latte». La classica bevanda dei Maya, più buona e sana.

❖ **Domori** - None (TO) - via Pinerolo, 72/74 - 0119863465 - domori.com

❖ Gambero Rosso Food & Wine Academy - Roma - via O. Gasparri, 17 - gamberorosso.it



Speciale CASTELLAMMARE

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

CIOCCOLATINO

Dolci, confetture e cioccolato: la ricetta del buonumore è conservata a Castellammare

Il negozio di Emiddia Di Gennaro è una rivelazione per gli appassionati di dolci, che qui trovano tante specialità deliziose.

Il cioccolato, si sa, mette di buonumore. Il sapore avvolgente e intenso ha conquistato i sensi della popolazione europea sin dal suo arrivo nel continente, nel XVI secolo.

A Castellammare di Stabia, esiste un negozietto che da oltre vent'anni è un punto di riferimento per tutti gli amanti del dolce. Il nome stesso la dice lunga: Cioccolatino è un rifugio del gusto per chi cerca un momento di benessere. Tutto merito della titolare Emiddia Di Gennaro, che conduce l'attività con un'inesauribile passione.

Qui si possono trovare le migliori marche di cioccolato d'alta qualità, come Domori, Caffarel, Lindt, Baratti e Milano, e di caramelle, come le sempre amatissime Leone.

I prodotti locali sono sempre tra i più richiesti. Limoncelli e creme di frutta, rendono questo territorio tra i più famosi al mondo per la cucina tradizionale. Passeggiando per il centro di Castellammare, non si può

che cogliere l'occasione per assaggiare qualcosa di tipico. Confetture, miele e dolcetti, che fanno la differenza rispetto altri negozi, sembrano colpire l'attenzione anche dei liceali che studiano proprio davanti al negozio, e che lo assalgono la mattina per fare il pieno di energia prima di affrontare le faticose ore di lezione. I veri sostenitori di Cioccolatino sono però le persone meno giovani, quelle che da tanto tempo lo frequentano alla ricerca dell'ultima novità o dei prodotti più tradizionali. Nonostante il fatto che il locale da qualche anno si sia spostato dalla sede storica, non cambia l'energia che vi si respira. Il fiore all'occhiello rimane l'attenzione al cliente, che si cerca di accontentare con tanta gentilezza e disponibilità. Secondo Emiddia, ciò che rende davvero speciale il negozio è la capacità di creare articoli sempre originali e di grande effetto. Ad esempio, per la Festa della donna, sono stati realizzati dei bouquet particolari, non con fiori di mimosa ma con dorati Ferrero Rocher. Se la ragazza a cui è destinato il mazzo non dovesse apprezzarli, nessun problema: si pos-

sono richiedere composizioni con cioccolatini differenti. Un'altra idea molto apprezzata dai clienti sono le ricche bomboniere. Ancora una volta, si può personalizzare il tutto secondo i propri desideri. Che si tratti di un battesimo o un matrimonio, liquori e dolci adolciranno gli invitati. Di sicuro, il cadeau non finirà rinchiuso in un armadio, come molti degli oggetti che si realizzano per queste occasioni. Un altro evento importante nella vita di una coppia è la nascita di un bebè, che deve essere festeggiata con una sorpresa speciale. Emiddia crea delle confezioni bellissime, decorate attraverso un fiocco rosa o azzurro con ricamato il nome del nuovo arrivato. Scatole eleganti e moderne, realizzate da grafici professionisti, completano l'offerta di Cioccolatino, capace di venire incontro a gusti giovani o maturi.

Chi entra qui, trova un luogo dei sogni, dove i sapori sembrano poter sospendere il passare del tempo. Si torna tutti un po' bambini, mentre si assaggia un dolcetto e si chiede l'aiuto della proprietaria per regalare qualcosa di carino alle persone care.



