

ESPERIENZE
PIACERI
PASSIONI

.lifestyle

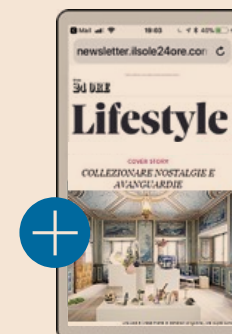


Per intenditori. «Corista», pannelli fonoassorbenti Caimi by Lorenzo Palmeri

Arredamento
Non solo acustica: anche gli oggetti hanno un suono che dà armonia e identità alla casa

Serramenti e materiali fanno la differenza. Marmo e ceramiche creano ambienti freddi. Legni, tende, tessuti e carte da parati danno maggiore intimità

—Giovanna Mancini pag. 15



Iscriviti alla newsletter.lifestyle
Tutte le news della settimana in un unico appuntamento
240.it/newsletter

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ .nòva.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .food — SABATO .lifestyle — DOMENICA

San Valentino. La ricorrenza permette a tutti (innamorati e non) di sbizzarrirsi tra praline, tartufi, cremi e lollipop

La classica scorpacciata per amor di cioccolato

Federico De Cesare Viola

Se c'è una cosa buona di San Valentino è che ci consente di indulgere all'acquisto e al consumo impenitente di cioccolato, potendo sempre approfittare della ricorrenza come valida scusa per fare o farsi un regalo — una tradizione che non vogliamo essere proprio noi a rompere — a prescindere dall'effettiva situazione sentimentale. Impenitente non vuol dire però senza criterio, che quando si parla di cacao è bene intendersi sul concetto di qualità. Ecco allora una selezione di prodotti (ed esperienze) selezionati tra alcune delle migliori cioccolaterie e pasticcerie italiane, dal Piemonte alla Sicilia, ideali per queste giornate all'insegna della passione e del romanticismo più sfrenati.

Chi è cresciuto con il mito di Willy Wonka non potrà non apprezzare la gift box creata ad hoc da La Perla di Torino per la festa degli innamorati: insieme a una confezione di tartufi di cioccolato e praline decorate a mano, infatti, si potrà vivere una giornata all'interno del laboratorio per scoprire, insieme ai maestri artigiani, i segreti della produzione e creare la propria tavoletta con la tecnica del temperaggio a mano, proprio come un autentico maître chocolatier. Prima di concludere l'esperienza assicuratevi di assaggiare anche il nuovo tartufo di cioccolato al caramello con arachide e sale di Cervia.

Fate attenzione: è un contrasto che dà dipendenza.

Siamo nella regione giusta per una scorpacciata di cioccolato artigianale. Qualche altro esempio? Per l'occasione sono perfetti gli speziati di Guido Castagna: alla ricetta classica del cremino sono stati aggiunti fiori e spezie per abbinamenti esplosivi come paprika-pepe rosa o cannella-calendula. Oppure i Boeri di Bodrato, ciliegie "ubriacate" nella grappa (anche senza nocciolo) e ricoperte di cioccolato fondente, da custodire nelle loro iconiche cappelliere, perfette come cadeau. La maison di Novì Ligure propone anche i tradizionali cuori di cioccolato Millerighe nelle versioni bianco, al latte e fondente.

Mettete da parte tutto il vostro (eventuale) cinismo pure davanti alle bellissime e romantiche creazioni di Gruè, la pasticceria romana nata nel 2014 da un'idea di Marta Boccanera e Felice Venanzi che si sono ispirati, nella loro filosofia di lavoro, a maestri come Iginio Massari, Luigi Biasetto e Pierre Hermé. Dal loro laboratorio di 300 metri quadrati, in questa stagione, escono deliziosi cuori di cioccolato ma anche creazioni a forma di rosa (nella foto) e orsetti, rigorosamente

realizzate con la migliore materia prima (del resto proprio con il termine "grue" si indica la parte più pregiata della fava di cacao). Notevoli anche i tartufi — c'è anche quello al Pisco, il tipico distillato peruviano — e le praline, in particolare la versione al rosmarino e quella ai frutti esotici.

