

PRODOTTI

# PASSIONE CIOCCOLATO

Gli amanti del cioccolato sono pronti a gustare le proposte per il 2022. Marchi artigianali e brand di fama internazionale svelano nuovi sapori, mix inediti e packaging romantici. L'accostamento con ingredienti italiani conferma l'eccellenza produttiva di settore, sempre pronto a sperimentare, innovare, conquistare i palati più ghiotti.

## BODRATO

L'azienda artigianale piemontese presenta i Sottilissimi: sottile velo di cioccolato fondente arricchito sulla superficie da granella di cacao o fiocchi di cioccolato al caramello, e le Tavolette con fiocchi di sale Maldon in tre varianti: gianduia, cioccolato fondente e pistacchio.



## PERUGINA

Per festeggiare il centenario di Baci Perugina e in occasione del San Valentino viene svelata 'Amore e Passione, la limited edition con la creatività del fashion brand Dolce&Gabbana. Un'edizione limitata anche nel gusto con inclusioni al lampone e copertura di cioccolato rosso.

## PECK

L'ingrediente sovrano dell'Absolute Chocolate è il cioccolato Caraibe 66%, un fondente dal carattere equilibrato che esprime note piene di cacao e frutta secca tostata con un finale leggermente legnoso. Disponibile nella versione torta, nella monoporzione e nell'esclusiva mignon.



PRODOTTI

**CRACCO**

Per la festa di San Valentino Cracco svela un nuovissimo gianduiotto. Un elegante e morbido lingotto di cioccolato da condividere con il proprio partner per vivere un momento di pura dolcezza realizzato con zucchero, nocciola Piemonte Igp, pasta di cacao, burro cacao e lecitina di soia non ogm.



**ERNST KNAM**

La celebre torta Tris del maître chocolatier (conosciuta anche come mousse ai tre cioccolati: bianco, latte e fondente), torta simbolo della pasticceria e la più richiesta di sempre, è ricoperta con una glassa lucida rossa e impreziosita con dei cuori 2D declinati nelle tre tipologie di cioccolato.

**MARCHESI**

Le praline della pasticceria milanese sono rinomate non solo per gli ingredienti selezionati con cura e per il finissimo cioccolato fondente o al latte, ma anche per il guscio sottilissimo che racchiude un cuore di morbido ripieno. Tra i gusti ci sono nocciola, amaretto, caffè, noce, pistacchio, nougat, lampone e fave di Tonka.



**NIKO ROMITO**

Il Biscotto Gran Cioccolato senza uova e senza burro, latte e lattosio, soltanto puro cioccolato, anche in grosse scaglie che si sciolgono in bocca, avena, olio di girasole alto oleico, olio di cocco per una cremosità leggera ma golosa. Biologico e vegano, corredati di descrizioni dettagliate e schede informative.





## 10 pasticcerie storiche in giro per l'Europa



Un tour d'atmosfera dolciaria in alcune delle città europee più belle ma... occhio agli zuccheri!

Cosa c'è di più bello e coinvolgente di una sosta in una pasticceria o caffè storico durante un viaggio? Ecco, sono tante le città europee che si raccontano anche attraverso questi luoghi che hanno visto scorrere storia, cultura, personaggi celebri e ricette dolciarie che ne hanno segnato l'identità. Pronti ad un tour tra le dieci **pasticcerie storiche più belle d'Europa**?

A Milano e Torino due istituzioni: Pasticceria **Marchesi** e Caffè *Al Bicerin*

Se passate dalla frenetica Milano non potete esimervi da una sosta in una delle tre sedi di **Marchesi 1824**, la pasticceria storica per eccellenza del capoluogo lombardo oltre che un simbolo della città. Il punto di riferimento è un edificio settecentesco nel cuore della metropoli – in Via Santa Maria alla Porta – dove nel 1824 la famiglia omonima aprì la sua pasticceria artigianale offrendo dolci appena sfornati, caffè e cocktail per l'aperitivo senza sapere che sarebbe diventata una vera e propria istituzione.

Il fascino è immutato, tra arredi originali con specchi e lampade dei primi del Novecento, e le vetrine che continuano a regalare golose tentazioni ai milanesi, dai suoi tipici cioccolatini alle sorprendenti torte di compleanno.

