

# ICON



Il cioccolato di Armani/Dolci - Credits: armanidolci.com

Food

## IL CIOCCOLATO DELLE FESTE, IDEE REGALO

*Per chi ha poche idee ma vuol fare bella figura o, più semplicemente, per una pausa dolce da condividere*

di Chiara Degl'Innocenti  

**S**e state correndo contro il tempo e vi restano da fare gli ultimi regali di Natale puntate sul sicuro: il cioccolato. Da tempo la creatività e la bravura dei maestri cioccolatieri è diventata una vera e propria risorsa anche per chi si trova a corto di idee sotto le feste. Scegliete, dunque, tr queste l'idea migliore.

**Guido Gobino**, che è sinonimo di rispetto della tradizione e slancio verso l'innovazione uniti a una grande passione per il cioccolato artigianale di alta qualità, per Natale propone in confezioni di design prodotti ricercati realizzati con Cacao di provenienza centro-sud americana e asiatica perché Paesi con le più pregiate e più ricche di sfumature aromatiche. Le Nocciole, rigorosamente IGP piemontesi, provenienti da alcune piccole aziende agricole selezionate che lavorano in esclusiva per l'azienda sin dai tempi della sua fondazione, sono uno degli elementi essenziali che hanno fatto ricevere all'azienda premi e i riconoscimenti come "Migliore pralina del mondo" per il Cremino al Sale, i premi "Tavoletta d'oro" consegnati al Cioccolato Gianduja per 5 anni di fila al "Maximo +39" e la qualifica di Ambasciatore di Torino nel mondo in occasione delle Olimpiadi Invernali del 2006.

Domenica Bertolusso e Beppe Montanaro sono i fondatori di **Tartuflanghe**, l'azienda che si dedica al tartufo dal 1968 e che, oltre al ristorante, nel 2005 ha inaugurato (per poi affermarsi nel tempo a livello internazionale) il laboratorio dolciario in cui la produzione dei Tartufi Dolci d'Alba è prevalentemente costituita dalle celebri praline al cioccolato e nocciola Piemonte IGP. Per le Feste 2018 propone anche i Trifulòt di Tartuflanghe, mini tartufi dolci da 7 grammi la cui ricetta prevede Nocciola Piemonte IGP e cioccolato di pasticceria.

Pierpaolo Ruta-Bonajuto, re del cioccolato di Modica e fautore della riscoperta e del rilancio del cioccolato artigianale cittadino, gestisce l'**Antica Dolceria Bonajuto** vera e propria mecca da sette generazioni dell'eccellenza del cacao. Qui si possono trovare idee regalo utili e golose allo stesso tempo che rappresentano il top in tema natalizio: dal tagliere in legno da cioccolato, da donare insieme a una delle tante tavolette di cioccolato fondente, al latte e bianco, fino alle praline arricchite da frutta secca, ripiene e glassate. Lasciarsi tentare? È un dovere.

Per celebrare il Natale **Armani/Dolci**, invece, regala il gusto dei sapori autentici, la ricercatezza delle lavorazioni artigianali e l'unicità delle materie prime in una collezione speciale molto fashion. La carta rosso

acceso con riflessi metallizzati tono su tono avvolge le scatole di praline, quadretti di cioccolato, dragées e marron glacé impreziosendo il tutto con un raffinato fiocco. Come dire anche l'occhio vuole la sua parte.

Per un regalo sempre gradito c'è **Bodrato** che, da 75 anni, lavora artigianalmente il cioccolato conciliando le tecniche della tradizione al gusto moderno in continua evoluzione. Fra i prodotti da provare il boero realizzato con ciliegie di Vignola macerate per mesi nella grappa oppure le praline, in particolare quelle al Té Matcha, o i cremini, quelli al Sale Maldon per esempio rappresentano il top della gamma in nostra continua sperimentazione.

Con i lingotti, signature pieces di **Ciocolatitaliani** eseguiti con cacao Fino De Aroma, il più pregiato al mondo, si è sicuri di fare sempre una bella figura e di assaporare il meglio della gamma del brand. Realizzati in tre gusti classici, ovvero bianco, latte e fondente 70%, per Natale 2018, sono state create anche due speciali limited edition composte dal Lingotto fondente 80% con mandorle e il Lingotto al latte con nocciole.

© Riproduzione riservata