

Rassegna Stampa

Gennaio 2022 - Dicembre 2022







Indice

Cartacei

Mensili

DolceSalato	28-gen-22	Cioccolato a zero emissioni	
Bell'Italia	01-feb-22	Sui colli del grande bianco piemontese	
Marie Claire	01-feb-22	Food etc.	
Forbes	08-feb-22	Bodrato	
Pambianco Food&Wine	01-mar-22	Passione Cioccolato	
La Cucina Italiana	25-mar-22	Sorprendersi	
Elle Gourmet	07-apr-22	Under o over?	
Giovani genitori	07-apr-22	Un uovo stratosferico	
Oggi Cucino	07-apr-22	Pasqua Golosa e colorata	
Cook Corriere della Sera	13-apr-22	Cioccolati Décor	

24-mag-22	Guida Buyer Bodrato Cioccolato	
13-set-22	Speciale Cioccolato	
14-set-22	Fabio Bergaglio Bodrato Cioccolato	
01-dic-22	Elogio della semplicità	
01-gen-23	18 buche di regali	
13-anr-22	Ecce Uovo	
10 apr 22	Da "Detti e Spiriti" golosità italiane per	
16-apr-22	una Pasqua tutta da gustare	
15-nov-22	Enogastronomia Broglia e Bodrato volano lontano	
17-nov-22	Il cioccolato Bodrato è a Malta	
18-nov-22	Bodrato è sbarcata a Malta nel cuore del Mediterraneo	
18-nov-22	Dopo tre anni torna Dolci Terra di Novi	
15-dic-22	Doni di Gusto	
21-dic-22	La Tavola delle sorprese	
11-feb-22	Solo per amore	
18-feb-22	Cioccolato e sale Maldon: matrimonio perfetto	
	13-set-22 14-set-22 01-dic-22 01-gen-23 13-apr-22 16-apr-22 15-nov-22 17-nov-22 18-nov-22 18-nov-22 21-dic-22 11-feb-22	

La Stampa Alessandria	12-nov-22	Il cioccolato di Novi sul mercato di Malta col negozio di Bodrato
Web		
Glamour	18-gen-22	The 27 Best Chocolate Gifts that they definitley won't want to share
DolceSalato	19-gen-22	Sostenibilità: il cioccolato a zero emissioni di Bodrato
Marie Claire	26-gen-22	#FoodWeLove, tutte le novità e le notizie sul cibo di febbraio 2022
lo Donna	02-feb-22	San Valentino gourmet, i regali per festeggiare con gusto la festa degli innamorati
La Cucina Italiana	04-feb-22	Cioccolatini per San Valentino 2022
Sale & Pepe	06-feb-22	San Valentino: un cuore dolce tra cioccolatini e dessert romantici
Vanity Fair	06-feb-22	San Valentino 2022: i cioccolatini e altre delizie per celebrare l'amore
L'angolo del gusto En Rose	07-feb-22	San Valentino 2022 come nei film d'amore
Mangia e Bevi	07-feb-22	San Valentino: regali per gli innamorati del food
Oggi	07-feb-22	San Valentino, cosa regalare e cosa scegliere per i vostri momenti golosi: vino, cibo e tante idee buone e belle

Fine Dininig Lovers	08-feb-22	L'amour toujours: le idee regalo per un San Valentino gourmet
Style Corriere	08-feb-22	San Valentino 2022: 30 idee regalo fashion per lui
Forbes	08-feb-22	Bodrato
Beverfood	10-feb-22	Dolci e bollicine vincono a San Valentino, ecco una top ten delle esperienze per innamorarsi
L'Officiel	11-feb-22	Dolcezze da innamorati: la selezione per San Valentino 2022
La Cucina Italiana	11-feb-22	I dolci per San Valentino delle pasticcerie milanesi (anche online)
TGCom24	11-feb-22	Idee regalo gourmet per San Valentino
Mi Tomorrow	14-feb-22	San Valentino 2022, i migliori ristoranti in cui celebrare la festa degli innamorati
lo Donna	28-mar-22	Dolci e uova di Pasqua, le novità del 2022
Dissapore	29-mar-22	Le migliori uova di pasqua del 2022 da comprare online
Panorama	29-mar-22	Pronti per la Pasqua
Sandra Longinotti Blog	04-apr-22	28 uova di cioccolato che fanno dire wow

la Cucina Italiana	05-apr-22	Uova di Pasqua artigianali: la sorpresa è l'uovo
Cook Corriere della Sera	10-apr-22	Uova di cioccolato artigianali: dove trovare le più golose (secondo noi)
Vanity Fair	11-apr-22	Uova di Pasqua 2022: le più belle da regalare (e regalarsi)
Icon	12-apr-22	La guida alle colombe artigianali e alle uova di cioccolato da non lasciarsi scappare questa Pasqua
Linkiesta Gastronomika	12-apr-22	Cacao Meravigliao Le uova di Pasqua più buone che abbiamo assaggiato quest'anno
II Nazionale	6-mag-02	Cibus 2022 Bodrato cioccolato
Torino oggi	6-mag-02	Cioccolato Bodrato a Cibus 2022 mette in mostra le sue novità
Sale & Pepe	10-ott-22	Cioccolato: Ecco i nuovi trend dell'anno
La Stampa	13-nov-22	Il cioccolato Bodrato sbarca a Malta: "Così portiamo i nostri prodotti tra i turisti"
La Stampa	23-nov-22	Per Natale la birra diventa più dolce: "Uniamo l'alcol a cacao e ciliegie"

Dissapore	28-nov-22	Volete regalare cioccolato a Natale 2022? 19 idee per tutte le tasche
Tu style	30-nov-22	Metti solo l'albero un regalo food: sarà graditissimo!
Mangia e Bevi	05-dic-22	Golosità irrinunciabili natalizie: il cioccolato
Vanity Fair	09-dic-22	Cioccolato: tutti le idee più dolci da regalare a Natale
Linkiesta Gastronomika	22-dic-22	Grazie per l'invito Natale last minute

Cartacei	

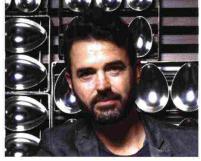
		•	•
Me	NOC		
IVIE	- \		





CIOCCOLATO a zero emissioni

TRA ENERGIA PULITA E PACKAGING, BODRATO CIOCCOLATO HA FATTO DELLA SOSTENIBILITÀ LA PRIORITÀ DELLA SUA STRATEGIA DI VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA



Fabio Bergaglio, proprietario di Bodrato Cioccolato

abio Bergaglio è proprietario, ma anche cioccolatiere, di Bodrato Cioccolato. Dopo aver rilevato la storica insegna, ha deciso di puntare ancora di più sulla valorizzazione del prodotto, in armonia con l'impatto sul pianeta, investendo in un approccio sempre più ecologico nel moderno stabilimento piemontese di Novi Ligure. L'impianto fotovoltaico presente in azienda è infatti stato potenziato per arrivare a produrre 200 kilowatt, rendendo lo stabilimento autosufficiente. Un traguardo importante verso le zero emissioni, che rappresenta solo uno dei tanti aspetti promossi in un'ottica sostenibile, prima ancora che la sostenibilità diventasse una tendenza diffusa.

L'eliminazione dell'emissione di CO2 è un tema che sta diventando sempre più attuale: come mai avete deciso di percorrere questa strada già da tempo, con la costruzione dell'impianto fotovoltaico?

Perché la salvaguardia del nostro pianeta ci sta a cuore e laddove sia possibile abbiamo sempre cercato di andare nella direzione di un approccio green e sostenibile. Il nostro futuro, e quello dei nostri figli, passa tutto da qui.

Qualche ulteriore informazione sull'utilizzo di macchinari e packaging sostenibile? Tutti i nuovi macchinari che utilizziamo all'interno della nostra azienda sono studiati per ottimizzare e minimizzare i

consumi di energia in modo da ridurre l'impatto ambientale delle operazioni. A livello di packaging utilizziamo invece degli incarti con certificazione Fsc®, marchio che identifica i prodotti contenenti legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Le foreste da cui provengono i materiali marchiati Fsc® sono state controllate e valutate secondo la loro buona gestione e secondo standard rigidissimi stabiliti dal Forest Stewardship Council®. Ogni dettaglio del nostro packaging è inoltre riciclabile se smaltito correttamente.

Anche nella produzione e nel prodotto state seguendo criteri di sostenibilità? Se

Lo studio e lo sviluppo di nuovi prodotti passa sempre attraverso una valutazione dell'impatto ambientale, che per noi vuol dire principalmente un pack sostenibile.

Da 1 a 10, quanto è importante la sostenibilità in azienda?

La riteniamo molto importante, direi un bel 10. Si tratta di un aspetto che ogni azienda dovrebbe valutare attentamente, a salvaguardia del mondo in cui viviamo e di quello che lasceremo quando non ci saremo più.

Nuove vie o progetti in cui prevedete un ulteriore intervento in tal senso?

Al momento non abbiamo in programma altre iniziative, ma è un tema caldo sul quale continueremo a lavorare.

© Riproduzione Riservata

Le azioni concrete

Il potenziamento dell'impianto fotovoltaico dell'azienda, che è arrivato a produrre 200 kilowatt, rendendo autosufficiente lo stabilimento

Tutti i macchinari sono studiati per ottimizzare i consumi di energia e ridurre l'impatto ambientale dei processi

Utilizzo degli incarti con certificazione FSC* per un packaging sostenibile realizzato con prodotti che contengono

legno proveniente da foreste controllate e gestite in maniera

Ogni dettaglio del packaging è stato pensato per avere un basso impatto ambientale ed essere riciclabile al 100% una volta smaltito correttamente

L'importanza della sostenibilità in azienda e la conseguente volontà di continuare a investire in un approccio sempre

DOLCESALATO GENNAIO 2022



destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

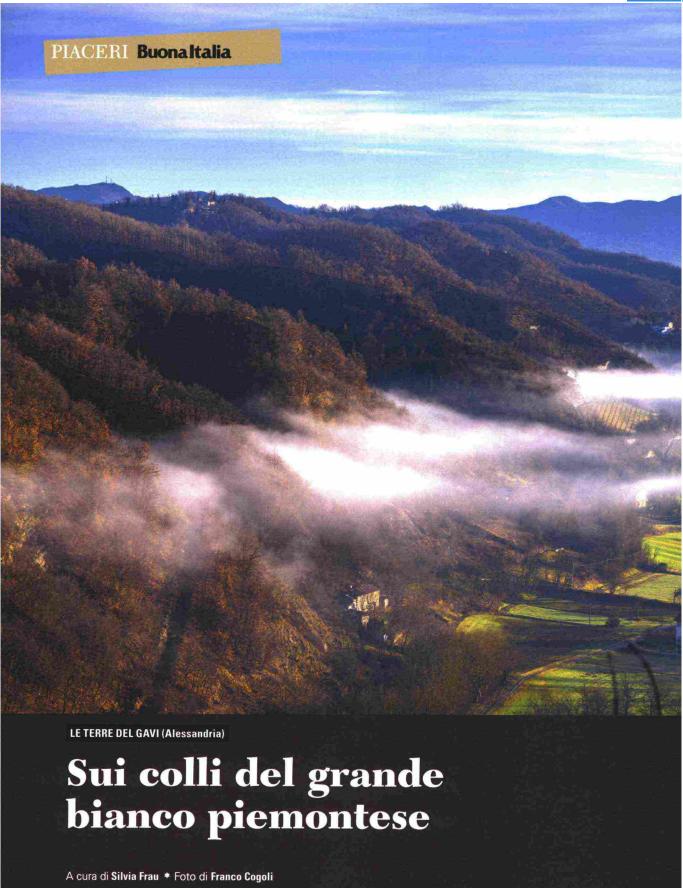
116/23 LES ENDERLIN Pagina 1/8

Bell'Italia

Tiratura: 63.300 Diffusione: 39.831







116 Bell'Italia



uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

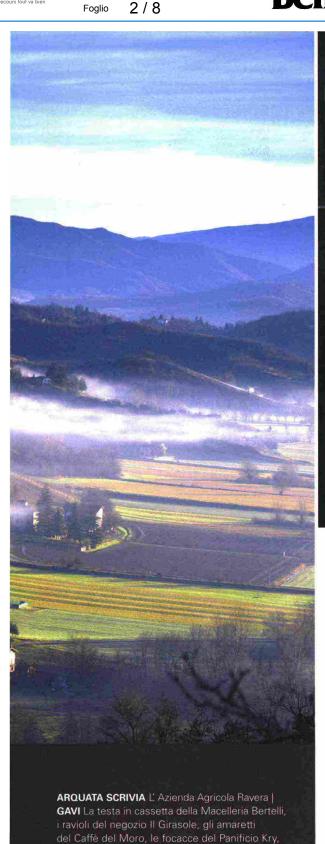
LESENDERLIN Pagina
Au secours tout va bien _ ...