Orange is the new black, persino a San Valentino: il nuovo cofanetto arancione di Amedei, la maison toscana con sede a Pontedera, racchiude una nuova selezione di praline — decorate a mano — tra cui anche la versione mignon con cioccolato al latte e mandarino. Chi non vuole rischiare di finire presto la scorta può puntare direttamente sulla selezione Le Praline 25 dove troverà, tra le tante, quelle al gusto cannella, cappuccino o Vin Santo.

Scendiamo più a Sud, con una tappa obbligatoria a Napoli. Perché, parliamoci chiaro, che San Valentino sarebbe senza assaggiare o regalare almeno una "foresta" di Gay-Odin? Il tronchetto di cioccolato al latte a sfoglie è ormai il simbolo di questa storica cioccolateria, nata alla fine del diciannovesimo secolo nel quartiere Chiaia (ma oggi con sedi anche a Roma e Milano), e in questi giorni lo potete assaggiare anche nella versione a forma di cuore. In alternativa ci sono i cuoricini ripieni di gianduia e ghianda e ricoperti da una sottile sfoglia di cioccolato fondente.

Infine eccoci a Modica, nella provincia di Ragusa, per dedicarci un'altra grande eccellenza italiana, l'Antica Dolceria Bonajuto, e scegliere una delle tante confezioni del loro cioccolato, celebre e apprezzato per l'antico processo di lavorazione del cacao.

Si va dalle tavolette alle praline al pistacchio ai signoretti per il 14 febbraio tra cui lo "stecco cuore". Se ancora avete pregiudizi sul cioccolato bianco, provate la loro eccellente versione: la preferite più gentile (con zucchero grezzo panela) o più ruvida (con muscovado)?

A questo punto dovrete aver fatto il pieno di cioccolato (e per conoscere gli abbinamenti possibili vi invitiamo a leggere il box dedicato). E se volete provare un'altra esperienza unica (e con wow effect garantito) il posto giusto è il Four Seasons di Milano. E qui che si trova la Chocolate Room (aperta solo in occasione del brunch domenicale oppure su richiesta), una sala delle meraviglie interamente dedicata al cibo degli dei. È stata creata da Daniele Bonzi, il pastry chef del luxury hotel meneghino, in collaborazione con Valrhona: tutti gli elementi della stanza, perfino le pareti, sono realizzate con il cacao e si può assaggiare ogni sorta di pralina, tavoletta o lollipop. Un luogo terapeutico, dove perdere la testa.

realizzate con la migliore materia prima (del resto proprio con il termine "grue" si indica la parte più pregiata della fava di cacao). Notevoli anche i tartufi — c'è anche quello al Pisco, il tipico distillato peruviano — e le praline, in particolare la versione al rosmarino e quella ai frutti esotici.

Orange is the new black, persino a San Valentino: il nuovo cofanetto arancione di Amedei, la maison toscana con sede a Pontedera, racchiude una nuova selezione di praline — decorate a mano — tra cui anche la versione mignon con cioccolato al latte e mandarino. Chi non vuole rischiare di finire presto la scorta può puntare direttamente sulla selezione Le Praline 25 dove troverà, tra le tante, quelle al gusto cannella, cappuccino o Vin Santo.

Scendiamo più a Sud, con una tappa obbligatoria a Napoli. Perché, parliamoci chiaro, che San Valentino sarebbe senza assaggiare o regalare almeno una "foresta" di Gay-Odin? Il tronchetto di cioccolato al latte a sfoglie è ormai il simbolo di questa storica cioccolateria, nata alla fine del diciannovesimo secolo nel quartiere Chiaia (ma oggi con sedi anche a Roma e Milano), e in questi giorni lo potete assaggiare anche nella versione a forma di cuore. In alternativa ci sono i cuoricini ripieni di gianduia e ghianda e ricoperti da una sottile sfoglia di cioccolato fondente.