Il negozio è un paradiso per gli amanti del cioccolato



PREMI: PIERO ANGELA E' IL FUORICLASSE 2019

“ Nel corso della storia ci sono state tante epidemie che hanno fatto immense stragi con milioni di persone morte nonostante la società avesse scarsa mobilità”, così Piero Angela durante la chiacchierata con il giornalista Luca Pinzi, subito dopo aver ricevuto il premio Fuoriclasse 2019 a Vezzola, in provincia di Treviso. Il riconoscimento, istituito nel 2000 per iniziativa dell'imprenditore dei distillati Roberto Castagner, nasce per sottolineare l'attività di uomini e donne “che per capacità, volontà e passione riescono a raggiungere nuovi traguardi nel campo dell'innovazione del prodotto, dello spettacolo, dello sport, della scienza, della cultura e della solidarietà, arricchendo così l'intera società”.
Sempre sul pezzo Mai come quest'anno la scelta è stata non solo fondata sul merito del premiato ma – involontariamente – provvidenziale: il 91enne giornalista piemontese, infatti, annovera nel ponderoso curriculum di divulgatore che ne fa il padre e il decano del giornalismo scientifico italiano, anche la prefazione del libro di Barbara Gallavotti intitolato *Le grandi epidemie, come difendersi*, pubblicato un paio di anni fa. Parlando della “peste manzoniana” (mai come oggi attuale, non foss'altro per lo scatenarsi della caccia all'untore, più che cercandolo nel vicino come ai tempi de *I Promessi Sposi*, nella ricerca sulla stampa mondiale del Paese responsabile della diffusione del contagio dalla Cina a livello internazionale, con l'Italia messa sul banco degli imputati da molti mass media stranieri, tralasciando di sottolineare come forse il primo contagiato/re del Vecchio Continente sia stato un tedesco...) e poi della “spagnola” che uccise milioni di persone durante e soprattutto dopo la Prima guerra mondiale, Angela, davanti ai quasi 300 invitati presenti alla cena di gala durante la quale è stato premiato, ha ricordato come anche la madre si fosse a quel tempo ammalata, uscendone però indenne. Di qui la necessità di rispettare le prime misure di contenimento, che al momento della premiazione, alla fine di febbraio, erano state adottate dal Governo italiano, sulla scorta di quanto fatto in Cina, dove provvedimenti assai più draconiani, secondo il giornalista “hanno probabilmente arginato la diffusione dell'epidemia e che in altri Paesi non si sarebbero potute prendere”.

Il premiato L'ennesima riprova di come la scelta del premiato sia stata anche involontariamente la migliore in questo momento storico : Piero Angela ha infatti dimostrato ancora una volta di “ saper distillare la complessità della scienza nella semplicità della narrazione, attraverso un linguaggio televisivo inedito, vocato alla bellezza della scienza. Un vero fuoriclasse anche per la sua innata curiosità che lo rende fonte inesauribile di stimoli e di insegnamenti, per tutti, da decenni ”, come ha commentato Roberto Castagner, prima che l'ennesima standing ovation dei presenti rendesse ancora omaggio al giornalista, al termine della lunga e a tratti commovente intervista. Una mezz'ora di domande ricordi e aneddoti, nel corso della quale Piero Angela ha rievocato la sua passione e il suo passato da pianista di musica jazz, precedente e prodromica, per il susseguirsi di alcuni eventi del tutto fortuiti, all'ingresso in Rai, alle straordinarie esperienze vissute come corrispondente all'estero (da Bruxelles e da Parigi, durante il maggio del '68, quando all'affascinante ma vacuo slogan “la fantasia al potere” scritto sui muri della Ville Lumiere, lui avrebbe contrapposto il ben più proficuo “la creatività al potere”, da sempre sostenitore qual è proprio della forza propulsiva della creatività fattiva) prima di diventare il primo conduttore del Tg2 nel 1976 e quindi il papà di Quark e di tutti gli spin off della fortunata formula televisiva, che ha spiegato la scienza a milioni di italiani a partire dagli anni 80. “ È stato l'incontro con persone straordinarie che mi ha permesso di diventare sempre più curioso, e mi ha spinto ad amare la scienza – ovvero andare alla scoperta di tutto ciò che la mente umana sa fare ”, ha aggiunto Piero Angela, che ha poi reso omaggio al suo ospite: “Fa parte dei grandi imprenditori italiani: da decenni porta avanti un'impresa grazie a precisione, ottimismo e tenacia”. Il