116/23

Bell'Italia



www.ecostampa.it



le Cantine del Gavi e la Locanda La Raia |

TASSAROLO L'Azienda Vitivinicola La Zerba | CAPRIATA D'ORBA II Ristorante II Moro | NOVI

LIGURE Binè Società Agricola e Bodrato Cioccolato



rrivare nelle terre del Gavi è una scoperta piacevole. Lasciato il casello di Arquata Scrivia, dopo una sosta nell'area archeologica della città romana di Libarna, con l'anfiteatro, il teatro e alcuni settori del tessuto urbano, proseguendo per poche, dolci, curve ci si trova immersi in un saliscendi disegnato da boschi, vigneti e ville. È un estremo lembo di terra piemontese che ha da sempre uno stretto rapporto con la vicina Liguria, appena dietro le colline. La zona un tempo era un avamposto genovese, come ricorda la sagoma imponente del forte di Gavi, concesso in feudo nel 1191 alla Repubblica di Genova, insieme al borgo, da Enrico VI, figlio di Federico Barbarossa. L'aristocrazia ligure promosse la diffusione del vitigno Cortese, ancora oggi alla base del Gavi Docg. Questo grande bianco piemontese, prodotto nelle tipologie fermo, frizzante, spumante e riserva, è l'abbinamento perfetto per una cucina che comprende prodotti da forno, come le focacce, pesce, verdure e carni bianche. Ma il Gavi esalta anche i classici ravioli, che sono nati qui nel XII secolo, come sostiene l'Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi. I ristoranti li propongono secondo la ricetta classica, "al tocco", con ripieno di carni bovine e suine, borragine o scarola, e conditi con salsa di brasato, oppure in una scodella con il vino (anche bianco), o "a culo nudo", cioè serviti solo con una spolverata di Parmigiano. Ma sulle tavole spiccano anche altre paste, come gli stringoni e i corzetti, e un insaccato "di risulta" come la testa in cassetta, che si trova in una macelleria di Gavi, non lontana dalla chiesa romanica di San Giacomo (XII secolo), una delle più belle dell'Alessandrino.

Bell'Italia 117



esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

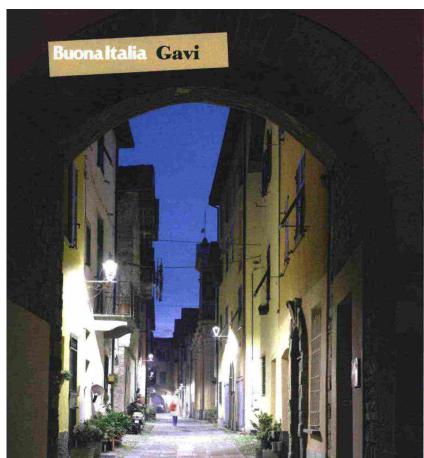
ad

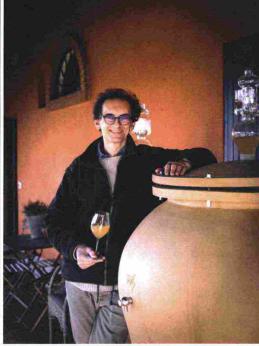
LES ENDERLIN Pagina Foglio

116/23 3/8

Bell'Italia









ARQUATA SCRIVIA

Un'inguaribile passione per i latticini

La sveglia di Maria Teresa Ravera suona tutte le mattine intorno alle quattro e un quarto. Ancor prima di fare colazione accudisce e munge le sue sessanta caprette, e poi si dedica alla preparazione dei formaggi, oppure porta i suoi prodotti ai mercati, come quello di Campagna Amica di Novi Ligure (ogni mercoledì mattina). Gli animali li segue da quando era una bambina, mentre la passione per i latticini è nata nel 2000 ed è proseguita con corsi, sperimentazioni, qualche errore e diversi ottimi risultati, che racconta con orgoglio. Come la sua Robiola della Torre, il formaggio con lo zafferano della vicina Acqui Terme e l'ultimo nato, un formaggio dalle perfette venature blu. Tutti si trovano nel nuovo negozio di Arquata Scrivia dell'Azienda Agricola Ravera, presidiato dalla mamma e dove lavora anche il figlio, che si diletta in preparazioni gastronomiche; la Robiola della Torre costa da 16 € al chilo.

118 Bell'Italia

Vitello e maiale per la testa in cassetta

La testa in cassetta di Gavi è un salume "di risulta", oggi Presidio Slow Food, preparato per rendere appetitose le parti avanzate delle carni; in queste zone, dove si usa anche il vitello, è più ricca. «Un tempo si pressavano le carni in una cassetta di legno», ci racconta Tino Bertelli: ecco spiegata l'origine del nome. La sua famiglia possiede la Macelleria Bertelli da un secolo e continua a fare la testa secondo la tradizione usando la "maschetta" (testina), la lingua e il muscolo della spalla del vitello, con l'aggiunta del guanciale di maiale. Le carni vengono lavorate a caldo, in acqua salata, prima di essere battute al coltello e insaporite con una concia di sale, pepe, cannella, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, peperoncino, pinoli e rum scuro. È la signora Paola, l'anziana mamma, a fare l'assaggio prima di insaccare il tutto nel budello di vitellone. Da provare anche la cima alla genovese e i salami; la testa costa da 2 € l'etto.

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nso

ad

116/23

4/8

Bell'Italia



esclusivo del destinatario, non riproducibile. osn ad Ritaglio stampa

In questa foto: scorcio di Gavi, affacciata sul torrente Lemme e sorvegliata dalla sua grandiosa fortezza, avamposto medievale della Repubblica di Genova. Pagina precedente, a sinistra: il centro storico di Arquata Scrivia, che si sviluppa intorno a via Interiore. Pagina precedente, a destra dall'alto: Andrea Mascherini dell'Azienda Vitivinicola La Zerba con una delle anfore per la vinificazione del Gavi; l'affaccio sui vigneti dalla Locanda La Raia, aperta in una ex stazione di posta

La nobile tradizione del raviolo

I ravioli a Gavi sono un argomento serissimo. Con il sugo di brasato (cioè "al tocco"), in scodella con il vino o senza condimento, devono essere comunque preparati come tradizione comanda. Il ripieno è di carne di manzo e di maiale brasata, pomodoro, salsiccia a crudo (per tenerli morbidi), scarola o borragine lessata, Parmigiano Reggiano, uova e sale. Federica Dameri fin da piccola aiutava la mamma nel ristorante di famiglia e poi, con il marito Flavio Ferrari, ha guidato per anni il ristorante II Girasole. Oggi, con lo stesso nome, hanno aperto un pastificio artigianale dove si trovano ravioli, taglierini, pansotti e i vari sughi per accompagnarli, tra cui (ovviamente) quello per il "tocco", ma anche un ottimo pesto, fatto solo con il basilico e i pinoli italiani; ravioli da 15 € al kg.

Un gelato per tutte le stagioni

«Un tempo avevamo una locanda per il cambio cavalli, poi una stazione di sosta per le corriere», racconta la signora Enrica

Bassano del Caffè del Moro, indaffarata dietro al bancone. Il suo locale, per metà enoteca («Mio nonno a metà Ottocento portava i vini in America»), ha il fascino del tempo passato e profumo di golosità. Lo zucchero a velo spolvera amaretti morbidissimi, fatti con mandorle, zucchero, fecola e albume d'uovo, a volte ricoperti di cioccolato fondente. Un'altra specialità sono i gelati, ma bisogna aspettare la primavera per quello alle rose e avvicinarsi all'estate per quello alle fragole o alla pesca di Volpedo. Intanto ci si "accontenta" del gusto alla nocciola del Piemonte, che non è cosa da poco; mezzo chilo di amaretti da 13 € (meglio prenotarli).

Focacce dolci, salate e "super-stirate"

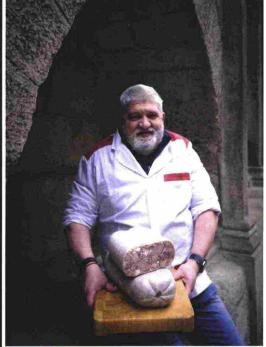
Gabriella Repetto e Luca Tessaro del Panificio Kry sono una coppia nel lavoro e nella vita, «ma c'è anche l'amante di Luca», scherza la proprietaria alludendo ad Andrea Tosonotti, impegnato a tempo pieno in laboratorio nella preparazione di focacce classiche e "super-stirate". Queste ultime sono

Bell'Italia 119



Bell'Italia







In questa foto: gli amaretti del Caffè del Moro, a base andorle, zucchero, fecola e albume d'uovo. A destra, dall'alto: Tino Bertelli con la sua testa in cassetta, il salume simbolo della zona, prodotto con carni di vitello e di maiale il santuario di Nostra Signora della Guardia, innalzato nel 1861 sul colle dei Turchini. Pagina seguente, da sinistra: il campanile della chiesa romanica di San Giacomo a Gavi; degustazione di Gavi, focaccia e formaggio Montebore alla cantina La Zerba

la novità del panificio: «Vengono fatte lievitare per tante ore e poi stirate: con acqua, olio extravergine e sale si tirano con le dita le righe per il lungo, senza mai staccare le mani», spiega Repetto. Complice la croccantezza, il sale in superficie e la base "ruvida" di farina gialla, non si smetterebbe mai di mangiarle. Ma bisogna assaggiare anche la torta di riso, una Denominazione Comunale fatta con una sfoglia che racchiude riso bollito nel latte, zafferano, burro, Parmigiano e uova. E poi le dolci ciambelle al Gavi Docg, ottimo souvenir goloso; focaccia 12 € al chilo.

Solo sette piatti per un menu d'autore

Forse è un azzardo che si possono permettere in pochi, ma il ristorante Cantine del Gavi, creato da Alberto Rocchi in un elegante palazzo di fine Seicento, ha deciso di proporre, come segnale di vicinanza al territorio e di sostenibilità, un solo menu di sette portate che cambia ogni settimana In cucina sono all'opera le figlie Elisa e Roberta. Tra i classici

da assaggiare spiccano il risotto al Gavi (inventato proprio da Alberto), i ravioli al tocc, la carne cruda e il vitello tonnato, ma qui anche semplicemente il pinzimonio si nobilita con una salsa di acciughe o una di senape e limone candito. Nella scelta dei vini ci si lascia guidare dalla competenza di Luca Maria Ivaldi, appassionato sommelier che nei sotterranei custodisce bottiglie importanti. Per primo ha creato, all'interno della lista dei vini, una speciale selezione denominata "Gavi vintage", credendo nelle potenzialità di invecchiamento di questo vino; menu di sette portate a 55 €.

La locanda tra antico e contemporaneo

Tra le colline del Gavi, in quella che un tempo fu una stazione di posta c'è un piccolo albergo di sole dodici camere circondato dalla natura, incorniciata da grandi finestre. La luce inonda gli spazi della Locanda La Raia anche nelle camere con travi a vista, arredate con mobili piemontesi dal Seicento all'Ottocento abbinati a pezzi di design contemporaneo.

120 Bell'Italia



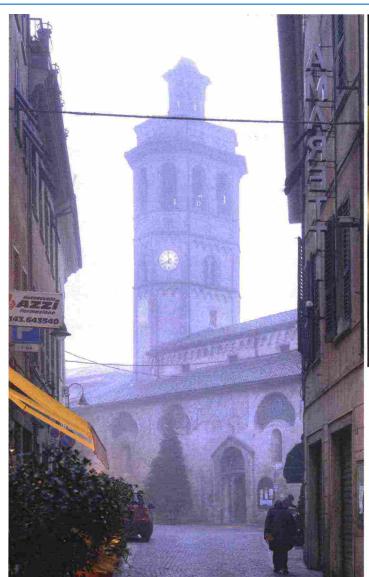
esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad

Bell'Italia

www.ecostampa.i





ispirandosi alla vicina area archeologica di Libarna – ad aver introdotto il Gavi che fermenta e affina in anfore di terracotta. Anche la figlia è piena di iniziative: oltre a curare le degustazioni nell'accogliente sala della cantina valorizzerà ancor di più il giardino per la prossima primavera; degustazione da 25 €, con cinque vini accompagnati da un tagliere con formaggi e focaccia.

