

CURIOSA OTTIMISTA DINAMICA

Donna

moderna

DIETA
Detox.
prima
delle
feste

BENESSERE
QUI CI
VUOLE
UNA
SAUNA

**SPECIALE
BAMBINO**

**Caro
Babbo
Natale,
vorrei...**

**VALERIA BRUNI
TEDESCHI
CHE
LIBERAZIONE
RIDERE
DI SÈ!**

**MODA
GYM DA
PASSEGGIO**

Marie

La regina *Kondo*
del riordino
è tornata!

E ORA METTE A POSTO LA NOSTRA CASA INTERIORE

2,00 € 1 DICEMBRE 2022 - ANNO XXXV - N° 50

SETTIMANALE Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Austria
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Ungheria
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Repubblica
Cecoslovacchia
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Slovacchia
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Polonia
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Portogallo
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Romania
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
francese CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
tedesca CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
italiana CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
romanda CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
slovena CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
svizzera CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
tedesca CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
italiana CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
romanda CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
slovena CH
- AUT. n° 1089 / L.O. n° 7 / 186 / A.P. / 2020 Periodico ROC - Svizzera
svizzera CH

Ci vediamo per il chocobreakfast

Buone notizie per i veri addicted del cioccolato. **Pasticcerie e laboratori artigianali di tutta Italia** quest'anno propongono golosissime esperienze e nuovi riti tutti dedicati a lui, il re dei comfort food

di **Francesca Romana Mezzadri**

IL MATTINO PIÙ GOLOSO DELL'INVERNO INIZIA COSÌ, con un chocobreakfast, il nuovo rito che sostituisce cappuccino e brioche con fumanti cioccolate in tazza. Le bevande si sormontano con ciuffi di soffice panna e granelle e si accompagnano con praline e altre specialità come i Chococaviar, cioccolatini dal cuore tenero avvolto in microsferine Cuor di cacao 75%. Oppure, con brioche classiche da completare a piacimento con riccioli di crema spalmabile, servita in coppetta. È la proposta del buongiorno nelle cioccolaterie Venchi, torinesi di nascita e presenti in tutta Italia (a Milano, Padova, Vicenza, Firenze, Siena, Roma, solo per citarne alcune) che per un breakfast stile brunch aggiungono voluttuose crêpe (venchi.com). Ma questa non è la sola esperienza gourmet che ci aspetta nei locali del cacao.

A TORINO, NEL REGNO DEL TARTUFO

Compie trent'anni La Perla, azienda celebre per aver creato, nel 1992, la declinazione dolce di una specialità tutta piemontese: sua infatti l'idea di realizzare per la prima volta i tartufi in versione dolce nelle due ricette iconiche, Nera, un pralinato di cioccolato fondente, e Bianca, con cioccolato bianco e nocciole del Piemonte. Una tradizione da gustare in via Catania, storico indirizzo del primo laboratorio di La Perla, dove alle ricette classiche si affiancano 20 varianti fra cui tiramisù, arachide salata, pistacchio e lampone. Le puoi abbinare con gli specialty coffee Terra di Lavazza nel corner esperienziale ospitato dalla cioccolateria (laperladitorino.it).

A MILANO, PER RISCOPRIRE LA BARBAJADA

C'è un uso tutto milanese che prevede di gustare una fetta di "panetun" con una fumante tazza di barabajada, bevanda antica e corroborante a base di cioccolato, caffè, panna e lat-

1 Nelle pasticcerie Vergani a Milano si fa colazione con una tazza di barabajada e una fetta di panettone classico.

2 È anche per vegani il crumirone crudista di Grezzo Row Chocolate a Roma.