Ma qui il re assoluto è il classico **panettone** milanese realizzato con una ricetta tramandata da due secoli di storia e ingredienti top come l'uvetta di sei Corone, la vaniglia del Madagascar e il miele esclusivamente italiano.

L'altra tappa zucherina *made in Italy* si trova a Torino ed è il suo famosissimo **Caffè Al Bicerin**. Per chi non lo sapesse prende il nome da una bevanda storica della città - nata proprio in questo locale che affaccia sulla deliziosa Piazza della Consolata – fatta con caffè, cioccolato caldo fuso e crema di latte (ma la ricetta è *top secret*).

Una goduria apprezzata anche dal Conte Cavour che era un assiduo frequentatore del caffè aperto nel 1793 ma, l'atmosfera sabauda, è viva ancora oggi ammirando i cucchiari d'argento, le candele, i vasi antichi e i piattini di ceramica. E se volete fare incetta di



calorie ordinate anche la **torta bicerin**, i canestrelli piemontesi, i cremini, i gianduiotti o i torroni alle nocciole di Chivasso. Non ve ne pentirete.

Peggy Porschen Cake, la bakery di Londra che sembra uscita da un film Disney

Una pasticceria-bomboniera dai colori pastello dove il rosa la fa da padrone come la svariata offerta di *cupcakes* e pasticcini di ogni tipo. **Peggy Porschen Cake** è la tipica *bakery* londinese – nel quartiere chic di Belgravia – dove è possibile gustare torte e dolcetti accompagnati da caffè o infusi particolari (non dimenticatevi di scattare delle foto).

La proprietaria (da cui prende il nome il locale) è una cake designer tedesca molto famosa e pluripremiata che oggi ha aperto una sua *Academy* dove insegna l'arte della pasticceria. A Londra ha fondato un impero tanto da essere richiestissima anche dalle celebrità e le sue torte sono comparse su riviste e giornali di ogni genere.

Antigua Pastelería del Pozo, a Madrid la pasticceria più antica di Spagna

Un'istituzione madrilenana nata nel lontano 1810 come panificio trasformandosi poi vent'anni dopo in pasticceria. **Antigua Pastelería del Pozo** è la più antica della Spagna e si trova vicino a Puerta del Sol; nel 1900 divenne di proprietà di Julián Leal Charle e ancora oggi i successori ne gestiscono l'attività.

L'arredo è quello originale nonostante le diverse ristrutturazioni, bellissimi il bancone in marmo e legno e il vecchio registratore di cassa. Anche le specialità rispecchiano la tradizione visto che qui si possono assaggiare i *bartolillos* (dolci di pasta sfoglia ripieni di crema) e il *roscòn de reyes*, un dolce tipico dell'Epifania.

Viaggio a Parigi? Impossibile non fare una sosta a Ladurée

Parigi non è solo croissants ma anche **macaron**, e dove assaggiare i più buoni e famosi che ci siano? Ovviamente a **Ladurée**, la sala da tè che offre una miriade di dolci buoni quanto belli in una cornice elegante e d'altri tempi. La storia è quella dell'omonima famiglia che fondò un panificio nel 1862 in Rue Royale, quartiere in fermento in quegli anni. Ma quando un incendio lo distrusse fu allora che il locale venne trasformato in un mix tra caffè parigino e pasticceria, la prima sala da tè in cui le donne poterono entrare liberamente.

Fu la mano di Jules Chéret a decorare gli interni emulando le tecniche della Cappella Sistina: non potrete fare a meno di incantarvi occhi all'insù ammirando i soffitti della sala dove è raffigurato 'l'angelo pasticciere'. A partire poi dagli anni Novanta il gruppo Holder decise di farne un marchio internazionale iniziando ad aprire negozi in tutto il mondo. Protagonisti indiscussi sono i *macaron*, piccoli dolci rotondi a base di meringa e ganache con dieci ripieni differenti (come caffè, pistacchio o lampone).

Tutto a Ladurée è all'insegna dell'eleganza tra lampadari di cristallo e finiture sontuose con i suoi colori simbolo che sono il verde e il rosa.