CAPRIATA D'ORBA

Delizie invernali dai Rebora

Andrea Mascherini. «Mio suocero ha comprato l'azienda nel 1973», spiega Andrea, ma è stato lui – anche

Accogliente, curato, suddiviso in diversi ambienti molto intimi, il Ristorante Il Moro è ospitato in un palazzo del Seicento completato da un'ampia corte esterna, ideale per la bella stagione. Nel menu invernale vengono serviti lo sformatino di cardo gobbo (che è una vera delizia), gli agnolotti con borragine e maggiorana, il baccalà fritto con le cipolle e un morbido guancino di Fassona accompagnato dalla polenta. E poi c'è una buona varietà di dolci della tradizione piemontese, tra cui spicca il semifreddo alla nocciola. Ottima la carta dei vini proposta da Claudio Rebora, che con la moglie Simona conduce questo Bib Gourmand Michelin. Nuovissime le tre camere, sulle quali ha detto la sua anche la bambina della coppia: appassionata della trasmissione 4 Hotel di Bruno Barbieri, ha fatto le pulci su tutto, con ottimi risultati; conto da 35 € e doppia da 90 €

NOVI LIGURE

Eventi e degustazioni in cantina

Fresca di ristrutturazione, **Binè Società Agricola** ha grandi vetrate che abbracciano le colline circostanti, i filari di vite e i boschi in lontananza. Vista dall'alto, la tenuta mostra un particolarissimo vigneto ad anfiteatro. È una cantina giovane, proprio come Lorenzo e Niccolò, i figli di Luciano Ghio e Rosy Carlevaro, da poco entrati

Bell'Italia 121

Ovunque regnano la pace e il silenzio: vicino allo scoppiettare del camino, nel centro benessere con piscina e passeggiando nelle vigne, tra installazioni di arte contemporanea. Le rotoballe in plastica colorata che si vedono all'arrivo sono opera dell'artista tedesco Michael Beutler. L'azienda agricola e la cantina lavorano con un approccio biodinamico; da degustare i loro tre Docg: Gavi, Gavi Riserva e Gavi Pisé, il *cru* della cantina, prodotto solo nelle annate migliori; doppia da 270 € con ingresso al centro benessere e aperitivo di benvenuto.

TASSAROLO

Dove maturano i vini da anfora

I primi a dare il benvenuto nell'**Azienda Vitivinicola La Zerba** sono i due cani, che fanno la guardia a 12 ettari di vigne in eccezionale posizione panoramica. Da un lato si ammirano le cime dell'Appennino Ligure, dall'altro l'arco alpino innevato. La Zerba è una piccola cantina biologica a conduzione familiare. Le uve Cortese sono il campo di sperimentazione di



destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

ad

LES ENDERLIN Pagina

116/23 7/8

Bell'Italia



riproducibile

nou

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa



in azienda: il primo è il responsabile in vigna, il secondo segue i processi di vinificazione e vendita. Tra le loro etichette da provare c'è sicuramente il Gavi Docg 11, che deve il nome alla particella del vigneto da cui è ricavato; curioso il passito di Barbera, che trova un perfetto abbinamento con il cioccolato. Nuovissime le camere: sette unità di cui quattro doppie (all'occorrenza comunicanti) e tre appartamenti. Ampi spazi interni ed esterni sono dedicati a degustazioni ed eventi; vino Gavi Docg Binè da 7,50 €; degustazioni con tre vini da 20 €; doppia con colazione da 120 €.

Boeri, tavolette e Bodratini

Il viaggio si chiude in dolcezza da Fabio Bergaglio, che con la sorella Paola ha rilevato ormai vent'anni fa una piccola azienda, la Bodrato, trasformandola in un punto di riferimento per tutti gli appassionati di cioccolato artigianale. Le fave arrivano da Colombia, Madagascar, Sierra Leone e Repubblica Dominicana, scelte da fidati corrispondenti locali, e in azienda sono lavorate con estremo rispetto per la materia prima. Tra i must ci sono i boeri, fatti a mano con ciliegie di Vignola, le tavolette con nocciole intere, la crema al sale di Maldon, con il gusto di nocciole che rimane sapido sul finale, e ovviamente il Bodratino, un cioccolatino di forma sferica che nel suo guscio racchiude due differenti morbidezze; cubo di boeri da 11,90 €; barretta bean to bar (cioè prodotta seguendo tutte le fasi di lavorazione) da 4,50 €.

@RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ECO DELLA STAMPA®

ARQUATA SCRIVIA

Azienda Agricola Ravera, località Ventino 91 (azienda) e piazza Santo Bertelli 9 (negozio), 0143/66.76.21 o 347/998.19.31; www.formaggiodicapraravera.it

Macelleria Bertelli, via Mameli 23, 0143/64.26.27 Il Girasole, via Serravalle 32r,

Caffè del Moro, via Mameli 41, 0143/64.26.48

Panificio Kry, via Mameli 54, 0143/64.26.02

Cantine del Gavi,

via Mameli 69, 0143/64.24.58; ristorantecantinedelgavi.it

Locanda La Raia, località Lomellina 26, 0143/64.28.60; www.la-raia.it

Info: Consorzio di Tutela del Gavi, Corte Zerbo 27, 0143/64.50.68; www.consorziogavi.com

Azienda Vitivinicola La Zerba, località Zerba 1, 0143/34.22.59; www.la-zerba.it

CAPRIATA D'ORBA

Ristorante II Moro, piazza Garibaldi 7, 0143/461.57

NOVI LIGURE

Binè Società Agricola, via Gavi 101, 331/858.57.20; www.bine.wine

Bodrato Cioccolato, strada del Turchino 41, 0143/46.89.02; www.bodratocioccolato.it

Da vedere

Area Archeologica di Libarna, Serravalle Scrivia, località Libarna, via Arquata 63, 0143/63.34.20. Orario: martedi-domenica 9-15,45; ingresso libero

Forte di Gavi, Gavi, via Al Forte 14, 0143/64.35.54. Orario: mercoledidomenica 8,30-16,30 (far precedere la visita da una telefonata); ingresso 5 €.

Chiesa di San Giacomo, Gavi, via XX Settembre, 0143/64.27.00.

Santuario di Nostra Signora della Guardia, Gavi, via Valrossara, 0143/64.27.69. Orario: 8-12 e 14-17.



122 Bell'Italia

Bell'Italia



www.ecostampa.

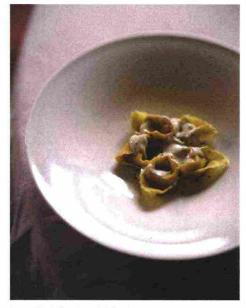
Buonaltalia Gavi

La ricetta

Tortelli di zucca e amaretti di Gavi

Completato da una crema di Parmigiano Reggiano, questo piatto è al confine fra diverse tradizioni gastronomiche

È una ricetta invernale, che gioca con ingredienti piemontesi, come i tipici amaretti di Gavi, e la mostarda lombarda della vicina Voghera, completati da una crema di Parmigiano Reggiano stagionato. Ma la ricetta incorpora anche le tradizioni della famiglia Rocchi, proprietaria del ristorante Cantine del Gavi, e della nonna ferrarese. La sfoglia si può stendere sottilissima, grazie anche all'impiego di tante uova, per una pasta in cui i sapori si fondono alla perfezione nel morbido ripieno di zucca. Per il vino si consiglia un Gavi di grande longevità, fresco e sapido, le cui delicate note fruttate e tropicali accompagnano il piatto con sapiente armonia.



I tortelli di Cantine del Gavi pronti per essere serviti, accompagnati dal vino bianco locale.

Proced

Ingredienti

Per 6 persone

Per la sfoglia

- 300 g di farina 0
- 200 g di semola rimacinata
- 12 uova (4 intere e 8 rossi)
- sale

Per il ripieno

- 1 zucca Delica (500 g di peso medio)
- 1 amaretto di Gavi
- 20 g di mostarda di Voghera
- 50 g di Parmigiano Reggiano 52 mesi grattugiato
- sale e pepe

Per la crema

- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 20 ml di panna
- noce moscata
- pepe bianco

Vino consigliato: un Gavi Docg Pisé 2013 dell'Azienda Agricola La Raia.

Procedimento



Tag

Tagliare la zucca, pulire l'interno, tagliarla a fette e infornarla a 200 gradi per 20 minuti. Toglierla dal forno e lasciarla raffreddare. Pulire dalle parti scure e dalla pelle e setacciarla con un passino fino.



2

Mettere la zucca in una boule, aggiungere Parmigiano Reggiano, amaretto di Gavi, mostarda, sale e pepe. Amalgamare gli ingredienti fino a che il ripieno abbia una consistenza media. Mettere da parte.



2

Per la sfoglia, sbattere le uova con una frusta e aggiungere il sale. Mettere la farina in un recipiente e aggiungere l'uovo, incorporandolo con una forchetta. Lavorare su una spianatoia e ottenere un composto compatto. Far riposare in frigo.



4

Tirare la sfoglia molto fine. Con una rotella tagliare la pasta a forma di quadrati e con l'aiuto di una sac à poche posizionare il ripieno al centro dei tortelli, chiudendo bene i lembi.



5

Mettere a bollire una pentola di acqua, salare e abbassare leggermente la fiamma prima di buttare i tortelli. Se la sfoglia è stata tirata ben sottile bastano 3 minuti di cottura.



6

Servire i ravioli accompagnandoli con una crema di Parmigiano Reggiano, fatto sciogliere in poca panna e con un'aggiunta finale di una grattata di noce moscata e pepe bianco.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Bell'Italia 123



marieclaire

Tiratura: 115 031 Diffusione: 74.042



I Irresistibile tonalità È successo che gli enologi hanno avvicinato due nobili vitigni come il bianco Glera e il Pinot Nero. Scoppiato l'amore, è nata un'inedita varietà di vino dai riflessi cipriati. Il Prosecco Doc Rosé Millesimato Brut di Ponte 1948 si presenta fresco oltre che piacevolmente fruttato. Ha delicate note citrine fra pesca e mela rossa e, così sinuoso al palato, seduce al primo assaggio.

- 2 Fedele al gusto Il pregiato cacao biologico Ecocert monorigine Uganda di Vanini è da poco custodito in un packaging innovativo e 100% compostabile. I sei tipi di tavolette hanno note dolci dalla bassa acidità abbinate con frutta secca, sale e granelle. Inoltre mandorle, pistacchi salati e nocciole arrivano da aziende che utilizzano sostanze naturali, senza prodotti di sintesi chimica.
- f 3 Molto più di un goccio Non sono pochi i tipi di aceto su balsamicobonini.it. Per scegliere il proprio preferito si potrebbe passare un weekend nella loro cascina Bonini a San Cesario sul Panaro, in provincia di Modena. Se non si ha tempo, sul sito c'è la Balsamic Affair Collection che raccoglie sei tipi di condimento dal vivace al riserva per esaltare ogni tipo di cibo.
- 4 Continue evoluzioni Dopo il Barricato, gelato stagionato in barrique di rovere, Stefano Guizzetti, patron e scienziato-gelatiere di Ciacco Lab, delizia i golosi con le sue creme spalmabili, lo zabaione e altre novità. Per scoprirle c'è cioccolab.it più i negozi di Milano e Parma (foto), sede in cui rende omaggio alla storica attività precedente alla sua.
- 5 Mai così virtuosi Comprarli in azienda a Novi Ligure è un'esperienza ma anche ordinati sul sito, i cioccolatini Bodrato non deludono mai. Una qualità stellata ottenuta da laboratori 100% sostenibili. Oltre ai pannelli fotovoltaici, non mancano tecnologie antispreco e per ridurre l'anidride carbonica.
- 6 Incredibili bouquet Meglio aggiungere al sito kellereibozen.com anche "/it". Solo così capirete i segreti di questi vitigni (per l'86% in collina) e visiterete virtualmente la Cantina Bolzano. Ben 224 appassionate famiglie di viticoltori offrono varietà autoctone di gran distinzione. Tentazione del mese è il Greel, un fruttato ed elegante Sauvignon nato sui porfirici pendii del Renon, che sa di uva spina, fiori di sambuco, erbe aromatiche e sentori lignei.

LES ENDERLIN Pagina

Pagina 35
Foglio 1

Forbes





FOOD

Bodrato

n'autentica bottega artigianale di cioccolato nata a Genova negli anni '40, seguendo valori che si percepiscono ancora oggi nel moderno stabilimento di Novi Ligure, dove Paola e Fabio Bergaglio guidano l'azienda con tenacia e voglia di innovare, osando travolgere schemi classici per ottenere più gusto, più qualità, tanto carattere e un'identità molto definita. Da Bodrato la tradizione del cioccolato piemontese incontra le migliori fave di cacao del pianeta, grazie al progetto Bean to Bar, e si manifesta in decine di declinazioni, dalle classiche a quelle ricercate e audaci. Prodotti e confezionamento sono unici e riconoscibili: un rosso profondo, elegante, abbinato con cromie scure, bronzo, nero o pois colorati. Le confezioni custodiscono golosi e raffinati cioccolatini, assieme alle tante novità lanciate ogni anno dall'azienda piemontese, dai celebri boeri alle tavolette di giandula o cioccolato con abbinamenti sempre ai bodratini, le creme spalmabili e le celebri uova decorate a mano per la Pasqua. La produzione, che si posiziona nel mercato premium del cioccolato, è destinata il 20% all'estero. Il brand è cult per più di 5mila clienti abituali nei negozi specializzati, gastronomie, enoteche, pasticcerie e hotel di lusso.