3 Impossibile resistere alle tavolette colorate Venchi di Corso Buenos Aires, a Milano.

4 Per i super golosi c'è la cioccolata artigianale dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica.

5 Charlotte Dusart nella sua cioccolateria belga meneghina.

6 Tè e cioccolatini: provali nello storico Laboratorio La Perla di Torino.





NEL VILLAGGIO della bontà al quadrato

Sorge a sud di Stoccarda Waldenbuch, il villaggio dove ha sede Ritter Sport, l'azienda famosa nel mondo per le tavolette quadrate dai mille ripieni e dagli incarti coloratissimi. Vale il viaggio la visita all'esposizione, annessa all'area produttiva, che ripercorre i 110 anni trascorsi da quando Alfred e Clara Ritter fondarono il loro primo laboratorio artigianale. Da un'intuizione di Clara nacque, nel 1930, il formato quadrato, pratico da infilare nelle tasche delle giacche sportive. Questo e altri aneddoti sono raccontati con immagini, oggetti e documenti che narrano la storia dell'epoca, l'evoluzione del marchio e l'attuale attenzione alla sostenibilità ambientale ed ecologica: oggi, Ritter è in prima linea nel coinvolgere piccoli produttori in Ghana, Costa d'Avorio, Nigeria, Perù e Nicaragua, dove è in atto il progetto-pilota di cooperazione internazionale e sviluppo agroforestale CacaoNica. Nel laboratorio didattico bambini e ragazzi realizzano cioccolati dai gusti e confezioni personalizzati. E accanto alla "choco exhibition" è in mostra la collezione di Marli Hoppe-Ritter: quasi 600 opere d'arte ispirate alla forma del quadrato (ritter-sport.com).



te. Un rito che si celebra nelle pasticcerie Vergani in corso di Porta Romana e via Mercadante. Indirizzi sicuri per assaggiare il vero panettone tradizionale milanese, impreziosito da scorze di arance calabresi sbucciate a mano, vaniglia Bourbon del Madagascar, mandorle, uvette. Ma, soprattutto, lavorato con lievito ricavato dalla "madre" che, da settant'anni, rende soffici e fragranti gli impasti infornati 365 giorni all'anno, per la gioia dei golosi (panettonevergani.com).

A MILANO, CON UNA MAÎTRE CHOCOLATIER

Quella di Charlotte Dusart è la prima e unica cioccolateria belga meneghina. Charlotte, giovane maître chocolatier, classe 1988, dalla natia Bruxelles è approdata sotto la Madonna con un negozio-bomboniera. Qui espone con garbo ed eleganza 30 tipi di cioccolatini fra praline, ganache, cremi e fantasia. Oltre a barrette, tavolette, collezioni speciali e creazioni di volta in volta riempite, chiuse e all'occorrenza dipinte rigorosamente a mano nel laboratorio a vista. Così, mentre ti fai comporre uno scrigno con i tuoi gusti preferiti, o sperimenti piccoli assaggi delle novità del momento, puoi sbirciare "dietro le quinte" e farti raccontare da Charlotte e dai suoi collaboratori la magia del cioccolato: quella che fa tornare un po' bambini (charlottedusart.com).

A ROMA SI DEGUSTA UN VEGAN CHE NON SI DIMENTICA

Vegano e goloso? Sì può fare! La sfida è stata raccolta da Grezzo Raw Chocolate, insegna capitolina che nei suoi tre punti vendita (nei quartieri Monti, Ghetto e Parioli) propone una cioccolateria crudista biologica, con lavorazioni artigianali e pochi ingredienti naturali e vegetali, senza lattosio e senza glutine. Da provare, ice cream e spalmabili, torte, cookies e "crudotti", pasticcini essiccati a bassa temperatura. Oltre alle classiche tavolette e alle box per degustazioni "meditative" che racchiudono praline, tartufi, gianduiotti e cioccolatini rigorosamente raw. Il cioccolato crudo sposa ripieni e guarnizioni come caramello, pistacchio, cocco o peperoncino (grezzorawchocolate.com).

A MODICA, TRA AGRUMI, CANNELLA E LATTE D'ASINA

La cittadina siciliana, nota nel mondo per il suo cioccolato, accoglie gli amateur in questo spazio dal sapore ottocentesco dove ha sede l'Antica Dolceria Bonajuto. Il tour può iniziare dall'angolo dell'assaggio, dove provare tipologie diverse per provenienza e percentuale di cacao. Puoi soffermarti davanti alla vetrina che, come quelle dei salotti buoni di una volta, raccoglie ricordi, confezioni d'antan, documenti, fotografie e memorabilia. Perderti nella scelta tra una classica tavoletta alla vaniglia o alla cannella o una delle innumerevoli varianti con agrumi, spezie, erbe aromatiche e persino latte d'asina. Per finire sorseggiando una cioccolata in tazza, calda o in una inedita versione fredda, nel caratteristico vicolino adiacente la dolceria, immergendoti nell'atmosfera barocca modicana (bonajuto.it).