Conditori La Glace, a Copenaghen la pausa gelato paradisiaca

Aperta nel 1870 è rimasta totalmente immutata, più storica di così! **Conditori La Glace** è una delle pasticcerie più caratteristiche di Copenaghen dove potete trovare dolci della tradizione ma anche super innovativi. Immane il famoso *wienerbrød* in diverse varianti, ma non mancano torte enormi e pannose e con gelati invidiabili. I danesi sono una delle popolazioni che consumano più gelato al mondo... chi l'avrebbe mai detto? Pastéis de Belém, la pasticceria più antica d'Europa si trova a Lisbona

Nel quartiere di Belém a Lisbona si trova una chicca onnipresente in tutte le guide turistiche che si rispettino. Si perché qui, oltre alla famosa torre, c'è soprattutto la **Pastéis de Belém**, la più antica della città oltre che la più buona: aria vintage in sale affollate di turisti e profumo di cannella da estasi. Ogni *pastéis* che si rispetti è infatti servita fumante con una generosa spolverata della spezia oltre che accompagnata da un buon caffè o un bicchierino di porto.



Per chi non li conoscesse, i **Pastéis de Nata** sono dei dolcetti sfogliati ripieni di crema tipici del Portogallo e preparati con una ricetta segretissima ancora oggi tramandata a pochissime persone. Quelli di Belém si trovano solo qui e sono ancora più buoni e unici e forse è il mistero che ruota attorno alla ricetta a renderli più gustosi fin dal 1837, anno in cui fu aperto il locale: oggi se ne vendono in media ventimila al giorno. A Vienna per assaggiare la vera *Sacher Torte* all'Hotel Sacher

L'atmosfera da valzer viennese in un luogo diventato quasi mistico per la città austriaca. L'Hotel Sacher si porta dietro tutta la magia della disputa sulla paternità della **Sacher Torte** attribuita nel 1832 a Franz Sacher, giovane pasticciere che realizzò questa torta al cioccolato per un cancelliere dell'Impero Asburgico conquistando subito i palati più nobili e diffondendosi nei caffè e nei palazzi di tutta Europa.

Fu poi in figlio a fondare nel 1876 l'Hotel Sacher di Vienna diventando un simbolo di eleganza e raffinatezza e luogo di incontro di politici, reali e celebrità del tempo. Ancora oggi le sue pareti ne raccontano la fama con fotografie storiche distribuite tra decorazioni, tappezzerie damascate, candelabri di cristallo, mobili antichi e opere d'arte: oggi l'Hotel Sacher dispone di oltre centocinquanta camere e suite ma fatevi largo all'entrata, è sempre piena di turisti pronti a scattarsi una foto. Caffè Louvre, a Praga uno dei caffè più antichi della città

Un bel po' di anni fa in uno dei suoi tavoli erano soliti sedersi personaggi come Franz Kafka o Albert Einstein ma, ancora oggi, qui la storia si continua a respirare. Il **Caffè Louvre** si trova al centro di Praga ed è uno dei più antichi e famosi della città con i suoi suggestivi interni rossi e le grandi finestre in stile *liberty*.

Il menù spazia dai piatti tipici della cucina ceca alla caffetteria con ricche prime colazioni e 'il mafioso', un cappuccino con amaretto molto conosciuto tra i clienti. Se vi va potrete anche giocare a scacchi o fare una partita di biliardo, qui l'unica cosa bandita è la connessione wi-fi!

Vete Katten, a Stoccolma la pasticceria dove la cannella regna sovrana

L'indirizzo da non dimenticare se visitate Stoccolma è quello di **Vete Katten**, un locale storico della città che ricorda moltissimo le pasticcerie in stile asburgico. Un cortile all'aperto, una sala principale e una più intima, camerieri in divisa e tazze antiche.

Ma qui a farla da padrone è l'aroma di cannella nelle famose girelle che qui si trovano nei tre gusti classici che sono vaniglia, cardamomo e cannella appunto. Non mancano altri dolci da scegliere, ottima la *Princesstårta* svedese.





## Dolci per San Valentino: le proposte gourmet



I migliori chef italiani celebrano la festa degli innamorati con i loro dessert gourmet. Opere d'arte per gli occhi, per il palato e per il cuore. Scoprite in questo articolo.



di Alessandra Basile 14 Febbraio 2022 in Food&DrinkStyle

Tempo di lettura: 8 mins read

Nei giorni scorsi ti ho parlato delle **idee regalo di San Valentino** e delle **mete più romantiche per festeggiarlo** (clicca qui per una rinfrescata su tutti i consigli del nostro speciale). Ma c'è poi **l'aspetto più dolce di questa festa** – letteralmente. Vale a dire i

dolci per San Valentino . Oggi gli innamorati si dividono in due filoni: quelli che cercano online **ricette facili per il dolce di San Valentino** per cimentarsi in cucina e quelli che scelgono un **dessertgourmet**. Ecco, io ti voglio proprio aiutare in questa scelta proponendoti di seguito le **proposte dei migliori chef e pastry chef italiani** che hanno deciso di omaggiare tutti gli innamorati con i loro **dolci per San Valentino**.