IN PRIMO PIANO

Dalla Bottega di Genova ai migliori gourmet corner. Bodrato è una storia di imprenditori e chocolate maker sotto la preziosa guida di Paola e Fabio Bergaglio. Il segreto del successo? Grande attenzione all'impatto ambientale, con zero emissioni di CO2 grazie a packaging sostenibili e riciclabili e un impianto fotovoltaico che rende l'azienda autosufficiente.

IL PUNTO FORTE

Il Boero artigianale, la punta di diamante di Bodrato, ripieno delle migliori ciliegie della varietà marca bianca di Vignola e Bella di Garbagna, presidio SlowFood, bagnate dalle grappe dei vitigni del territorio e vestite di cioccolato fondente.



Strada del Turchino, 41 - Novi Ligure (Al) Telefono: 0143 468902 bodratocioccolato.it



destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

Diffusione: 5.000



PRODOTTI

CIÚCCOLA:

Gli amanti del cioccolato sono pronti a gustare le proposte per il 2022. Marchi artigianali e brand di fama internazionale svelano nuovi sapori, mix inediti e packaging romantici. L'accostamento con ingredienti italiani conferma l'eccellenza produttiva di settore, sempre pronto a sperimentare, innovare, conquistare i palati più ghiotti.

BODRATO

L'azienda artigianale piemontese presenta i Sottilissimi: sottile velo di cioccolato fondente arricchito sulla superficie da granella di cacao o fiocchi di cioccolato al caramello, e le Tavolette con fiocchi di sale Maldon in tre varianti: gianduia, cioccolato fondente e pistacchio.



PERUGINA

Per festeggiare il centenario di Baci Perugina e in occasione del San Valentino viene svelata 'Amore e Passione, la limited edition con la creatività del fashion brand Dolce&Gabbana. Un'edizione limitata anche nel gusto con inclusioni al lampone e copertura di cioccolato rosso.



L'ingrediente sovrano dell'Absolute Chocolate è il cioccolato Caraibe 66%, un fondente dal carattere equilibrato che esprime note piene di cacao e frutta secca tostata con un finale leggermente legnoso. Disponibile nella versione torta, nella monoporzione e nell'esclusiva mignon.



68 PAMBIANCO WINE&FOOD Febbraio/Marzo 2022





PRODOTTI

CRACCO

Per la festa di San Valentino Cracco svela un nuovissimo gianduiotto. Un elegante e morbido lingotto di cioccolato da condividere con il proprio partner per vivere un momento di pura dolcezza realizzato con zucchero, nocciola Piemonte Igp, pasta di cacao, burro cacao e lecitina di soia non ogm.



ERNST KNAM

La celebre torta Tris del maître chocolatier (conosciuta anche come mousse ai tre cioccolati: bianco, latte e fondente), torta simbolo della pasticceria e la più richiesta di sempre, è ricoperta con una glassa lucida rossa e impreziosita con dei cuori 2D declinati nelle tre tipologie di cioccolato.

MARCHESI

Le praline della pasticceria milanese sono rinomate non solo per gli ingredienti selezionati con cura e per il finissimo cioccolato fondente o al latte, ma anche per il guscio sottilissimo che racchiude un cuore di morbido ripieno. Tra i gusti ci sono nocciola, amaretto, caffè, noce, pistacchio, nougat, lampone e fave di Tonka.







NIKO ROMITO

Il Biscotto Gran Cioccolato senza uova e senza burro, latte e lattosio, soltanto puro cioccolato, anche in grosse scaglie che si sciolgono in bocca, avena, olio di girasole alto oleico, olio di cocco per una cremosità leggera ma golosa. Biologico e vegano, corredati di descrizioni dettagliate e schede informative.

Febbraio/Marzo 2022 PAMBIANCO WINE&FOOD 69





PRODOTTI







SOLBIATI

La ricerca di nuove sensazioni e l'attenzione particolare agli ingredienti da utilizzare sono state alla base per la creazione di questa nuova linea salata che propone il cioccolato e il cacao associati a verdure, cereali, pesce e carne. Praline con guscio croccante di cioccolato fondente e sfoglie di cioccolato bianco.

LEONE

Sfumature è la nuova linea di tavolette di cioccolato di alta qualità Leone, che propone un ventaglio di sapori, sensazioni e colori, frutto di differenti blend di cacao che, mescolati seguendo proporzioni diverse, danno vita a gradazioni di gusto più delicate o decise. Pratico il packaging apri e gusta.

PAMBIANCO WINE&FOOD



ERACLEA

La Cioccolata Ruby è disponibile per una sola stagione in limited edition, le note iniziali di cacao, i cui frutti sono sottoposti a esclusive lavorazioni che conferiscono al prodotto finito un gusto avvolgente e delicato, lasciano il posto al fresco retrogusto di frutti rossi per dare vita ad una cioccolata speciale.



VALRHONA

Con i cioccolati fondenti di pura origine Ground chocolate, Valrhona reinventa la classica bevanda al cioccolato. Due le referenze di Ground chocolate: cioccolato fondente finemente grattugiato di pura origine Ghana e cioccolato fondente di pura origine Grenada. Entrambe pronti











PRODOTTI



CAFFAREL

La storica azienda piemontese pensa ai messaggi speciali da dedicare a San Valentino. La cassetta delle lettere contiene le sferette al cioccolato al latte, la special edition è disponibile nei negozi Caffarel di Torino e di Luserna San Giovanni e presso i migliori bar e pasticcerie d'Italia.



MAJANI

Distribuiti all'interno del tradizionale sacchetto in cork, che ricorda quello della farina, i tortellini sono ripieni di cioccolato fondente, al latte e bianco incartati singolarmente. Una rivisitazione in chiave golosa dell'omonima specialità gastronomica bolognese realizzata nell'anno 2000.

GUIDO GOBINO



Gusto unico e mediterraneo, colore inedito e un profumo che ricorda la Sicilia: sono questi gli ingredienti caratterizzanti del Tourinot bianco. La nuova versione del celebre giandujotto comprende pregiate materie prime tra cui le gustose mandorle

e le rinomate arance siciliane.

VENCHI

Chocoviar Gianduia racchiude tutto il gusto del cioccolato Venchi in un unico morso. Una croccante nocciola Piemonte IGP intera e lievemente tostata, immersa in un cremoso ripieno di gianduia con soli tre ingredienti: cioccolato, zucchero di canna grezzo e pasta di nocciola Piemonte IGP.



Febbraio/Marzo 2022 PAMBIANCO WINE&FOOD 71



Pagina 14



Tiratura: 54.530 Diffusione: 30.990



NOTIZIE DI CIBO

CON DOLCEZZA



1. Di cioccolato fondente e granella caramellata firmato da Dolce&Gabbana per Baci Perugina, baciperugina.com 2. Cioccolato bianco arricchito di zafferano e macaron a rilievo: è l'uovo ideato dal pasticciere Enrico Rizzi per Zafferano Leprotto, in edizione limitata su enricorizzi.com 3. La Martesana Milano: cioccolato bianco con granella di pistacchi, lamartesanamilano.com 4. L'uovo della storica pasticceria torinese Gerla 1927 è di cioccolato finissimo al latte, spolverizzato d'oro edibile, gerla 1927.com 5. Con cuoricini al lampone, La Pasqualina, lapasqualina, if 6. Uovo Fuoco di cioccolato al latte o fondente con pennellate ad arte, Bodrato, bodratocioccolato.it 7. Doppio strato per l'uovo Fondente&Cacao di Ferrero Collection, ferrero.com 8. Uovo di Baule Volante in cioccolato extrafondente al 92% con sorpresa in legno ecosostenibile, baulevolante.it 9. Uovo-tavoletta Venchi in cioccolato bianco con granella di lamponi, venchi.it 10. Si chiama Ovo uno dei formati di pasta fresca surgelata 3D che BluRhapsody ha ideato per la Pasqua 2022, blurhapsody.com 11. C'è anche la Pastiera napoletana tra i dolci tradizionali realizzati da un team di pasticcieri per Iper La grande i, iper.it 12. Ovetti di Pastiglie Leone con latta in edizione limitata, pastiglieleone.com 13. Ovetti multigusto, Motta Milano, mottamilano.it 14. Uovo di Alce Nero in cioccolato fondente al 66%, biologico della Costa d'Avorio, alcenero.com 15. Tavoletta Mr. Bunny di Zàini Milano: cioccolato fondente con sale blu di Persia, zainimilano.com 16. Set di Lindt in edizione limitata per i settant'anni del coniglietto Gold Bunny, lindt.it 17. Colomba senza canditi di Bauli, che quest'anno festeggia un secolo, bauli.com 18. Colomba al cioccolato, Pasticceria Filippi, pasticceriafilippi.it 19. Colombe Muzzi Antica Pasticceria, incartate a mano e lievitate 72 ore, pasticceriafilipo.com

14 LA CUCINA ITALIANA



Pagina 74/75
Foglio 1 / 2

GOURMET

Diffusione: 120.000









Per gli (eterni)

bambini 1. Con sorpresa il pulcino decorato di cioccolato bianco, Rinaldini (35 euro). 2. Pulsanti le uova di cioccolato al latte e fondente con pulcini, La Maison du Chocolat (36 euro cad.). 3. Iper colorata la barretta di cioccolato al latte ricoperta di zuccherini, Cocoba (12 euro). 4. Decorato a mano l'uovo di cioccolato al latte con bottoni di cioccolato bianco applicati, Bettys (17 euro). 5. A tutto tondo il coniglietto di cioccolato fondente, Pasqualina (70 euro). 6. Extra spessore l'uovo bianco con all'interno praline miste, Hotel Chocolat (37 euro). 7. Per gli architetti di domani, l'uovo di cioccolato al latte spazzolato decorato con mattoncini di cioccolato colorato, Enrico Rizzi (60 euro). 8. Per tutti i gusti la scatola con 6 uova di cioccolato fondente, al latte e bianco, Charlotte Dusart (18 euro). 9. Da nascondere il coniglietto di cioccolato perfetto per la caccia al tesoro Kinder Ferrero (2,99 euro). 10. In edizione limitata

il coniglio di cioccolato al latte

appoggiato su una scatola di praline miste, <u>Pierre Marcolini</u>

74ELLE

(139 euro).





LESENDERLIN Pagina
Au secours tout va bien

74/75

Foglio 2/2









DECORAZIONI

Regaliamoci una matti-

na creativa: si fa la pasta

IN PASTA DI

di sale, la si stende

e poi se ne ricavano

tante uova utilizzando un tagliabiscotti ovale. Facciamo un buco a 1

cm dal bordo superiore e

lasciamo asciugare. Poi

cuociamo in forno a bas-

sa temperatura per circa

due ore. Infine, è ora di

colorarle e decorarle a

tutta fantasia!

SALE





Un uovo stratosferico







Artigianale, da ingredienti selezionati, buonissimo: è così l'uovo di Pasqua che vorremmo. Se poi ci sono due strati, uno di puro cioccolato, e uno croccantino, con granella di nocciole o alla meliga, la felicità si fa stratosferica. Troviamo l'Uovo stratosferico di Golosi di salute da Eataly, insieme a tante prelibatezze pasquali, come l'uovo classico decorato a mano di Bodrato, l'uovo al pistacchio Chocoviar di Venchi e, tra i salati, il caciocavallo di Ignalat e il Pallone di Gravina, incartati come un uovo di Pasqua! www.eataly.net

CACCIA ALLE

UOVA!

Toni pastello e fantasie primavera caratterizzano le proposte per la Pasqua di Flying Tiger. Perfetti per la caccia alle uova della domenica mattina, i semplicissimi cestini in feltro a forma di coniglietto e pulcino, che faranno la gioia dei più piccini. flyingtiger.com





Aprile 2022 | www.giovanigenitori.it | 8









Un uovo stratosferico







Artigianale, da ingredienti selezionati, buonissimo: è così l'uovo di Pasqua che vorremmo. Se poi ci sono due strati, uno di puro cioccolato, e uno croccantino, con granella di nocciole o alla meliga, la felicità si fa stratosferica. Troviamo l'Uovo stratosferico di Golosi di salute da Eataly, insieme a tante prelibatezze pasquali, come l'uovo classico decorato a mano di Bodrato, l'uovo al pistacchio Chocoviar di Venchi e, tra i salati, il caciocavallo di Ignalat e il Pallone di Gravina, incartati come un uovo di Pasqua! www.eataly.net

DECORAZIONI IN PASTA DI SALE

Regaliamoci una mattina creativa: si fa la pasta di sale, la si stende e poi se ne ricavano tante uova utilizzando un tagliabiscotti ovale. Facciamo un buco a 1 cm dal bordo superiore e lasciamo asciugare. Poi cuociamo in forno a bassa temperatura per circa due ore. Infine, è ora di colorarle e decorarle a tutta fantasia!