premiatore e il premio Un tributo all'imprenditore trevigiano che della grappa ha fatto un piccolo impero : la distilleria Castagner è una delle più grandi d'Italia, si estende su 53.000 mq e impiega oltre 40 collaboratori tra tecnici, affinatori, addetti. Venti anni fa Castagner è stato tra i primi in Italia a investire in una barriera che conta oggi 2600 barriques. Tra i grandi successi della distilleria, il cui motto è "Abbiamo un impegno di qualità e di lealtà nei confronti del consumatore", c'è la linea Fuoriclasse Leon dove gli invecchiamenti vanno da un minimo di 3 fino a 20 anni. L'ultima nata invece, battezzata Casta, pensata per la mixology, rappresenta la sfida della grappa al mondo del gin. Tra gli awards ricevuti quest'anno troviamo i 5 Grappoli di Bibenda 2020 per la Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 20 Anni, la Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 14 Anni, la Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 7 Anni, la Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 3 Anni e la Grappa Fuoriclasse Leon Riserva Amarone; senza dimenticare la nomina tra le 100 Eccellenze Italiane di Forbes.

Giunto alla dodicesima edizione, il Premio Fuoriclasse è stato precedentemente assegnato a Vittorio Feltri, Claudio Lippi, Virna Lisi, Carlo Rubbia, Alberto Bauli, Anna Fendi, Red Canzian, Bruno Vespa, Arrigo Cipriani, Andrea Bocelli, Federica Pellegrini e a molti personaggi insigniti con la nomina ad honorem. Tra i premiati delle precedenti edizioni hanno presenziato alla cena di gala anche la stilista Anna Fendi (Fuoriclasse 2013) e il cantante Red Canzian (Fuoriclasse 2014). La Giuria è composta da 42 Fuoriclasse ad honorem e da un comitato selezionato che ogni anno definisce il settore e l'ambito all'interno dei quali dovrà ricadere la scelta del personaggio che diventerà il Premio Fuoriclasse dell'anno.

I giurati e fuoriclasse ad Honorem presenti alla serata del 21 febbraio 2020 sono stati: Bernardo Piazza, Manuela Di Centa, Loris Balliana, Massimo Donadon, Massimo Colombari, Callisto Fedon, Bruno Vianello, Luciano Mazzer, Gianantonio Stella, Alessandro Vardanega, Maria Cristina Piovesana, Pier Francesco Saviotti, Francesco Grollo, Massimo Marchiori, Carlos Veloso dos Santos, Antonio Palazzi, Luigi Bortolin, Celeste Tonon, Cinzia Ferro. Come in tutte le edizioni è stato assegnato il Premio Solidarietà Fuoriclasse, quest'anno devoluto all'Isola di Pellestrina, fortemente colpita poco tempo fa dalla tragedia maltempo e dall'eccezionale ondata di acqua alta.

Stelle, dolci e acciaio La cena di gala a 8 mani, tra chef stellati e icone della grande cucina veneta, è stata allestita tra gli impianti di distillazione da cuochi e brigate di altrettanti ristoranti: Da Celeste (Treviso), che ha proposto un riso carnaroli Cascina Brarola con radicchio di Treviso tardivo e guazzetto di faraona; Il Patriarca (Bari) ha portato La Puglia in un Castello Federiciano; L'Alchimia (Milano) ha presentato la sua Guancia di vitello brasata alla grappa Fuoriclasse Leon Amarone con pure di patate ratte e spinaci novelli mentre Daniel (Milano) ha preparato il noto dolce Colosseo 2020.

I piatti sono stati abbinati ai vini di grandi produttori quali Allegrini, Venica, Sutto e Sorelle Bronca. Le grappe e i distillati erano invece quelli della Riserva Speciale della Famiglia Castagner, che hanno chiuso la serata serviti, prima dei saluti finali, con Cioccolato **Domori** e Caffè **Ily**. Dulcis in fundo, da segnalare che l'illustre ospite, che a dicembre compirà 92 anni, quando è stato cortesemente dispensato dal padrone di casa, subito dopo la premiazione avvenuta prima del dolce, dal rimanere sino ai saluti finali, anche in ragione di una vistosa fasciatura per la rottura dell'omero, ha replicato: "Ah no: io aspetto il dolce".

Una tempra d'acciaio quella di Piero Angela, padre di due figli (tra cui il noto "erede" televisivo Alberto) e nonno di 3 giovani nipoti (due dei quali saliti alla ribalta delle cronache per i seguitissimi profili social...), che speriamo sia la stessa di tanti "nonni italiani", pilastro di una società sempre più vecchia (non certo per colpa loro) con pochi sostegni per le famiglie giovani, in questi giorni alle prese non solo con la non sempre facile gestione dei nipoti giocoforza a casa da scuola, ma con una emergenza sanitaria che ci auguriamo - tutti - possano vincere.