Infine eccoci a Modica, nella provincia di Ragusa, per dedicarci un'altra grande eccellenza italiana, l'Antica Dolceria Bonajuto, e scegliere una delle tante confezioni del loro cioccolato, celebre e apprezzato per l'antico processo di lavorazione del cacao.

Si va dalle tavolette alle praline al pistacchio ai signoretti per il 14 febbraio tra cui lo "stecco cuore". Se ancora avete pregiudizi sul cioccolato bianco, provate la loro eccellente versione: la preferite più gentile (con zucchero grezzo panela) o più ruvida (con muscovado)?

A questo punto dovrete aver fatto il pieno di cioccolato (e per conoscere gli abbinamenti possibili vi invitiamo a leggere il box dedicato). E se volete provare un'altra esperienza unica (e con wow effect garantito) il posto giusto è il Four Seasons di Milano. E qui che si trova la Chocolate Room (aperta solo in occasione del brunch domenicale oppure su richiesta), una sala delle meraviglie interamente dedicata al cibo degli dei. È stata creata da Daniele Bonzi, il pastry chef del luxury hotel meneghino, in collaborazione con Valrhona: tutti gli elementi della stanza, perfino le pareti, sono realizzate con il cacao e si può assaggiare ogni sorta di pralina, tavoletta o lollipop. Un luogo terapeutico, dove perdere la testa.



È qui la festa
Nella foto in alto una selezione delle praline prodotte nella pasticceria Gruè di Roma (foto di Alberto Biasetti). A fianco, il cioccolato Foresta di Gay Odin, un tronchetto di cioccolato al latte a sfoglie. Qui sotto una confezione del Cioccolatino Sicily di Bonajuto



Dolce amaro. Sopra, il tartufo di cioccolato al caramello con arachide e sale di Cervia de La Perla; a fianco il nuovo cofanetto Le Praline 5 Orange di Amedei

ABBINAMENTI

Con il vino giusto il miglior matrimonio

Una questione annosa, tanto per i sommelier quanto per gli appassionati: i possibili abbinamenti tra cioccolato e vino. In realtà il tema non poi è così ostico come si potrebbe pensare, a patto di seguire alcune regole. Come quella che dice che più alta è la percentuale di cacao nel cioccolato e più c'è bisogno di un vino dall'alta gradazione alcolica (ad esempio un fortificato), ricco di struttura e aromaticità. In generale è bene sempre considerare l'equilibrio tra le componenti acide, amare e dolci. Tra i matrimoni più felici, dunque, c'è quello tra cioccolato e Marsala. Quale, in particolare? Con i fondenti e gli speziati è ottimo il Single Barrel di Pellegrino (nella foto), un vino eccezionale in tiratura limitata,

proveniente da una singola botte di rovere da 21hl che conteneva Marsala vergine riserva dell'annata 2001: riflessi ambrati, al naso sentori di legno, chiodi di garofano e cannella, al palato esprime sapidità e acidità con note liquorizia e di cacao. Altro vino che funziona egregiamente con il cioccolato fondente, proprio grazie all'armonia tra amaro e dolce, è il Primitivo di Manduria Dolce Naturale. Irresistibile quello di Gianfranco Fino, "Es più sole", un vino caldo, intenso e materico con sentori di prugne, ciliegie nere, cioccolato e spezie. E che dire di un prezioso

calice di Occhio di Pernice, il Vin Santo di Nobile di Montepulciano di Avignonesi, da centellinare insieme a una selezione di cru monorigine? Pura estasi. Infine vi consigliamo il pairing, ormai tipico, con il Barolo Chinato, un vino prodotto con Barolo aromatizzato con diverse spezie tra cui la corteccia di china calissia, la radice di rabarbaro e di genziana e il seme di cardamomo. Tra i migliori c'è quello di Cocchi, prodotto secondo la ricetta originale proprio di Giulio Cocchi e ideale anche con il cioccolato più ricco di cacao.

—F.D.V.