CACCIA ALLE **UOVA!**

Toni pastello e fantasie primavera caratterizzano le proposte per la Pasqua di Flying Tiger. Perfetti per la caccia alle uova della domenica mattina, i semplicissimi cestini in feltro a forma di coniglietto e pulcino, che faranno la gioia dei più piccini.

flyingtiger.com



Aprile 2022 | www.giovanigenitori.it | 8











Un uovo stratosferico







Artigianale, da ingredienti selezionati, buonissimo: è così l'uovo di Pasqua che vorremmo. Se poi ci sono due strati, uno di puro cioccolato, e uno croccantino, con granella di nocciole o alla meliga, la felicità si fa stratosferica. Troviamo l'Uovo stratosferico di Golosi di salute da Eataly, insieme a tante prelibatezze pasquali, come l'uovo classico decorato a mano di Bodrato, l'uovo al pistacchio Chocoviar di Venchi e, tra i salati, il caciocavallo di Ignalat e il Pallone di Gravina, incartati come un uovo di Pasqua! www.eataly.net

DECORAZIONI IN PASTA DI SALE

Regaliamoci una mattina creativa: si fa la pasta di sale, la si stende e poi se ne ricavano tante uova utilizzando un tagliabiscotti ovale. Facciamo un buco a 1 cm dal bordo superiore e lasciamo asciugare. Poi cuociamo in forno a bassa temperatura per circa due ore. Infine, è ora di colorarle e decorarle a tutta fantasia!

CACCIA ALLE UOVA!

Toni pastello e fantasie primavera caratterizzano le proposte per la Pasqua di Flying Tiger. Perfetti per la caccia alle uova della domenica mattina, i semplicissimi cestini in feltro a forma di coniglietto e pulcino, che faranno la gioia dei più piccini.

flyingtiger.com





Aprile 2022 | www.giovanigenitori.it | 8







Pasqua golosa e colorata

LA COLOMBA
PER CHI PREFERISCE
LA TRADIZIONE,
LE UOVA PER CHI
AMA SPERIMENTARE:
AL CIOCCOLATO
ABBINANO SPEZIE
E FRUTTA SECCA

1. Gusto&Design

Uova Design ispirate ai decori delle tavolette, firmate Venchi: la nuova Lampone & Nibs è di cioccolato bianco con croccante granella di lamponi e nibs, € 39.

2. Il talento è delizioso

Tre chicche da Bauli: La Colomba Bauli Arte Pasticciera 1922, € 9,90, la Mini Colomba al Cioccolato Winx, € 1,99, e l'Uovo Italia's Got Talent, € 12,69.

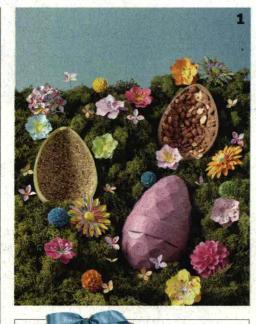
3. Tentazioni sicule

Originale l'uovo di Pasqua della pasticceria siciliana Bonfissuto con cioccolato al pistacchio e una copertura di pistacchi, € 31,90.

4. Versione spalmabile

Colomba al cioccolato con crema di cioccolato fondente e spalmino di Pasticceria Fraccaro, € 37,50.

5. Artigianali per tutti









di pasticceria all'interno dei negozi Iper La grande i: Uova ai 3 cioccolati e Uova di Cioccolato Bio, **€ 42,90** al kg.

6. Variazioni sul tema

Uova fantasiose, dall'Uovo con cioccolato fondente e sale Maldon, a quello al pistacchio con granella caramellata: Lovetto di Bodrato, € 7,40.





1166311993



Foglio









11



7. Kit completo

L'idea regalo che accontenta tutti da Fratelli Carli: il Dolce di Pasqua Classico abbinato a una bottiglia di Prosecco nella confezione "Verezzi", € 29,80.

8. Piccoli, di tutti i colori

Ovetti Zaini, scegli il tuo preferito: da quelli al latte ripieni di crema gianduia e granella di nocciola, ai fondenti ripieni di crema al cacao e granella di cacao, fino agli Ovetti Emilia 80% cacao, € 2,49.

9. Capolavori meneghini

Dà buoni frutti la collaborazione tra il Viaggiator Goloso e la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano: ecco l'Uovo del Duomo, € 19,90, e la Colomba dello chef Gian Piero Vivalda, € 29,90.

10. Tenero coniglietto

Mette allegria, oltre a sedurre il palato, il Coniglio al cioccolato fondente di Pasqualina, € 70.

11. Giallo coi macarons

L'OvOtto, l'uovo del Leprotto by Enrico Rizzi, propone un connubio insolito tra un guscio di cioccolato bianco e il tocco aromatico dello zafferano Leprotto, € 60.

12. Lavorazione classica

Con la Colomba Tradizionale Milano 1921 e la Colomba al Cioccolato Belga, Alemagna accontenta tutti i gusti, dai più classici ai più golosi, € 12,90.

13. Creazioni griffate

Uova di cioccolato buone da gustare e belle da ammirare, quelle di Baci Perugina firmate Dolce&Gabbana: diversi i temi tra cui scegliere, maioliche, fiori o amore e passione, € 16,99.

14. Abbinamenti creativi

Le Uova di Pasqua di Pasticceria Martesana giocano su nuances croccanti, dalle nocciole tostate al riso soffiato, da € 25.

63



SHOPPING



1. Tocco esotico

Melegatti e Molino Rossetto insieme per creare Colomba Cacao & Cocco con farina di cocco e cacao, sia nell'impasto sia nella farcitura, € 5,49.

2. Scoiattolini e ricci

Un coffret con 12 animaletti di cioccolato tutti da degustare. Di Valrhona, € 22,99.

3. Per grandi e piccini

Dentro l'Uovo Ferrero Collection Fondente&Cacao tante praline, € 9,99; sorprese stellari nell'Uovo Kinder Gran Sorpresa Dark&Mild Maxi Star Wars, € 14,49.

4. Gianduia e cioccolato

Nasce della collaborazione tra Esselunga e il ristorante stellato Da Vittorio, La Colomba al Cioccolato Elisenda con gianduia e gocce di fondente, € 26,80.

5. Preziosi coffret

Contrasti opulenti e sorprese scintillanti da Motta: Tartufone Black&White, € 7,90, e L'Uovo Gioielli del Cuore, € 8,95.

6. Primaverile Ricetta profumata,











Fior di mandorla, albicocca e vaniglia di Hausbrandt, € 22,50.

7. Doppio strato di bontà Uovo Cremì Gianduia Fondente













8. Frutta e serie di culto

Fresca la Colomba Zenzero, Lime e Cioccolato Bianco di Bottega Balocco, € 13.90: mentre l'Uovo Balocco farà felici i fan della serie tv La Casa de Papel, € 13,50.

9. Cuore di pistacchio

Due Colombe artigianali di Pistì: con crema al pistacchio di Bronte Dop, € 20, o con tre gusti, pesca, cioccolato e pistacchio, € 16.

10. Mettile nello zaino

Sono soffici snack a forma di mini colombina con una spolverata di zucchero a velo, le Pasqualine di Sapori & Piaceri, € 2,30.







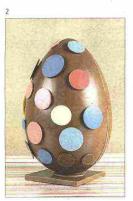
64



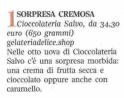
SPECIALE PASQUA

COOK.CORRIERE.IT

CIOCCOLATI DÉCOR



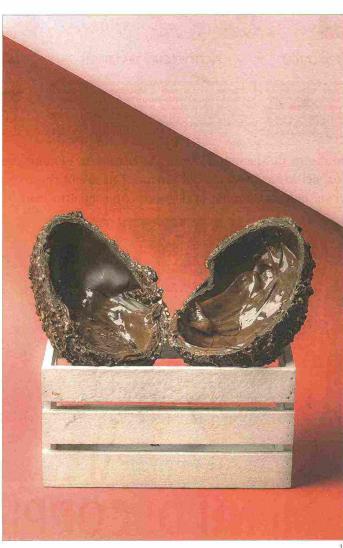


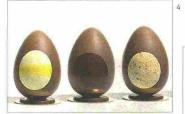


2MILLE BOTTONI
Gelateria Mille, 35 euro (500
grammi), gelateriamille.it
Tanti bottoni da mangiare, tutti
applicati a mano: sono le uova
colorate della Gelateria Mille di
Brescia.

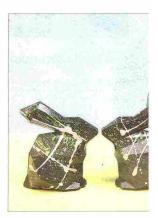
PISTACCHIO
Pasticceria Moschella, 70
euro, moschella.shop
I fratelli Moschella presentano
una limited edition di cioccolato
al latte che si arricchisce di
pistacchio, in granella e crema.

DOPPIA ANIMA
Peck, da 10 euro (60
grammi), delivery.peck.it
Materie prime inaspettate, come
zafferano o cedro, si uniscono al
cioccolato fondente nella serie











«Double Soul» della gastronomia milanese Peck.

FUOCO E ARIA
Bodrato, da 15 euro (formato
small), bodratocioccolato.it
Sono ispirate al fuoco e all'aria
alcune delle nuove creazioni
pasquali di Bodrato. Con
cioccolato made in Novi Ligure.

Charlotte Dusart, da 12 euro (30 grammi), charlottedusart.com Sorprese di cioccolato nel cioccolato, per non smettere mai di mangiare. Anche questo è la Capsule Collection di Charlotte Dusart, dal Belgio a Milano.

CON IL LOGO
grammi), armani/Dolci, 67 euro (250
grammi), armanidolci.com
Eleganza e semplicità per l'uovo
Armani/Dolci by Guido Gobino,
impreziosito dal logo A in rilievo
sulla superficie.

CROCCANTE
Pasticceria Martesana, 35
euro (390 grammi),
martesanamilano.com

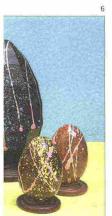


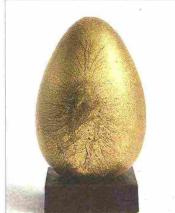




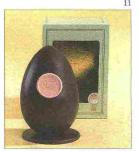


www.ecostampa.it

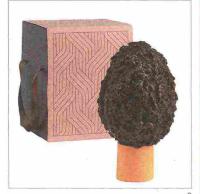




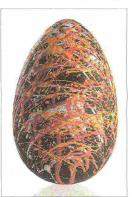




Eleganti come opere d'arte, impreziosite da ghiaccia reale, granella di pistacchio o bottoni in toni pastello, le uova artigianali della Pasqua 2022, fondenti, al latte o fruttate, sono una festa per il palato e anche per gli occhi







12

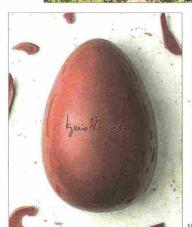
Cioccolato con nocciole tostate, riso soffiato o granella di pistacchio: è la Pasqua di Pasticceria Martesana.

ORO ANTICO
Enrico Rizzi, da 54 euro,
enricorizzi.com
Vestono anche il colore dell'oro
antico le uova del maestro Ernico
Rizzi. In alternativa, applicazioni
di macaron o decori giocosi.

10 NELLE LATTE
Leone, 24,90 euro (400
grammi), pastiglieleone.com
Nelle loro nuovissime latte color
pastello, disegnate con i ricordi
dell'infanzia, gli ovetti Leone ci
riportano indietro nel tempo.

CLASSICO
Clivati, da 25 euro (120
grammi), pasticceriaclivati.it
Ritorna il classico uovo liscio di
Clivati (personalizzabile),
riconoscibile dal logo nei toni
pastello.

12 POLLOCK Knam, 33 euro (325 grammi), eknam.com





Il burro di cacao colorato diventa il medium per utilizzare la tecnica del dripping sulle uova (personalizzabili). Così Knam celebra Pollock.

13 PREZIOSA PRIMAVERA
Marchesi 1824, 1200 euro
(2 kg), pasticceriamarchesi.com
Sembrano quasi dei gioielli,
impreziositi da sontuosi decori in
ghiaccia reale e pasta di
mandorla, le uova del pastry chef
Diego Crosara per Marchesi 1824.

14 GOLOSO
Fusto, 60 euro,
gianlucafusto.com
Cioccolato fondente, al latte e
biondo Dulcey caramellato, wafer
e frutta secca: è l'Uovo Goloso
del maître chocolatier Gianluca
Fusto.

