



COME TU MI VUOI

Il cioccolato è uno degli alimenti più trasformisti: bianco, al latte e nero, nelle sue mille sfumature. E poi goloso in ogni versione: torta, mousse o cioccolatino. Liscio o con la panna...

Oggi si cena in cioccolateria

La novità non è certo la passione di tutti per le declinazioni al cacao, ma il piacere di gustarle in nuove location con dolcissimi menù non stop. Dal mattino alla sera

di CRISTIANA CECI

Magia con panna

PER 4 PERSONE

Stemperate in una casseruola 30 g di zucchero e 30 g di cacao con 2 cucchiari di panna; unite 5 dl di latte e fate bollire. Sciogliete 100 g di cioccolato fondente extra a bagnomaria e unitele al latte. Servite la cioccolata in tazze con 1.5 dl di panna montata e guarnite con 20 g di cacao.



Non ci si accontenta più di una semplice pralina scarta e mangia. Oggi i fan del cioccolato (e nessuno si chiama fuori da questa comunità globale alla quale abbiamo dedicato lo speciale a pag. 55) cercano esperienze piene, dall'appagamento totale. Pronta la risposta, con la nascita di nuovi locali a tema: a Boston, Philadelphia e New York, gli addicted non si perdono una pausa pranzo da Max Brenner (<http://maxbrenner.com>) con una pizza al cioccolato al latte e bianco, rifinita con frutta secca; mentre a Berlino la meta è il choco-restaurant Fassbender & Rausch Chocolatiers (foto a destra): insuperabile.

TENTAZIONI ALL'ITALIANA

A Milano il primo esperimento di successo è firmato T'a, brand di Tancredi e Alberto Alemagna (www.tamilano.com/store-bistrot): uno store & bistrot, appena aperto in centralissimo palazzo d'epoca, con gli arredi di gusto neo Dèco. L'atmosfera sofisticata avvolge come velluto la proposta gastronomica, dalla caffetteria accompagnata da dragées e sacher mignon al lunch e cena con i piatti dello chef Umberto Vezzoli: proposte salate, talvolta con un intervento protagonista, come nel caso dei tortelli al cacao con ricotta al profumo d'arancia e cacio e pepe. Nella creativa lista dei cocktail, il consiglio va a un Manhattan rivisitato con bitter al cioccolato al posto dell'angostura e una bordatura del bicchiere al cacao del Venezuela. Anche Gay Odin (www.gay-odin.it), storica fabbrica di Napoli, dopo lo shop/sala degustazione nel capoluogo campano, raddoppia a Milano con tutte le declinazioni possibili: dal pane con gli spalmabili ai

com/store-bistrot): uno store & bistrot, appena aperto in centralissimo palazzo d'epoca, con gli arredi di gusto neo Dèco. L'atmosfera sofisticata avvolge come velluto la proposta gastronomica, dalla caffetteria accompagnata da dragées e sacher mignon al lunch e cena con i piatti dello chef Umberto Vezzoli: proposte salate, talvolta con un intervento protagonista, come nel caso dei tortelli al cacao con ricotta al profumo d'arancia e cacio e pepe. Nella creativa lista dei cocktail, il consiglio va a un Manhattan rivisitato con bitter al cioccolato al posto dell'angostura e una bordatura del bicchiere al cacao del Venezuela. Anche Gay Odin (www.gay-odin.it), storica fabbrica di Napoli, dopo lo shop/sala degustazione nel capoluogo campano, raddoppia a Milano con tutte le declinazioni possibili: dal pane con gli spalmabili ai



DOLCEZZE NEL LECCESE

Cioccolatini, tavolette, cremini, fave di cacao, le nuove collezioni gluten-free e sugar-free. Tutto l'assortimento del brand Maglio, in scatole sofisticate, è in bella mostra nel flagship store di Maglie (Lecce), dove ha sede l'azienda. In più, si può acquistare oggettistica di arredamento e decorazione: vassi, contenitori di legno e cuscini ricamati. Da regalare. www.cioccolatomaglio.it



