



15



## Ad ogni cioccolato il suo drink: il gioco degli abbinamenti



*Al Salon du Chocolat di Milano un Sensory Bar dedicato a esperienze di gusto originali. Matrimoni tra bevande e cacao da ripetere anche a casa. [Seguici anche su Facebook](#)*

di MARIELLA TANZARELLA

[dolci e dessert](#) [cocktail](#) [distillati e liquori](#)

Buono il cioccolato, così buono che gli chef non resistono alla tentazione e lo usano per creare ricette, dal **Chocoburger di Lorenzo Lavezzari e Paolo Moschino** alla creazione meneghino-giapponese di Andrea Provenzani con yuzu, tè matcha, riso e zafferano.

Ma da bere? C'è anche una risposta a questo: al Salon du Chocolat, a Milano, il **Sensory Bar** offre proposte perfette per degustare **tavolette, cioccolatini e praline accompagnati dal drink ideale**. Gilberto Mora, della Compagnia del Cioccolato, ha studiato gli abbinamenti assieme a Cocchi, produttore piemontese, e il risultato è un originale menu per poter assaggiare piccoli capolavori di cioccolato sorseggiando i drink più adatti.



*Il Negroni è uno dei cocktail protagonisti*

L'inedita lista si apre con **Cocchi Rosa**, aperitivo "americano", ovvero vino rosato aromatizzato ai frutti di bosco, **cui si addice perfettamente una gelatina di mirtillo di Guido Gobino, ricoperta da un velo di cioccolato al latte con cacao di Giava**. Con lo Storico Vermouth di Torino, invece, si può scegliere tra una pralina ripiena dello stesso Vermouth (sempre di Gobino, cioccolato fondente) o una firmata da Il Cioccolato di Bruco, con lonzetta di fico, ovvero un impasto di fico, uvetta e mosto cotto.

Il **Dopoteatro Vermouth Amaro** fa da **piacevole contrasto alle note dolci e avvolgenti che caratterizzano il gianduiotto di Venchi**.

Mentre per il **Barolo Chinato**, un altro classico, il matrimonio ideale è con una pralina ripiena di... se stesso.

Poi spunta un superalcolico, il blasonato **Rum Reserve Blend Appleton Estate**, giamaicano importante ma non aggressivo, **per sostenere il gusto deciso di Puertomar 75%**, un criollo in purezza che è stato il primo adottato da Domori.

Ed ecco il vino. Chi ha già provato il gioco bellissimo degli abbinamenti sa che l'unico vino di cui si diceva potesse accompagnare il cioccolato era il Banyuls, possente frutto dei Pirenei francesi simile al Porto. Ma qui c'è un suggerimento originale, il **Muscat de Frontignan Château de Stony**, moscato naturale prodotto in Occitania e **abbinato a una sottile cialdina di cioccolato al latte fatta con l'africano Sao Tomé e Príncipe (Gobino)**.

**Astemi? Niente paura, c'è anche un caffè**, il Kafa Forest Coffee Lavazza, proveniente dall'Etiopia, dove spesso si serviva accompagnato da bacche di cardamomo tostate: ecco perché viene proposto assieme a un Modicano di Sabadi, grezzo e lavorato con cardamomo.

Non potevano mancare due cocktail: un **King Negroni**, con aggiunta di Barolo Chinato, e un **Milano Torino**, servito con il bordo del bicchiere coperto di polvere di cacao. **Entrambi abbinati a praline ripiene di Barolo Chinato**.