15 AL LAMPONE
Iginio Massari, 70 euro, iginiomassari.it
Il cioccolato prende il gusto e il colore del lampone e del frutto della passione: è l'edizione speciale della Pasqua firmata Iginio Massari.





Tiratura: 10 000



riproducibile.

nou

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

guida buyer

Maggio 2022

Creme dolci, marmellate e confetture. Mieli e burri di frutta secca. Quello dei prodotti 'spreadable' è ormai un comparto sempre più assortito. E apprezzato da consumatori di ogni età. Le ultime novità dalle aziende.



D'ALESSANDRO CONFETTURE www.dalessandroconfetture.it



Confettura Extra di Ananas

Confettura extra di ananas da provare come dolce farcitura di un croissant o in abbinamento a un crostino con prosciutto crudo stagionato.

Ingredienti principali

Ananas, zucchero, gelificante: pectina di frutta.

Formato

Confezionamento

Vaso in vetro Shelf life

3 anni dalla produzione

APICOLTURA PIANA

www.apicolturapiana.com



Squeeze R-Pet 50%

La novità principale in casa Piana è legata alla sostenibilità e alla riduzione dell'impatto ambientale, grazie all'utilizzo di packaging creati con plastiche riciclate in rPet 50%, cominciando dalla linea Squeeze, disponibile per millefiori, acacia e millefiori con pappa reale. La gamma Squeeze è confezionata nel pratico flacone in plastica riciclata con il tappo dosatore, che garantiscono praticità e semplicità d'uso: con una semplice pressione, si ottiene la quantità di miele desiderata e la membrana taglia-goccia evita la dispersione di prodotto su tovaglia e stoviglie.

Ingredienti principali

Miele di acacia, millefiori, pappa reale.

Formato

380 g Confezionamento

Flacone Squeeze creato con plastiche riciclate in rPet 50%. Formato singolo da 380 g per i canali Gdo e Horeca

A. LOACKER

www.darbo.at/it

Shelf life

24 mesi

BODRATO CIOCCOLATO www.bodratocioccolato.it



Crema Spalmabile Pistacchio

Una crema dove il pistacchio, con il suo aroma delicato e persistente, è il protagonista assoluto. Le materie prime, accuratamente selezionate, conferiscono una cremosità e un gusto unico. Da provare su pane, grissini, crostate, fette biscottate o semplicemente affondando il cucchiaio nel vasetto.

Ingredienti principali

Pistacchio, zucchero.

Formato

150 o 320 g Confezionamento

Vasetto di vetro

Shelf life

12 mesi

DULCIOLIVA

www.dulcioliva.it



Darbo Crema ai Frutti di Bosco 80%

La nuova Crema ai Frutti di Bosco 80%, line extension della linea Creme di Frutta 80% lanciata nel 2020, racchiude tutta la dolcezza della natura e il gusto Darbo. Ogni vasetto contiene ben l'80% di frutta pregiata rendendo così superflua l'aggiunta di altri ingredienti, soprattutto dello zucchero, ridotto di un terzo. Un prodotto caratterizzato da un gusto pieno e avvolgente di aromi e profumi tipici di piccoli frutti di bosco: fragoline di bosco, lamponi, mirtilli e more.

Ingredienti principali

80% frutta in proporzione variabile (lamponi, more, mirtilli neri, fragoline di bosco), zucchero, gelificante pectina, succo di limone concentrato.

Formato 250 g Shelf life

24 mesi



Creme spalmabili Oliva Pistacchio, Bitter e Gianduia

Una linea di quattro creme spalmabili. Crema bitter 250 g con cacao in polvere e senza lattosio; crema pistacchio 250 g con 20% pistacchi origine geografica italia; crema gianduja 350 g e 250 g; con 20% nocciole italiane; crema mandorla 250 g con 20% di mandorle.

Ingredienti principali

Nocciole, pistacchi, mandorle, latte e cacao.

Formato 250 – 350 g

Shelf life 18 mesi



28/31

riproducibile.

nou

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

CALLIPO CONSERVE ALIMENTARI

www.callipo.com



Confettura di fichi

Questa confettura viene preparata utilizzando la varietà 'Fico Bianco Dottato' tipico del territorio calabrese, che si caratterizza per la buccia verde, la polpa molto succosa e il gusto dolce e aromatico. Perfetta per una sana prima colazione, per farcire torte e crostate e per accompagnare i formaggi stagionati. Prodotto vegano.

Ingredienti principali

Fichi 75%, zucchero, succo di limone, correttore di aci-dità, acido lattico, gelificante: farina di semi di carrube.

Formato

300 g Confezionamento

Vaso di vetro Shelf life

36 mesi

CANDY MANIA

www.caramellamania.it



Fluff Crema di Marshmallow

Fluff è l'inimitabile Marshmallow spalmabile. La ricetta originale del 1920 è ancora utilizzata per la produzione della Fluff Cream, il brand 100% made in Arizona, Usa. Da utilizzare come una comune crema spalmabile, si può usare come topping o per realizzare lo s'more o il fluffernutter. Disponibile nelle versioni classica, fragola e caramello.

Ingredienti principali

Sciroppo di mais, zucchero, albume d'uovo, aromi. Formato

213 g Confezionamento

Barattolo di plastica Pet con tappo richiudibile e coperchio strappabile salva freschezza

Shelf life

365 giorni



CONDORELLI

www.condorelli.it

Crema all'arancia

Crema spalmabile alle arance bionde di Sicilia. Fresca e perfetta da sola o nella preparazione di torte e dolci. Senza aggiunta di grassi idrogenati e totalmente gluten

Ingredienti principali

Mandorla tostata, zucchero, latte scremato in polvere, olio di girasole, burro di cacao al gusto arancia (11,5%)

Formato

Barattolo da 190 q

Confezionamento

Vetro, alluminio. 100% riciclabile

Shelf life

12 mesi

FIORENTINI www.fiorentinialimentari.it



Peanut Butter Crunchy
Il Peanut Butter con il 93% di arachidi è ricco di proteine (24,8 g per 100 g di prodotto) e fibre (6,5 g per 100 g di prodotto). Senza olio di palma, privo di zuccheri aggiunti, non contiene alcun tipo di additivo né grassi idrogenati. Peanut Butter crunchy è una crema spalmabile arricchita da tanti pezzetti di arachidi tostate, ideale per la preparazione di tartine o dolci.

Ingredienti principali

Arachidi tostate 93%, olio di girasole, sale.

Formato

350 g Confezionamento

Vasetto di vetro

Shelf life

12 mesi dalla produzione

BISCOTTI P. GENTILINI www.biscottigentilini.it



Confettura extra di amarene

La migliore frutta fresca diventa golosa confettura extra con pezzi di frutta intera, grazie a una lavorazione atten-ta, che vuole la cottura a bassa temperatura e mantiene inalterato il naturale sapore della frutta. La Confettura extra di amarene ha un profumo intenso e un gusto piacevolmente amaro che la rende davvero unica.

Ingredienti principali

Amarene, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 65 g per 100 g.

Formato

400 g Confezionamento

Vasetto in vetro

Shelf life

30 mesi

GRUPPO GERMINAL www.germinalbio.it



Composta di Mirtillo Germinal Bio

La Composta di Mirtillo Germinal Bio è preparata con sola frutta biologica selezionata e di altissima qualità, accuratamente lavorata. È dolcificata con soli zuccheri della frutta e non contiene pectina o altri additivi, per mantenere intatto il gusto autentico della frutta. Perfetta a colazione, merenda, o per dare una spinta in più alla propria creatività in cucina. Biologica, 100% frutta, solo zuccheri da frutta, vegan.

Ingredienti principali

Mirtilli biologici, succo d'uva concentrato biologico, succo di limone biologico.

Formato

Confezionamento

Vasetto in vetro e capsula in metallo

Shelf life



28/31

riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

Ritaglio stampa

guida buyer - speciale spalmabili

Maggio 2022

IBOONI www.ibooni.it



Gamma di burri e creme di arachidi iBooni

Con i Booni l'arachide si trasforma in un'esperienza di gusto avvolgente, con la gamma di burri e la crema di arachidi dal carattere autentico e dalla qualità tutta italiana. Le migliori arachidi si accompagnano a pochi e semplici ingredienti naturali in una ricetta genuina. Tre le varianti: Burro di arachidi cremoso, Burro di arachidi croccante e Crema di arachidi senza zuccheri aggiunti. Per tutti i gusti, un pieno di energia per iniziare al meglio la giornata, per un rapido spuntino o una coccola pomeridiana.

Ingredienti principali

Burro di arachidi cremoso: arachidi 80% (origine: Argentina), zucchero, olio di cocco, sale. Burro di arachidi croccante: arachidi 80% (origine: Argentina), zucchero, olio di cocco, sale. Crema di arachidi senza zuccheri aggiunti: arachidi 80% (origine: Argentina).

Formato 350 g

Confezionamento

Vasetto in vetro con tappo in alluminio

Shelf life

LINDT ITALIA www.lindt.it



Crema Spalmabile Lindt Fondente

Per tutti gli appassionati del fondente, i Maîtres Chocolatiers Lindt hanno creato la Crema Spalmabile Lindt Fondente, tutta l'intensità del cacao in una cremosità avvolgente. Una ricetta golosa perfetta per la colazione o per dolci pause.

Ingredienti principali

Zucchero, cacao magro, olio vegetale (girasole, cartamo, riso), nocciole italiane, grasso vegetale (cocco, girasole), latte scremato in polvere, burro di cacao, mandorle, emulsionante (lecitina di soia), vaniglia in polvere. Senza glutine e senza olio di palma.

Formato

Barattolo da 200 g

Confezionamento

Vetro (barattolo) e alluminio (capsula), entrambi ricicla-

Shelf life

15 mesi

INALPI www.inalpi.it



Sweet Milk Latterie Inalpi

Sweet Milk Latterie Inalpi è la novità con la quale Inalpi fa il suo ingresso nel mondo delle creme spalmabili. Una referenza che si presenta con un approccio innovativo e che vuole diventare l'offerta differente per il libero servizio del comparto. Sweet Milk è latte spal mabile disponibile in purezza, ma anche al Dulce de Leche, Cocco o Fragola, che nasce dalla filiera corta e certificata del latte Inalpi, che fa della sostenibilità, trasparenza e tracciabilità i propri punti di forza.

Ingredienti principali

Latte 100% di filiera corta e controllata Inalpi.

Formato

180 g Confezionamento

Vasetti in vetro con tappo in alluminio completamente riciclabili

Shelf life

9 mesi

MAGLIO ARTE DOLCIARIA

www.cioccolatomaglio.it



Confettura di ciliegie con Ciliegie Ferrovia in pezzi Per realizzare le nostre confetture e marmellate, utiliz-

ziamo la frutta fresca di stagione, per cui in determinati periodi dell'anno alcuni gusti potrebbero non essere disponibili. Le percentuali di frutta sono molto elevate e garantiscono l'alta genuinità del prodotto.

Ingredienti principali

Ciliegie Ferrovia, zucchero. Per 100 g di prodotto: frutta utilizzata 175 g, zuccheri totali 60 g.

Formato

340 g Confezionamento

Vasetto di vetro e capsula di acciaio

Shelf life

LA PERLA DI TORINO www.laperladitorino.it



Latte Senza Latte - crema spalmabile con Cacao e Latte di Cocco

Una vellutata piacevolezza che coccola anche chi, per scelta o intolleranza, non consuma lattosio. Latte Senza Latte è l'innovativa crema spalmabile che unisce la bontà del cacao alla dolcezza del latte di cocco e dello zucchero di canna grezzo bio. Ideale da spalmare e da gustare al cucchiaio.

Ingredienti principali

Mandorle, latte di cocco in polvere (17%), zucchero di canna grezzo bio, glucosio in polvere, cacao in polvere (9%), olio di semi di girasole, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (di origine vegetale), aroma naturale di vaniglia. (Latte di cocco e cacao non Ue). Senza

Formato

150 g Confezionamento

Barattolo in vetro Shelf life

12-15 mesi

MIELIZIA

www.mielizia.com



Miele+ è un prodotto energetico, proteico, ricco di vitamine e particolarmente gustoso. Mix perfetto di miele, polline e pappa reale fresca, con olio essenziale di limone biologico italiano, è 100% bio, 100% italiano, 100% della filiera dei soci apicoltori di Conapi. È ideale per chi pratica attività fisica, da consumare a colazione e durante periodi di cambio di stagione e di stress.

Ingredienti principali

Miele, polline, pappa reale fresca.