APERITIVO A PARIS

Jean-Paul Hévin, è il simbolo della nuova generazione di maître chocolatier a Parigi. Nel bar interno all'ecclettica boutique, lui con il cioccolato osa, farcendolo anche con il formaggio e abbinandolo alle ostriche. Il posto assicura un'esperienza divina di chocoaperitivo. www.jeanpaulhevin.com



BOCCONCINI TORINESI

Guido Castagna è l'innovatore della tradizione piemontese. Nel suo raffinato negozio a Torino, la linea di tartufi, cremini, speziati e creme. Ma il pezzo forte è il Giuinott, che negli ultimi tre anni ha vinto il primo premio mondiale come miglior pralina al gianduja: un gianduotto, con la nocciola Piemonte I.G.P. al 40%, zucchero di canna e cacao del Chuao (Venezuela). In confezione da tre, è il pensiero giusto per San Valentino. www.guidocastagna.it



MAXI SCELTA IN AUSTRIA

Xocolat, lo store più fornito di Vienna (presente anche a Linz, Baden e Hoeting) propone i principali brand del cioccolato di tutto il pianeta. E se temete l'imbarazzo nella scelta di fronte a una selezione oceanica di confezioni tra praline, tartufi, torte e cioccolatini al tè verde maccha, potrete puntare su una personal selection: si tratta di un'elegante scatola con fiocco, targata Xocolat, che racchiude tutte le delicatessen scelte da voi: una ad una. www.xocolat.at



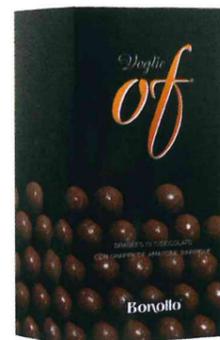
SWEET MENÙ A BERLINO

Da Fassbender & Rausch Chocolatiers a Berlino la materia prima arriva dai migliori paesi produttori, ma poi tutto è fatto in loco. Oltre al negozio c'è un chocolate restaurant: tè, caffè o un calice di vino si gustano con un menù dolce, a base di torte e mousse. Imperdibile la cioccolata calda da aromatizzare a scelta con cannella, zenzero, rum. <https://fassbender-rausch.de>

shopping

DA PORTARE A CASA

Irresistibili per gusto e vista. A rendere ancora più invitanti tavolette, praline & c. Ci pensano confezioni fantasia. E deluxe.



Stuzzicanti le boule Voglie Of Bonollo, al cioccolato fondente con Grappa Of Amarone Barrique, Bonollo (13 euro).



Fumettose le tavolette di cioccolato fondente con carta pop, in vendita nel negozio Zaini Milano (5,50 euro).



Originali i Sigari Cuba ricoperti da un doppio strato di cioccolato, in scatola regalo di legno, Venchi (24 euro).

Storico il Gianduotto con Nocciole Piemonte I.G.P. al 32% nel suo tradizionale incarto verde/oro, Venchi (28,50 euro la confezione da 500 g).



Ricerca la cappelliera di cioccolatini dai sapori speciali come il caffè di Huehuetenango Presidio Slow Food in Guatemala, Bodrato (16 euro da 190 g, 32,50 euro da 470 g).

GLI INDIRIZZI A PAG. 120

milkshake e alle torte, più una versione dolce street food, con il cioccolato, un cono di cartone ripieno di cioccolatini "nudi" e frutta secca da sgranocchiare a passeggio per strada.

SHOPPING A TEMA

Se a Roma è nato il primo negozio specializzato in cioccolato crudista, Grezzo (www.grezzoitalia.it), i chocostore firmati Eurochocolate si stanno espandendo in tutta Italia, con decine di nuove aperture, che spaziano da Perugia a Padova, da Roma ad Alba (www.chocostore.it/). Tante le chicche che si trovano in questi negozi delle meraviglie per sé o per il regalo perfetto. Dalla collezione FashionChoc, dedicata a bigiotteria e accessori moda a tema, ai gadget iChoc: custodie per tablet o iPad e chiavi usb a forma di tavolette. Sfiziosi per gusto e vista!