Condividi: Fai clic qui per condividere su Twitter (Si apre in una nuova finestra) Fai clic qui per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra) Fai clic qui per condividere su LinkedIn (Si apre in

una nuova finestra)Fai clic qui per condividere su Pinterest (Si apre in una nuova finestra)
Fai clic qui per condividere su Tumblr (Si apre in una nuova finestra)Fai clic qui per inviare
l'articolo via mail ad un amico (Si apre in una nuova finestra)Fai clic qui per stampare (Si
apre in una nuova finestra)

[PREMI: PIERO ANGELA E' IL FUORICLASSE 2019]

SOCIAL TREND

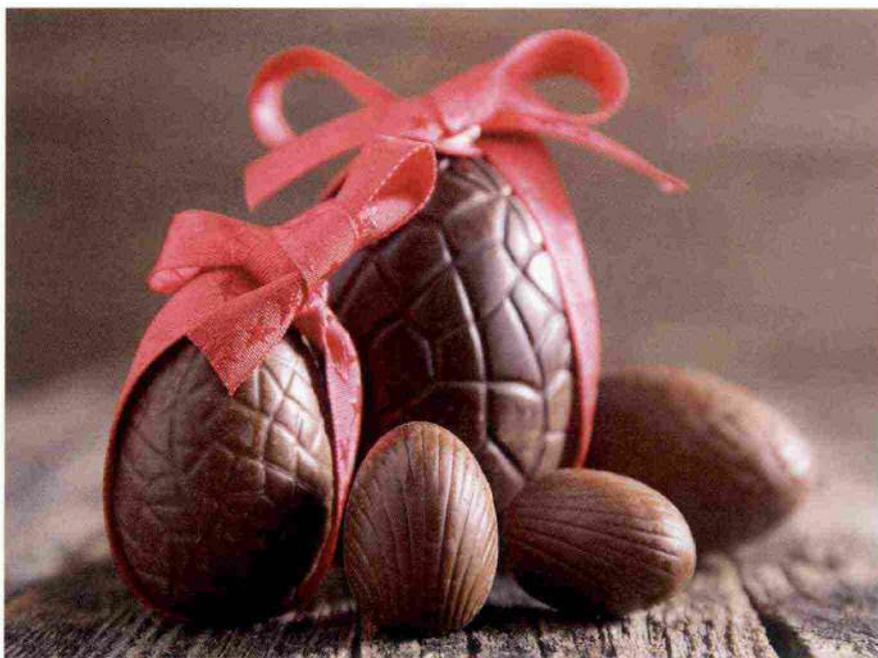
UOVO

il re della Pasqua

L'UOVO, NELLA SUA FORMA PRIMORDIALE, È SIGNORE INCONTRASTATO DELLA RICORRENZA PRIMAVERILE. LE SUGGERIZIONI VANNO DALL'UOVO DECORATO A SOGGETTI CHE LO REINTERPRETANO, UTILIZZANDO LE SUE LINEE SEMPLICI PER CREARE FORME COMPLESSE

⇒ Di Marianna Notti

La forma dell'uovo è il tema ricorrente. Anche quando il soggetto è diverso, le linee tendono all'ovale oppure utilizzano questa forma come elemento base per creare strutture complesse. Insomma, l'uovo è il vero e incontrastato protagonista della Pasqua italiana. Lo conferma **Riccardo Patalani, patron dell'omonima pasticceria di Viareggio**. «In altri paesi, come la Francia, si realizzano anche altri soggetti, come conigli o cestini, ma qui da noi l'uovo la fa da padrone». Altri trend in atto riguardano l'uso del colore, sempre più moderato e orientato al naturale, le inclusioni di frutta nei gusci di cioccolato e l'impiego di prodotti eccellenti per qualità organolettiche. A ispirare gli artisti del cioccolato può essere ogni cosa: la moda, l'arte, la natura, ma anche esperienze di vita quotidiana.



