



COMUNICATO STAMPA

AL SALON DU CHOCOLAT 2017 IL PREMIO SPECIALE "TAVOLETTA D'ORO - COCKTAIL AL CIOCCOLATO"

Compagnia del Cioccolato e Cocchi portano la mixology nel mondo del cioccolato d'autore

Al **Salon du Chocolat** che si terrà a Milano (MiCo – Portello) dal **9 al 12 febbraio**, la **Compagnia del Cioccolato** in collaborazione con **Giulio Cocchi** assegnerà per la prima volta il **Premio Speciale "Tavoletta d'Oro"** al miglior **cocktail realizzato con cioccolato o cacao**.

Si tratta di un riconoscimento autorevole, una nuova categoria inserita nell'ambito di un premio ventennale, che fa entrare a pieno titolo la miscelazione nel mondo del cioccolato d'autore e del cacao d'origine.

L'alleanza con Cocchi, da anni impegnata nella riscoperta del Vermouth di Torino e del Barolo Chinato, dà un apporto di conoscenza importante nel legare i due mondi del cacao e dei vini aromatizzati.

La Compagnia del Cioccolato da sempre è fortemente interessata ad approfondire gli abbinamenti tra cioccolato e differenti vini, distillati e bevande (negli ultimi anni anche il tè e la birra) e questa materia è un fondamentale segmento nelle sue attività didattiche.

Con la stessa passione, anche la storia d'amore tra Cocchi e il cioccolato è di lunga data. Da molto tempo è noto l'eccellente abbinamento tra Barolo Chinato Cocchi e cioccolato, tanto che lo scorso anno il Barolo Chinato Cocchi è stato proclamato "Vino ideale da cioccolato" proprio al Salon du Chocolat. Questo perfetto connubio è anche celebrato nella pralina al Barolo Chinato Cocchi elaborata dal cioccolatiere toscano Andrea Slitti, un successo ormai pluriennale. Guido Gobino ha creato nel 2016 la ganache allo Storico Vermouth di Torino Cocchi e abbinamenti golosi tra prodotti Cocchi e

COCCHI SPUMANTI SRL
VIA LIPRANDI 21 14023 COCCONATO (ASTI) ITALY
+39 0141 600071 www.cocchi.com export@cocchi.com



cioccolato sono proposti da anni nel corso di eventi a tema come le Cene al Vermouth Cocchi.

I COCKTAIL – Bartender da tutta Italia stanno inviando proprio in questi giorni le loro ricette originali: entro il 3 febbraio 2017 le ricette, contenenti cioccolato o cacao e almeno un prodotto Cocchi, devono essere spedite all'indirizzo barcocchi@cocchi.com, complete di fotografia. I tre cocktail che verranno scelti dagli esperti della Compagnia del Cioccolato saranno serviti al Sensory Bar del Salon du Chocolat.

I cocktail selezionati saranno presentati al pubblico qualificato e appassionato del Salon in un **seminario** che si terrà **venerdì 10 febbraio, alle 18,00**.

SENSORY BAR - Lo spazio del Sensory Bar all'interno del Salon du Chocolat sarà il luogo in cui provare i migliori abbinamenti tra diversi tipi di cacao d'origine e cioccolati con i Vermouth e il Barolo Chinato Cocchi e diversi distillati, oltre ai cocktail al cacao e al cioccolato scelti dalla Giuria per l'edizione 2017.

#cacaococktail2017

16 GENNAIO 2017

Ufficio stampa: Marianna Natale news@cocchi.com

COCCHI SPUMANTI SRL
VIA LIPRANDI 21 14023 COCCONATO (ASTI) ITALY
+39 0141 600071 www.cocchi.com export@cocchi.com