Formato

250 g Confezionamento

Vaso in vetro Shelf life

24 mesi confezionamento

riproducibile

nou

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

NÁTTÚRA - EUROFOOD www nattura it



100% Peanut Butter - Linea Protein Sport

Il 100% Peanut Butter Náttúra della Linea Protein Sport è una crema spalmabile ideale per chi svolge attività fisica, infatti è naturalmente ricco di proteine. È 100% naturale, senza glutine, naturalmente senza sale e zuccheri aggiunti e senza olio di palma. È anche ricco di magnesio e vitamina E. Uno snack perfetto per il pre e il post workout.

Ingredienti principali

Arachidi 100% (origine: non Ue). Può contenere: frutta a guscio.

SOCADO

www.socado.com

Formato

350 g Confezionamento

Vaso in vetro

Shelf life

180 giorni

215 g Confezionamento

Shelf life

24 mesi

PROBIOS www.probios.it



Composta 100% fragole senza zuccheri aggiunti

La Composta 100% Fragole Probios è realizzata con fragole biologiche come unico ingrediente. Un prodotto garantito senza zuccheri aggiunti, poiché contiene solo gli zuccheri naturali della frutta. Buonissima da spalmare sulle proprie fette biscottate preferite per la giusta carica mattutina, ma ideale anche per le ricette dolci. È inoltre garantita senza glutine.

Ingredienti principali

Fragole Formato

Vasetto in vetro

TARTUFLANGHE www.tartuflanghe.com





Condimento piccante con miele al tartufo bianco

In questo prodotto, al miele di acacia e alle fettine di Tartufo Bianco Italiano crio essiccato si unisce un mix di estratti di peperoncino caratterizzati dalla nota affumicata e amarognola del Cayenne. Ottimo accompagnamento per formaggi (stagionati ed erborinati), un condimento ideale per la creazione di vinaigrette.

Ingredienti principali

Miele d'acacia, fettine di Tartufo Bianco, estratti di peperoncino. Formato

Confezionamento

Astuccio e vasetto

ciare al gusto

Come Mi Vuoi

Ingredienti principali Nocciole 100% italiane, pistacchi, cacao certificato Rainforest Alliance. Senza zuccheri aggiunti, senza olio di palma, ad alto contenuto di fibre, senza glutine.

La linea di creme spalmabili Socado in tre golose

varianti: Nuts Emotion (nocciola), Dark Inside (fondente) e Pistacchio Relation (pistacchio). Senza zuccheri

e ad alto contenuto di fibre. Gli zuccheri naturalmente

presenti e il maltitolo conferiscono una delicata dolcezza alla crema esaltando la golosità delle materie prime.

Il naming enfatizza il legame tra prodotto e consuma-

tore, mentre il visual a forma di cuore comunica la sua

anima golosa. Studiata per i consumatori attenti a non eccedere con gli zuccheri, ma che non vogliono rinun-

aggiunti e senza olio di palma, con cacao certificato

Formato

Nuts Emotion - 330 g Dark Inside - 330 g Pistacchio Relation - 270 g

Confezionamento

Vasetto in vetro con capsula in metallo serigrafato

Shelf life 18 mesi

RIGONI DI ASIAGO www.rigonidiasiago.it



Nocciolata Crunchy

Nocciolata Crunchy è un'unione di cremosità e croccantezza, due 'anime' diverse che si incontrano e danno vita a un gusto unico. Senza olio di palma e priva di glutine, è prodotta con i migliori ingredienti biologici e combina il sapore con la croccantezza delle nocciole. Un prodotto nato per soddisfare le esigenze dei più giovani, sempre alla scoperta di novità, ma destinata a conquistare i palati di tutte le età. Con questo prodotto, Rigoni di Asiago aderisce a 1% For The Planet, contri-buendo alla salvaguardia delle foreste e del pianeta.

Ingredienti principali

Cacao Trinitario, estratto di vaniglia naturale, 22% di nocciole, in gran parte provenienti dal Lazio dove è stato creato un biodistretto per la produzione di nocciole biologiche.

Formato 270 e 350 g Shelf life 36 mesi

VIS www.visjam.com



Confettura Extra 'Natura & Tradizione'

Una confettura gourmet con il 75% di frutta interamente italiana: novità con cui Vis, produttrice valtellinese di marmellate e confetture di alta qualità, inaugura il suo quarantesimo anno di attività. Una linea adesso proposta in una veste rinnovata: vasetto da 340 grammi, etichetta modernizzata e un nuovo logo contenente una montagna stilizzata, simbolo del legame col territorio valtellinese e alpino, dove dal 1982 la famiglia Visini crea i suoi prodotti.

Ingredienti principali

Fragole, zucchero, gelificante: pectina, succo di limone. Formato 340 g

Confezionamento

Vaso in vetro

Shelf life

24 mesi



Foglio 1 / 6



Tiratura: 10.000



www.ecostampa.it

S

guida buyer

Settembre 2022

di Eleonora Cazzaniga





guida buyer - speciale cioccolato

Settembre 2022

lcam

www.icamcioccolato.com



TAVOLETTE VANINI BIO MONORIGINE UGANDA

Le Tavolette Vanini Bio Monorigine Uganda sono realizzate con il pregiato cacao prodotto da Icam Uganda, società nata per supportare il distretto ugandese di Bundibugyo, dove l'azienda ha costruito un centro di raccolta del cacao. Infatti, grazie alla collaborazione con i coltivatori locali, l'intero processo di coltivazione, raccolta, fermentazione, essicazione e lavorazione delle fave di cacao avviene in loco, garantendo proprietà organolettiche uniche

Ingredienti principali Cioccolato Bio Monorigine Uganda fondente e gianduia. Inclusioni tutte rigorosamente biologiche: nocciole intere, man-dorle intere, nocciole intere e caramello, pistacchi interi salati.

Formato

Confezionamento

Incarto 100% compostabile realizzato in carta e un biopolimero brevettato composto da sostanze vegetali, come l'amido di mais. Composto per l'80% da materie

Shelf life

18 mesi

Cerealitalia

www.cerealitalia.it



OVETTI DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE CON SORPRESA

Il cioccolato Dolci Preziosi si unisce alla simpatia di Bob, Stuart e Kevin: i buffi protagonisti delle Minions sorprese contenute in ciascun ovetto di cioccolato fi-nissimo al latte. Disponibili in formato singolo o tripack.

Ingredienti principali

Zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Senza glutine.

Formato

Ovetto da 20 g. Astuccio da 3 ovetti Shelf life

24 mesi

Socado

www.socado.com



LINEADARK CHOCOLATE 75%

Una nuova linea creata per i palati più esigenti, con una nuova veste grafica elegante e ricercata. Le nuove praline Socado Dark Chocolate 75% promettono un'esperienza di gusto dark, racchiusa in tre buste nei gusti assortiti: cocco e menta; arancia, cacao e mandorla; cacao con gra-nella di fave di cacao.

Ingredienti principali Cioccolato extra fondente 75%, crema cacao, granella di mandorle caramellate, cubetti di arancia candita, cocco rapè, olio essenziale di menta, granella di fave di cacao caramellate.

Formato

Confezionamento

Buste autoportanti stampate su supporto metallizzato

Shelf life

18 mesi

La Perla di Torino

www.laperladitorino.it



SALTED CARAMEL COOKIE

Un piccolo dessert in formato tartufo di cioccolato. Salted Caramel Cookie è il mix in cui si incontrano dolce e salato: il goloso impasto di cioccolato bianco con gocce di cioccolato fondente si sposa qui con il caramello salato e una croccante granella di biscotto che conferisce al tartufo il suo caratteristico effetto crunchy.

Ingredienti principali

Burro di cacao, zucchero, pasta di mandorle (20%), latte intero in polvere, zucchero del latte, granella croccante 6% (farina di riso, zucchero, amido di mais, farina di mais, olio di girasole, fibra vegetale bamboo, farina di soia, emulsionante: lecitina di soia, sale, zucchero caramellato, cacao in polve-re, aroma naturale di vaniglia), siero di latte in polvere, latte magro in polvere, cioccolato fondente 7% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 45%), pasta di cacao, zucchero caramellato (1,3%), emulsionante: lecitina di soia, sale (0,2%), fior di sale (0,07%), aromi, aroma naturale di vaniglia. Senza glutine.

Formato

Tartufo di cioccolato da 14 g Sacchetto trasparente 200 g Prodotto sfuso: 3 o 6 kg

Shelf life 12 mesi

Laica

www.laica.eu



CAFFETTINI LAICA

Quando il cioccolato ama il caffè nascono i Caffettini Laica, piccoli e dal piacere in tenso. Una tazzina di caffè in un cubetto di cioccolato, da provare in quattro varianti: classico, ginseng, macchiato e deca.

Ingredienti principali

Cioccolato extra fondente, pasta di caffè, caffè liquido in quattro varianti: classico, ginseng, macchiato e deca.

Formato

Astuccio caffettini classic 200 g Astuccio caffettini mix 200 g

Confezionamento

Astuccio cartotecnica 15 pezzi

Shelf life

12 mesi

HDI Holding Dolciaria Italia

www.sorini.it



Praline di cioccolato al latte con ripieno alle noci e croccante mix di frutta secca, fiocchi d'avena integrale, soia e mais. Praline di cioccolato fondente con ripieno ai frutti rossi e mix croccante di fiocchi d'avena integrale, soia e mais

Ingredienti principali Granola 9,7%, burro di cacao, pasta di cacao, latte, nocciole, mandorle, granella di mirtilli e aromi.

Formato

Sacchetti autoportanti da 200 g Confezionamento

Incarto primario in Pet e secondario in Ppl metallizzato

18 mesi

Dolciaria Monardo

www.dolciariamonardo.com



SCATOLA REGALO PRALINE ASSORTITE

Composizione assortita di delicate e gustose praline di cioccolato in elegante confezione.

Ingredienti principali Cioccolato al latte (cacao 30% min.): zucchero, burro di cacao (19,6%), latte intero in polvere, massa di cacao (13%), siero di latte in polvere, emulsionante (E322 lecitina di soia), aromi

Cioccolato fondente (cacao 51% min.): zucchero, massa di cacao (46,7%), burro di cacao (4,6%), emulsionante (E322 lecitina di Soia), aroma (vanillina).

Formato Scatole da 225 g

Confezionamento

Astuccio C/Pap81 (raccolta carta), busta PP5 (raccolta plastica), incarto Pralina PE-Pet01 (raccolta plastica) Shelf life

18 mesi

Tartuflanghe

www.tartuflanghe.com



TRIFULÒT

Trifulòt, il Mini Tartufo Dolce, è caratterizzato da una veste colorata e accattivante, con un incarto appositamente studiato. Trifulèt Nero, pralina con 36% di Nocciola Piemonte Igp, ha uno stile distintivo che la rende un perfetto abbinamento con il caffè.

Ingredienti principali

Nocciola Piemonte Igp, cioccolato fon-dente.

Formato

200 g Confezionamento

Sacchetto con fiocco e pendaglio Shelf life







Dulcioliva

www.dulcioliva.it



NOCCIOBELLA Quattro nocciole intere ricoperte di cioe-colato al latte, fondente o bianco.

Ingredienti principali

Cioccolato e nocciole intere. Formato

130 g Confezionamento

Pochette total body Shelf life

12 mesi

Bacco

www.baccosrl.com



CIOKKOBACCO

Tavoletta di cioccolato bianco e pasta pura di pistacchio. Raffinata elaborazione del cioccolato bianco, pensata per gli amanti del suo gusto delicato e caratterizzata dal profumo e dall'intensità del sapore del pistacchio.

Ingredienti principali

Zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di pistacchio 10% (pistac-chi, coloranti alimentari: clorofilla, curcumina), siero del latte in polvere, emulsionante (lecitina di soia), aromi (estratto di vaniglia).

Formato 100 o 400 g

Confezionamento Astuccio Pap 21 carta Shelf life

15 mesi

Lindt & Sprüngli Italy www.lindt.it



LINDOR CARAMELLO SALATO

Un morbido ripieno al caramello salato racchiuso nel croccante guscio di finissimo cioccolato al latte arricchito da cri-stalli di sale, le praline Lindor Caramello salato, sfuse o in cornet, sono dedicate ai palati di tutti i golosi.

Formato

Pralina sfusa, cornet 200 g, tavoletta 100 g Confezionamento

Cornet in cartotecnica (confezione con 16 praline) e tavoletta in cartotecnica Încarto pralina: accoppiato alluminio/pla-

Antica Torroneria Piemontese www.torrone.it

Ingredienti tradizionali, come le nocciole

e il cioccolato, si rinnovano in una nuova

linea di praline dal packaging accattivan-te. Nasce Perfetto, cinque ricette per tutti

i palati: Perfetto Gianduja con nocciole e cioccolato al latte e fondente; Perfetto

Fondente per gli amanti dei gusti decisi; Perfetto Pistacchio con i suoi aromi eso-

tici; Perfetto Caramello e nocciole salate; Perfetto Latte con nocciole sapientemente

Cioccolato, nocciole, pistacchi, caramello.