LE ISPIRAZIONI DEI MAESTRI

Primordiale
nella forma, l'uovo è il must della Pasqua in stile italiano. Ha anche valenza religiosa poiché è simbolo di resurrezione

La natura ispira
i maestri del cioccolato che nelle loro creazioni raffigurano animali tipicamente pasquali come pecore, pulcini, coniglietti

La moda
affascina e influenza i cioccolatieri, che prendono ispirazione da colori, forme, capi d'abbigliamento e accessori

L'arte è fonte
di ispirazione per molti professionisti che attingono da essa riprendendo e riproducendo soggetti, forme e tecniche

ARTE E NATURA: LE FONTI DI ISPIRAZIONE

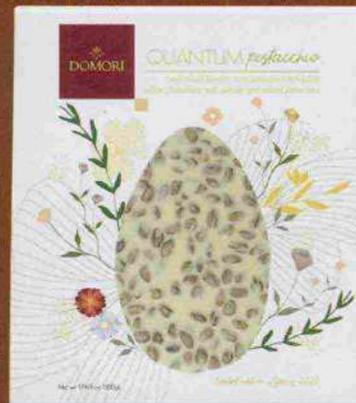
Parte dalla forma classica dell'uovo il lavoro di Riccardo Patalani che, complice il passato da scultore, realizza creazioni spesso ispirate al mondo dell'arte.

«Utilizzo solo cioccolato, a volte con una parte aromatica, mentre da anni non impiego più la pasta di zucchero. Lavoro anche per ridurre l'impiego di coloranti. L'idea è quella di partire dalla primordiale forma dell'uovo per creare altri soggetti». La sfida è far coesistere unicità dei soggetti ed esigenze produttive che chiedono di poter replicare uno stesso soggetto. «Gli stampi sono un valido aiuto, ma ogni mia creazione ha qualcosa di diverso, anche solo un piccolo dettaglio. Non utilizzo stampi industriali, mi diverto molto a farmeli da solo con una piccola macchina termoformatrice che mi permette di realizzarli a partire da qualsiasi oggetto. In alternativa si possono usare alginati e gomme silconiche, che hanno il vantaggio di essere riutilizzabili».

Enrico Rizzi, rinomato cioccolatiere milanese, per quest'anno ha scelto la natura come fonte di ispirazione per le sue uova. «Da qui – racconta – è nata una linea di sette uova preparate miscelando un pregiatissimo e delicato cioccolato bianco svizzero con frutta disidratata. Ne risultano prodotti caratterizzati da naturalità e purezza

LA TAVOLETTA SI VESTE DI PRIMAVERA

Domori interpreta la Pasqua 2020 investendo sui valori di qualità, purezza degli ingredienti e sostenibilità: «Credo che il mondo del cioccolato punterà su una Pasqua all'insegna della varietà dell'offerta e della semplicità – dichiara **Andrea Macchione, amministratore delegato di Domori** – intesa come eleganza sobria, sempre luminosa. Per le nostre creazioni abbiamo scelto uno stile ispirato alla natura, giocato sui toni pastello e sulla bellezza dei fiori di campo su sfondo bianco. La nostra offerta spazia tra tradizione e innovazione, giocando con i formati e rinnovando il packaging, sia nella grafica sia nei materiali eco friendly. Oltre alle uova proporranno la tavoletta maxi Quantum in una confezione che richiama la forma dell'uovo e riprende motivi floreali. Per il packaging abbiamo scelto Favini, con un materiale che abbatta il consumo di cellulosa grazie all'utilizzo degli scarti della lavorazione delle fave di cacao coltivate da **Domori**».



della materia prima, perfetti per adulti e bambini. Tutte le mie uova sono realizzate a mano e successivamente spazzolate per conferire alla superficie un aspetto ancor più naturale». Creatività, artigianalità e cura dei dettagli accomunano tutte le creazioni del re del cioccolato **Ernst Knam** per la prossima ricorrenza, ma ogni creazione sarà realizzata con diverse tecniche di lavorazione del cioccolato,

composizioni e decorazioni. «L'uovo K è inconfondibilmente Knam – spiega il maestro –, realizzato in cioccolato fondente su modello studiato da me, ed è decorato con le diverse K in rilievo. Il pollo Pollock deve invece il suo nome proprio all'artista statunitense Jackson Pollock, che ha reso celebre la tecnica dripping con cui è decorato l'uovo. La commistione tra arte e pasticceria è un leit motiv che si ritrova in tantissime mie creazioni».