#ALTROVE

IN TRENTINO

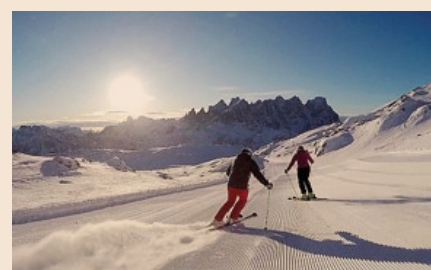
Una discesa sulla Pista degli Innamorati

Sciare all'alba sulla Pista degli Innamorati o dormire sotto le stelle in camere mobili di vetro e legno alle Cinque Torri, in pista dopo una cena all'Averau o sulle ciaspole al chiaro di luna sull'altopiano di Asiago. Quest'anno non mancano le proposte per chi voglia celebrare l'amore tra neve e cielo, magari con gli sci ai piedi.

Per chi non perde tempo, con #TrentinoSkiSunrise nella Ski Area San Pellegrino è possibile salire all'alba di San Valentino sul Col Margherita e ammirare il sorgere del sole dalla terrazza del nuovo rifugio InAlto, aprendo la giornata sugli sci con la Pista degli Innamorati fino a Falcade (fassa.com). A fine giornata, cena romantica con vista su Cortina al rifugio Faloria o sciata a valle in zona Cinque Torri dopo una cena nei rifugi Averau e Scaiole.

—Giambattista Marchetto

© RIPRODUZIONE RISERVATA



11 km. La Pista degli Innamorati è la più lunga della Ski Area San Pellegrino: dalla stazione della funivia Col Margherita scende a Falcade

IN EMILIA ROMAGNA

Alchimia tra i fornelli nel Castello stellato

Si dice che cucinare insieme accresca l'affinità di coppia. E per gli appassionati c'è un luogo speciale, romantico e raffinato, in cui consolidare l'alchimia ai fornelli: l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (in provincia di Parma), un castello sulla gola del fiume Po tempio gourmet dello chef stellato Massimo Spigaroli. Qui le coppie potranno divertirsi a preparare la pasta artigianale con lo chef, tra tortelli, ravioli, tagliolini, tagliatelle, stringoni e pasta rasa secondo le ricette tradizionali del territorio. Oppure potranno destreggiarsi con un "Menu stellato" apprendendo come preparare le 4 portate che ripercorrono la storia della cucina di Spigaroli.

La giornata si concluderà con un soggiorno in una delle esclusive camere e suite del relais dopo una cena stellata di San Valentino (per informazioni www.anticacortepallavicina.re.la.it).

—Marika Gervasio

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Polesine Parmense. Corsi di cucina con lo chef stellato all'Antica Corte Pallavicina

IN TOSCANA

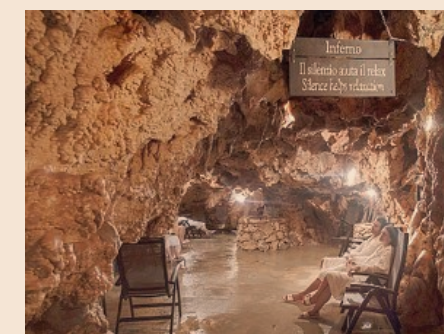
Relax in coppia nella grotta termale

Un'elegante villa ottocentesca, al centro di un parco maestoso, nasconde un luogo assolutamente magico da scoprire in due. È la più grande grotta termale naturale d'Europa, con un lago sotterraneo caldo, immobile e profondo. Una Spa unica, creata dalla natura. Per tutto il mese di febbraio sarà un luogo di favola per gli innamorati con le proposte di Grotta Giusti, a Monsummano Terme (in provincia di Pistoia).

Il soggiorno di due notti prevede, tra l'altro, cena a lume di candela e coccole alla spa termale con piscine termali con idromassaggio naturale e percorso termale Bio-aquam. E ancora, due trattamenti alla Spa: un bagno di vapore termale in grotta con percorso depurativo e rilassante per corpo e mente; e un massaggio rilassante di coppia ai vinaccioli (per informazioni www.grottagiusti spa.com).

—Ma.Ge.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Grotta Giusti. La più grande grotta termale naturale d'Europa, con un lago sotterraneo