I dolci di Arte Sapori





Torte e biscotti di San Valentino – **Marchesi** 1824

In occasione dell'attesa festa di San Valentino, **Marchesi** 1824 e il **Pastry Chef Diego Crosara** presentano gustose **composizioni a forma di cuore**. Dai decori LOVE sull'iconica **torta al cioccolato e passion fruit con glassa lucida rossa** e sulla **crostata al cuore di cioccolato fondente spruzzato rosso**, il San Valentino da **Marchesi** 1824 è un gustoso inno all'amore. **Marchesi** 1824 propone anche **dolci personalizzati**. Innanzitutto, e monoporzioni a forma di **cuore posizionate su una sablé al cioccolato**, con una glassata rossa e una spruzzata rossa con scritta LOVE. Come dolce di San Valentino trovi anche la crostata friabile con fragoline di bosco o lamponi ai baci di dama personalizzati, con cioccolato fondente. E infine, i biscotti decorati di **pasta frolla a forma di cuore** con decoro San Valentino e scritta LOVE.



Dolci San Valentino – Rinaldini

**Rinaldini ha scatenato la fantasia** in quanto a **dolci per San Valentino**. Una **pozione d'amore**, un **anello speciale** (con tanto di dettaglio in **oro 24 carati**), **cuori** in diverse forme e gusti che puoi trovare negli **store di Roma, Milano e Rimini**. Per San Valentino Roberto Rinaldini firma una

torta studiata nei minimi dettagli, nella forma e nel gusto: si chiama **"Forever Love"** ed ha la foggia di una boccetta a forma di cuore, contenente nientemeno che una pozione d'amore. I toni? Quelli del rosso e del nero che evocano passione, mistero, sentimento. Il dessert romantico per eccellenza, capace di conquistare anche il palato: **sbrisolona al pistacchio, cremoso al cioccolato 70%, crema leggera al pistacchio e glassa al cacao** compongono questo straordinario dolce di **San Valentino**.

Altra torta pensata per il 14 febbraio è **"Iloveu"**, un cuore rosso – con scritta in



cioccolato bianco dorato – fatto di bacio di dama alle mandorle, cremoso al frutto della passione, crema leggera al mascarpone e vaniglia, purea di fragole e lampone, glassa al cioccolato bianco e lampone. **Romanticismo anche in “Valentina” e “Valentino”, i due dessert a forma di cuore** che portano la sagoma di un dolcissimo Cupido e declinano in versione monoporzione le torte “Forever Love” e “Iloveu”. Belli, buoni, sorprendenti, per un “effetto wow” assicurato.



Per San Valentino il cioccolato di Valrhona

La forma del San Valentino 2022 firmato Valrhona è quella di una **tavoletta di cioccolato**. Per la festa degli innamorati, la maison del cioccolato premium più amato dai grandi pasticceri ha scelto di proporre ai suoi **chocolate lovers** una rielaborazione delle sue iconiche tavolette per offrire ancora di più golosità, modernità e piacevolezza.

**La prima novità è il formato più grande**, 120 g invece che 85 g. Un formato più generoso e che risponde meglio alle richieste di golosità dei suoi consumatori abituali.

La seconda sono le **ricette**: fini ingredienti gourmet vanno ad arricchire i famosi cioccolati di casa Valrhona. La nuova gamma di tavolette è proposta in otto diverse ed irresistibili referenze. Tra le proposte di San Valentino 2022 Pura Origine: Manjari Arancia, Bahibe Mandorla. Blend esclusivi: Guanaja Gruè di cacao, Jivara Pécan, cioccolato al latte 40% e noci pecan caramellate. Creazioni golose: Dulcey Caffè, Caramélia Perle croccanti, Ivoire Lampone, cioccolato bianco 35% e pezzetti di lamponi croccanti aciduli.