Tre uova di Pasqua 2020 a firma Enrico Rizzi: Uovo Lampone, di cioccolato bianco con lamponi disidratati, Uovo Gold al caramello salato con mandorle dorate, e Uovo Arancia, di cioccolato bianco con arancia disidratata

FEBBRAIO 2020

57

SOCIAL TREND



WOW

A FIRMA DEL MAESTRO KNAM
ANCHE I PULCINI, NELLE VERSIONI
FONDENTE, LATTE E BIANCO



L'uovo K e il pollo Pollock: due creazioni di Ernst Knam per la prossima Pasqua. L'uovo K è realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, il pollo Pollock è disponibile nelle versioni latte, fondente e bianco



WOW

Valrhona Signature, per la Pasqua 2020, ha pensato a una gamma di stampi personalizzabili, in rilievo, stampati o da decorare con colori naturali

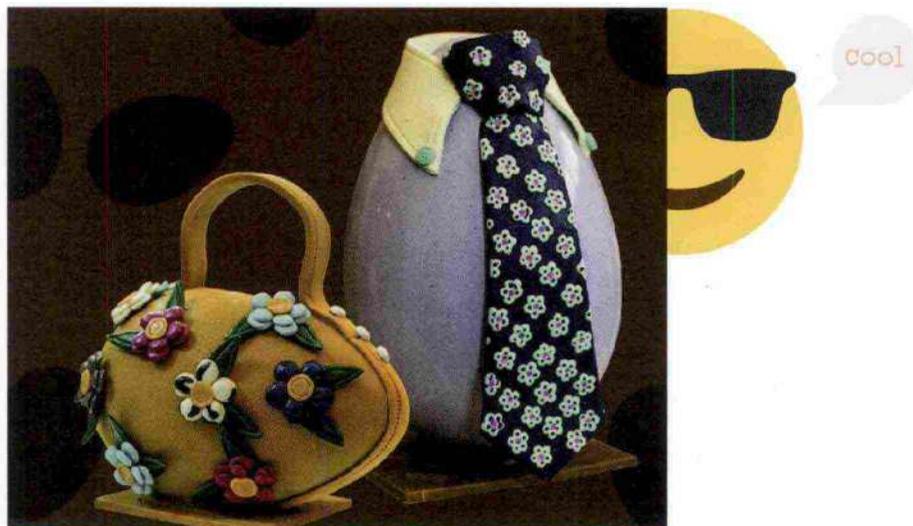


UOVA E SOGGETTI PASQUALI

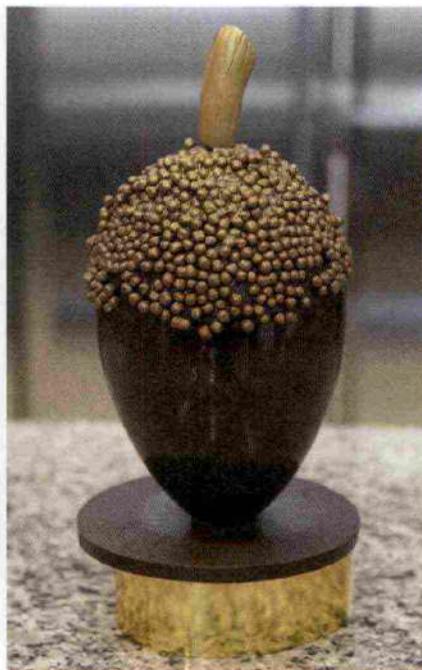
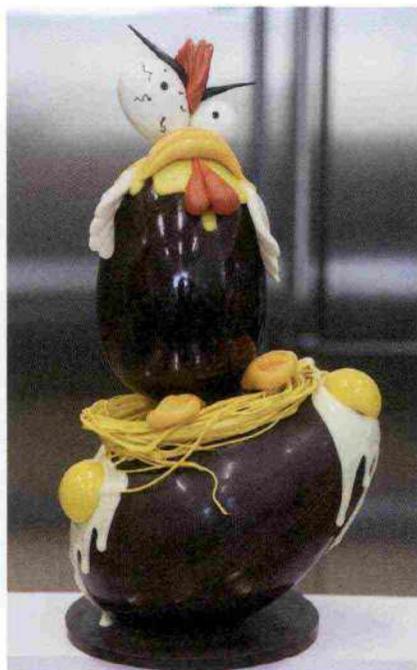
QUALITÀ IN PRIMO PIANO

