

WINE&CHOCOLATE BY CHOCOCLUB

Barolo Chinato... vino da cioccolato!

di Maria Angela Scarbolo e Nicoletta Dogliani

È tanto brutta la rima quanto eccezionale il connubio. Sbizzarritevi con tavolette (purché non al latte) monorigine o aromatiche o, perché no, con una crema spalmabile artigianale

Il Barolo Chinato è un vino da cioccolato per eccellenza: buon contenuto alcolico, dolcezza sufficiente da bilanciare l'amaro del cacao, gusto intenso e speziato alla pari con il Cibo degli Dei. Nella scelta della giusta tavoletta va evitata quella al latte: la cremosità e la dolcezza di questo ingrediente rendono poco gradibile il connubio con il vino, anche se la percentuale di cacao è alta. Ci vuole un prodotto fondente, dal gusto deciso ed aromatico: il Barolo Chinato consente una volta scelta, che produrrà ogni volta una nuova sinfonia di gusti. Volendo fare un percorso in crescendo, si può partire da un contenuto di cacao "debole" (60%), accompagnato da un'aromatizzazione più decisa, come una tavoletta artigianale con lime e basilico: sarà un susseguirsi di note gustose ed intense. Vanno evitati gli aromi molto forti: il caffè in grani copre il vino, lo zenzero candito rende l'abbinamento piccante. Proseguendo si può passare a tavolette monorigine in purezza: già con un 66% (Thornton's: Mexico) emerge una nota floreale delicata e gradevole. Saliamo in percentuale, con cioccolati con note di

CHOCOTECA

Upgrade naturale del progetto Selezione Chococlub è il concept di Chocoteca: un locale dedicato al cioccolato e sviluppato da un'idea semplice ma proprio per questo molto efficace.

Traslati dal mondo del vino nella Chocoteca si troveranno questi due fondamentali elementi: prodotti e formazione che differenzieranno notevolmente la "chocoteca" dalle comuni cioccolaterie, pasticcerie, caffetterie, etc...

Nata dallo studio congiunto di Chococlub, dell'interior design Rossano Balloni e di F.lli Gruppo Arredamento - azienda con decennale esperienza nel settore dell'arredamento ristorazione/bar - la chocoteca ha in prodotto e formazione le sue key words.

Prodotti artigianali multimarca e formazione professionale su tematiche relative al mondo del cioccolato (tecniche di produzione e conservazione, marketing dolciario, tecniche di vendita e formazione degli addetti, corsi di degustazione, corsi di analisi sensoriale).

www.chocoteca.com

Per ordini ed informazione sui prodotti selezione 0173/365027

Per informazioni su Chocoteca d.ferrero@chococlub.com



frutta rossa e prugne (Schraffen Berger: Tomè-Açu 68%; Hotel Chocolat: St. Lucia o Uba Budo, entrambi al 72%) che riecheggiano quelle del vino, mentre la

china sposa il gusto tostato del Cibo degli Dei. Molto elegante l'abbinamento con un alto contenuto di cacao aromatico (Valrhona: Abinao 85%), le cui note ammandolate creano sul palato un piacevole contrappunto col gusto fruttato del vino. Vogliamo concludere in modo più inusuale ma sempre piacevole? Una crema spalmabile artigianale, quale la Cacao Selezione Chococlub, con un'alta percentuale di nocciole e di cacao, che ci permetterà di preparare delle gustose tartine, generosamente spalmate, da abbinare a questo splendido vino.



SELEZIONE CHOCOCLUB

Prodotti di altissima qualità, originali ed esclusivi, di alta commerciabilità, promossi in un circuito dedicato e selezionati da un'associazione leader nel campo del cioccolato da 10 anni: ecco gli ingredienti del progetto di Selezione Chococlub.

Selezionata tra migliaia di partecipanti alle manifestazioni Chococlub in tutta Italia, pertanto con garanzia di gradimento, Selezione Chococlub ha trovato nella conoscenza consolidata del settore della cioccolateria-pasticceria, nei contatti e nelle collaborazioni con i migliori maestri cioccolatieri ed artigiani italiani, sviluppati da Chococlub, la forza per diventare un gruppo di prodotti in grado di soddisfare anche le passioni più ambiziose e difficili degli amanti del cioccolato. Selezione Chococlub nasce per rispondere all'esigenza di presentare ai propri clienti il meglio in commercio e per permettere a coloro che la scelgono di differenziarsi da tutti, offrendo cioccolato ed ingredienti di altissima qualità lavorati dall'eccellenza italiana.

Lo studio di ogni dettaglio ha creato un'offerta dal packaging accattivante e dalle soluzioni pratiche e versatili in termini di presentazione (coper, vetriette, teche) e stoccaggio: tavolette, praline, dragees, creme spalmabili, cioccolati spizzati... e altre creazioni pronte a avvolgere i 5 sensi dei clienti. I prodotti di Selezione sono oggetto ideale per proporre ai propri clienti degustazioni guidate in cui illustrare caratteristiche organolettiche, metodi di lavorazione e qualità superiore.

Referenze perfette per selezionate enoteche con le loro proposte di abbinamento