

# DOLCESALATO

MARZO 2003

## CIOCCOLOSITÀ 2003

### IL DRINK DEGLI DEI



**1° classificato: Luca Picchi** (6 finito durante la premiazione), è capobarmen del Caffè Rivoire di Piazza della Signoria a Firenze.

**SEXY CHOCOLATE:** 2,5 cl rum Appleton estate V/X - 2,5 cl cioccolato - 1,5 cl Kamasutra ginseng liqueur - 1,5 cl crema di latte (in superficie)  
Shaker - coppetta cocktail. Decorate con arancia, cioccolato, fragola, kiwi

**2° classificato: Alessandro Ricci**, è titolare del Bar Galleria Pagni di Follonica, Sommelier professionista oltre che vice fiduciario A.I.B.E.S.

**COACH:** 3cl Cioccolato - 2cl Rum scuro Demerara - 2cl Barolo chinato - 1cl Crema di pistacchi  
Decorate con cedro e arancia candita

**3° classificato: Davide Rotondo**, lavora all'Hotel Splendido di Portofino della catena Orient Express Hotels

**"ACCIDENTI, SONO STO FACOLICO":** 2 cl Jameson whisky - 2 cl Talea crema d'amaretto (distillerie Isabella) - 1 cl Aurum liqueur alle arance - 3 cl cioccolato liquido amaro

Decorazione: coppetta "Asi" in cioccolato con arancia e ciliegine candite (ad opera di Puccinelli Mauro, pasticciere del caffè Roma di Forte dei Marmi).

having carefully evaluated each single, the jury declared Luca Picchi the best barman of the Caffè Rivoire of Signoria in Florence. In second place Alessandro Ricci of Follonica and third Rotondo of Portofino. Three chocolate cocktails you can make yourselves with that these three barmen kindly gave the barmen fought it out for the best of the Gods" in the Sala Rossa, the first tasting was held in the Sala Rossa, called "La piantagione in un affascinante viaggio di qualità di un brand his crus, organised by Slow Food. The afternoon saw three experts from the Valley Toscana: Andrea Slitti, Paul Slitti and Luca Mannori, accompanied by the talented Toscano. With "Dolci e Spirali" (Sweet and voluptuous spigical alliance between a Tuscan products made by great chocolate makers, where the sweetness of chocolate delicately on one's palate to be by the pleasant aroma of three

con finale persistente. Verso il termine di questo viaggio alla scoperta di sapori, e sensazioni nuove, raggiungiamo uno stato meditativo totale. È questo il vero ruolo del sigaro. Volerlo accostare a prodotti enogastronomici è quasi una forzatura. Non si può affermare che il toscano si accompagni bene al cioccolato piuttosto che a un distillato o altro, ma sicuramente nell'assaporarlo, grazie alla sua sapidità, si sposa bene con il "dolce" e, insieme a vini da meditazione, ne esalta sicuramente il ruolo. La degustazione è terminata, la sala è sovrastata dal fumo dei sigari accesi, per molti probabilmente non è gradevole, per altri non c'è niente di meglio. Io l'ho provato, forse non lo amerò mai e probabilmente non lo fumerò più, ma vi posso assicurare che ciò che si sente con il palato è completamente diverso da ciò che si respira con il naso. Provare per credere! Domenica 26 si sono tenute altre interessanti degustazioni guidate.

In "Frutta e cioccolato... secondo Maglio: dal 1875 la famiglia racconta il Salento più

mente un altro! Il tutto è stato degustato accompagnato da un bicchiere di Recioto di Valpolicella, di Banyuls e di Porto. **Gianni Salvadori**, direttore vendite della ditta leccese, ha presentato la famiglia Maglio, giunta ormai alla quinta generazione di cioccolatieri, e le sue antiche ricette, nate da una vera cultura del cacao e dall'idea di abbinare un prodotto di terre lontane ai frutti del proprio territorio, come mandorle e frutta. Successivamente è stata la volta della grande arte dolciaria siciliana del Caffè Sicilia di Noto fatta conoscere e degustare da **Corrado Assenza**. Infine, un passo indietro nella storia con l'Antica Dolceria Bonajuto "A tornare indietro ci prendiamo gusto", il secolare incontro tra le culture arabe e spagnole.

### Il gelato degli dei

Dopo una giornata e una serata all'insegna del cioccolato non potevamo certo iniziare la mattina senza una buona "colazione" a base di gelato al cioccolato. Questo, infatti, era il tema principale del secondo concorso