Dalle aziende arrivano suggestioni e idee destinate a far tendenza. In primo piano c'è innanzitutto l'invito a scegliere cioccolati di qualità che uniscano alle caratteristiche tecniche profili gustativi eccellenti, in grado di offrire al consumatore un'experience a 360 gradi. Per **Icam** il trend è quello di portare il gusto del cacao d'origine Agostoni nelle vetrine pasquali. «Proponiamo una selezione di cioccolati dal gusto intenso e distintivo che permettono di ottenere uova e forme cave croccanti e con ottimo snap, lucide e omogenee nello spessore, già al primo passaggio. Ne sono esempi il Fondente Monorigine Uganda 78%, il Madagascar 71% e il São Tomé 71% che donano un ventaglio di aromi cacaotè, frutti secchi e freschi. Tra i Grand Cru, i cioccolati al latte Los Bejucos 46% e Pachiza 39% regalano grandi emozioni gustative».

Forme minimali e un uso attento del colore, per evitare che il prodotto appaia "finto" sono, in estrema sintesi, le tendenze dettate da **Callebaut** per la prossima Pasqua: «Uno dei momenti migliori – fanno sapere dall'azienda – per



Salvatore Toma, consulente tecnico Icam Linea Professionale e Agostoni e coordinatore di ChocoCube, ha ideato uova insolite per adulti e bambini: dedicata alle signore la rivisitazione di borse di designer e stilisti, per gli uomini cravatte classiche e papillon estrosi, per i più piccoli gli animali della fattoria. Il tutto reinterpretato in forma di uovo e con colori il più possibile naturali



slurp

Gianluca Aresu, docente della scuola ChocoCube di Icam, fa convivere in vetrina forme estrose con altre più lineari, tutte semplici da realizzare assemblando sfere, mezze sfere e uova di diverse dimensioni e giocando con i colori del cioccolato

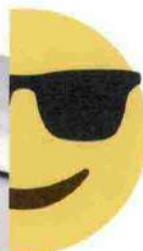
SOCIAL TREND

dare ai prodotti di pasticceria e alla propria vetrina valore aggiunto e un tocco di creatività». Sperimentare con i cinque colori del cioccolato (Fondente, Latte, Bianco, Gold e Ruby) e le diverse soluzioni di gusto sono le linee guida: «La nostra offerta risponde a questi trend, permettendo di allestire una vetrina accattivante e creativa, senza l'utilizzo di coloranti. Massima libertà nelle forme, con suggestioni geometriche e squadrate, ma anche con linee morbide e sinuose. I soggetti rimangono un must e sono composizioni semplici, facili da realizzare in produzione, ma accattivanti e curate nel dettaglio». Anche il brand **Unigrà Master Martini** è impegnato nel proporre soluzioni creative per i propri clienti. «Suggeriamo idee e consigli – fa sapere **Filippo Nicola Calicchia, Brand Manager** dell'azienda – per creare uova e soggetti che consentano una reale differenziazione dell'offerta e offrano stimoli per arricchire la vetrina. Primo requisito sono le materie prime di alto livello, che si adattino alle esigenze dei cioccolatieri. Le soluzioni che vogliamo trasmettere sono finalizzate a vivacizzare le vetrine delle pasticcerie attraverso le più svariate tipologie di preparazioni, dai piccoli pezzi artistici – una tendenza sempre più forte –, alle più classiche

uova. In tema di trend, si conferma la ricerca di inedite combinazioni di tecniche e colori, oltre all'utilizzo di frutta disidratata o super fruit nei gusci delle uova».

Gli animali, ricreati in forme stilizzate e divertenti, sono i protagonisti della Pasqua **Felchlin**, firmata **Riccardo Magni per Maison Dolci**. La forma base, l'uovo aromatizzato nei diversi colori, è realizzata con cioccolato bianco e creme anidre, mentre la massa di zucchero da modellaggio viene utilizzata per dar forma ai tre soggetti proposti. «Il cioccolato, mescolato con le creme aromatizzanti, rimane sempre il nostro protagonista indiscusso, ma si colora di tinte pastello e assume forme adatte alla Pasqua, attraenti per grandi e piccoli e in grado di soddisfare sia il gusto sia la vista».

Uno dei soggetti pasquali
realizzati con il cioccolato
Ariha a marchio Master
Martini: l'uovo si trasforma
in una mongolfiera
beneaugurante



cool

Un maialino al lampone,
un pulcino al limone e una
pecorella al caramello sono i tre
soggetti realizzati da Riccardo
Magni per Maison Dolci con i
prodotti Felchlin