Ingredienti principali

Formato 90, 125 e 150 g, 3 kg Confezionamento Sfuso, sacchetto, confezioni

Shelf life 12 mesi

Shelf life

12 mesi

Chocolate Bar Napolitaner Creme rappresenta una classica tavoletta di cioccolato rinnovata da Loacker: copertura di finissimo cioccolato al latte (38% di cacao), un generoso strato di crema alla nocciola con nocciole 100% italiane (24% del prodot-

Ingredienti principali Cioccolato al latte (cacao: 38% minimo) con crema alla nocciola (24%), granella di nocciole (3%) e fragrante cialda di wafer (4%).

Maglio Arte Dolciaria

www.cioccolatomaglio.it



TAVOLETTA PORCELANA 75% CACAO MINIMO

Un cioccolato chiaro dai profumi e sapori del latte, panna, noci e frutta secca, colle-gate da una nota di legno con una piacevole acidità. Questo cacao è uno dei più rari del mondo.

Ingredienti principali

Pura pasta di cacao Criollo Porcelana, zucchero. Cacao minimo 75%. Formato

80 g

Confezionamento
Astuccio di carta e incarto di plastica Shelf life

24 mesi

segue

A. Loacker www.loacker.it



LOACKER CHOCOLATE BAR NAPOLITANER CREME

to) e un cuore fragrante di wafer.

Formato

54 g Confezionamento

Flow-pack di film plastico laminato e me-tallizzato

Shelf life

12 mesi







Nestlé Italiana

www.baciperugina.com/it



BACI PERUGINA, LIMITED EDITION AMORE E PASSIONE

Baci Perugina Amore e Passione è la nuova Limited Edition creata in collaborazione con Dolce&Gabbana. Un omaggio all'eccellenza italiana racchiuso nell'iconica scatola Bijou, la confezione regalo per condividere un piccolo momento di piacere. Morbido cuore al gianduia, coronato da una nocciola intera, arricchito da cristalli al gusto di lampone. Il tutto avvolto da una copertura rosso rubino.

Ingredienti principali

Zucchero, nocciole 19%, burro di cacao, latte scremato in polvere, pasta di cacao, concentrato di vegetali (patata dolce, curcuma), granella al gusto di lampone 2,8% [sciroppo di glucosio, maltodestrine, lampone in polvere, aromi naturali, fibra vegetale (mela)], latte in polvere, siero di latte in polvere, burro anidro, emulsionante: lecitine, aroma naturale di vaniglia. Senza glutine.

Formato

Scatola Bijou 150 g Confezionamento

Guaina e vassoio: carta, film avvolgimento: plastica, incarto Baci: alluminio, cartiglio: carta

Shelf life

Alce Nero

www.alcenero.com



CIOKOVEG - CREMA BIOLOGICA AL CACAO CON LEGUMI

La nuova crema vegetale al cacao Alce Nero nasce da una ricetta composta da soli quattro ingredienti: acqua, fagioli rossi Kidney, zucchero di canna e cacao certificati Fairtrade. La cremosità dei fagioli rossi Kidney si mescola alla dolcezza dello zucchero di canna e del cacao. È preparata con soli quattro ingredienti, senza burro di cacao, a basso contenuto di grassi, vegetale e 100% biologica. Ideale a colazione o come spuntino, spalmata sul pane, su una fetta biscottata o sulle gallette.

Ingredienti principali

Acqua, fagioli rossi Kidney (23%), zucchero di canna, cacao (5%). Ingredienti biologici.

Formato

Confezionamento

Vasetto in vetro con tappo in metallo Shelf life

24 mesi

Sperlari www.sperlari.it



PRALINE SPERLARI

Quattro varietà di praline prodotte con cura e materie prime di alta qualità. La proposta Sperlari comprende due confezioni di Tartufi, una al gianduia con nocciole italiane a una assortita con due varietà di tartufi, uno al cioccolato al latte con granella di torrone e una al cioccolato fondente extra e nocciole italiane. Completano la gamma i Tesori Sperlari, golose semisfere di cioccolato fondente ripiene con crema e granella di pistacchi, o con crema alla nocciola e cuore di nocciola intera.

Ingredienti principali

Tartufi Gianduia: Cioccolato finissimo al latte con nocciole italiane.

Tartufi Assortiti: Cioccolato finissimo al latte con granella di torrone o cioccolato fondente extra con nocciole italiane.

Tesori Pistacchio: Cioccolato extra fondente ripieno di crema con granella di pistacchi

Tesori Nocciola: Cioccolato finissimo fondente ripieno con crema alla nocciola e nocciola intera italiana.

Formato

160 g

Confezionamento

Busta pochette in plastica con fascia in cartoncino

Shelf life

12 mesi

Gruppo Germinal www.germinalbio.it



CREMA CACAO NOCCIOLE GERMINAL BIO

Il gusto rotondo della nocciola e la golosità del cacao si uniscono in questa crema spalmabile. Da provare su una fetta di pane, come topping su yogurt o gelato, o come base per ricette creative. Per questa Crema Cacao Nocciole, Germinal Bio usa solo pasta di nocciole e cacao biologici.

Ingredienti principali

Zucchero di canna, olio di semi di girasole, pasta di nocciole, cacao in polvere, burro di cacao. Ingredienti biologici.

Formato 250 g

Confezionamento

Vaso in vetro + capsula in metallo Shelf life

380 giorni

Vannucci

www.vannuccichocolates.com



GIOCHI DI CIOCCOLATO

Un assortimento di specialità Vannucci. Si chiama così perché immaginando di aprire la scatola, da soli o in compagnia, si può scegliere il proprio preferito tra tanti gustosi sapori.

Ingredienti principali

Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, nocciole, mandorle, panna, alcool etilico, ciliegie, caffè, fragole, scorza d'arancia candita, liquore anisetta, pistacchio, amaretti, polvere di savoiardi, estratto di liquirizia, burro, vaniglia naturale in polvere

Formato

150 g

Confezionamento

Confezione regalo in cartoncino stampato

e plastificato Shelf life

15 mesi





Settembre 2022

Industria Dolciaria Quaranta

www.guaranta.it



ASTUCCI FLORENTINES

Sottile strato di sfoglia croccante ricoperto con cioccolato e aggiunta di granella in decoro. Disponibile in quattro varianti: Cioccolato fondente e granella di nocciole; Cioccolato fondente e crumble di lamponi; Cioccolato bianco e granella di pistacchi; Cioccolato bianco e fiocchi di caramello francese.

Ingredienti principali Cioccolato fondente e granella di nocciole: zucchero, sciroppo di glucosio, nocciole, burro, mandorle, pasta di cacao, burro di cacao, aromi naturali, emulsionante: lecitina di soia.

Formato

120 g (40 g x 3 pezzi)

Confezionamento

Incarto stampato (product picture e dichiarazioni)

12 mesi dalla data di produzione

Rigoni di Asiago www.rigonidiasiago.it



NOCCIOLATA CRUNCHY

La crema spalmabile Nocciolata Crunchy è un'unione di cremosità e croccantezza Senza olio di palma e priva di glutine, è prodotta con i migliori ingredienti biologici. Il suo gusto goloso si combina con la croccantezza delle nocciole. Un prodotto nato per soddisfare le esigenze dei più giovani, sempre alla scoperta di novità, ma destinata a conquistare i palati di tutte le età. Con il 22% di nocciole, in gran parte provenienti dal Lazio, dove è stato creato un biodistretto per la produzione di nocciole biologiche. Con Nocciolata Crunchy, Rigoni di Asiago aderisce a 1% For The Planet, contribuendo alla salvaguardia delle foreste e del pianeta.

Ingredienti principali

Cacao Trinitario, estratto di vaniglia naturale, 22% di nocciole.

Formato 270 e 350 g Confezionamento Box di 6 vasi

Shelf life

Majani 1796

www.majani.com



ASSORTIMENTO TAVOLETTE DI FINISSIMO CIOCCOLATO

Majani rinnova totalmente il packaging della sua linea di Tavolette: una pratica ed esclusiva busta doypack con cerniera richiudibile e salvafreschezza custodisce il cioccolato nudo, preservandone la fra-granza, il gusto e l'aroma fino all'ultimo quadratino. Pensate per il consumo on the go, sono comode e facili da portare sempre con sé, per uno snack goloso o per ricaricare le energie.

Ingredienti principali

Zucchero, pasta di cacao, latte intero in polvere, burro di cacao, nocciole, scorze di arancia, emulsionante: lecitina di soia, vaniglia.

Formato

100 9

Confezionamento

Busta in polipropilene Shelf life

18 mesi

Colussi

www.vialetto.it



TAVOLETTA ADELINA

Croccanti inclusioni di pistacchi e man-dorle salati si uniscono al cioccolato bianco in un mix di contrasti e consistenze. Una tavoletta caratterizzata dalla croccantezza e la sapidità della frutta secca unite alla dolcezza del cioccolato bianco.

Ingredienti principali

Cioccolato bianco, granella di pistacchi e mandorle salati

Formato

Confezionamento Astuccio in carta certificata Fsc

Shelf life

Bodrato Cioccolato

www.bodratocioccolato.it



SOTTILISSIMI

L'ultima novità nata in casa Bodrato: un sottile velo di cioccolato fondente arricchito sulla superficie da croccante granel-la di cacao o da sfiziosi fiocchi di cioccolato al caramello

Ingredienti principali

Pasta di cacao, granella di fave di cacao, zucchero, burro di cacao, fiocchi di caramello.

Formato

200 g Confezionamento

Cartone Shelf life

12 mesi

Venchi

www.venchi.com



BACIODIDAMA LATTE

Il classico biscotto piemontese si trasforma in cioccolatino. Un goloso abbraccio tra un croccante biscotto gluten free con farina di Nocciola Piemonte Igp, Gianduia e un guscio di cioccolato al latte.

Ingredienti principali

Biscotto con farina di nocciola gluten free, gianduia, cioccolato al latte. Confezionamento

Alluminio

Shelf life

Baule Volante

www.baulevolante.it





CIOCCOLATA MONORIGINE

Due diverse versioni di tavolette di cioccolato extra fondente senza latte e senza glutine, che si differenziano per la prove-nienza della materia prima: la Cioccolata extra fondente del Perù 70% e la Cioccolata extra fondente dell'Ecuador 75%.

Ingredienti principali

Pasta di cacao, zucchero da fiori di cocco, burro di cacao, estratto di vaniglia. Formato

Confezionamento

Carta, alluminio

Fior di Loto www.fiordiloto.it



CREMA CACAO DARK

Una crema spalmabile a base di cacao dark e nocciole: 100% vegan, biologica, senza latte e senza olio di palma. Perfetta per la colazione, con fette biscottate o gallette, oppure per guarnire biscotti, torte

Ingredienti principali

Zucchero di canna, cacao magro in polve-re 23,4%, olio di semi di girasole, pasta di nocciole 6,3%, farina di soia.

Formato

200 g Confezionamento

Barattolo in vetro, tappo in plastica rici-



segue



Molino Rossetto

www.molinorossetto.com



PRO+ CREMA PROTEICA

NOCCIOLA MOLINO ROSSETTO

Crema spalmabile al cacao e nocciole 100% di origine italiana. Con il 20% di proteine del siero del latte, risulta ottima per una gustosa colazione senza rinunce. Il marcato sapore della nocciola la rende perfetta per farcire e arricchire i dolci fatti in casa. Realizzata con materie prime accuratamente selezionate, senza zuccheri aggiunti, senza olio di palma e senza glu-

Ingredienti principali

Nocciole 100% italiane, proteine del siero del latte, dolcificante vegetale.

Mucci 1894

www.muccigiovanni.it

Formato

190 ₪

Confezionamento

Vasetto Apri&Chiudi

Shelf life

18 mesi







Nocciole Piemonte Igp ricoperte di cioccolato gianduia fondente, caramello e sale rosa dell'Himalaya

Ingredienti principali

Cioccolato Gianduia e Fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Nocciola Piemonte Igp. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia), Nocciola Piemonte Igp (24,5%), caramello (9,4%), sale rosa dell'Himalaya, aromi naturali. Senza glutine.

Formato

24 pezzi Shelf life

12 mesi dalla data di produzione

Nutkao

www.nutkao.com



CREMA FONDENTE

Realizzata con diverse varietà di cacao sapientemente selezionate e unite al cacao ghanese prodotto dell'azienda, questa crema è dedicata agli amanti del cioccolato naturale, ed esalta il cacao nelle sue note più decise.

Ingredienti principali

Formato 350 g

Confezionamento

Vaso in vetro

Shelf life

18 mesi

Di Costa www.dicosta.it





PRALINE CON CREMA E GOCCE DICIOCCOLATO

Praline di cioccolato con crema morbida all'interno e gocce di cioccolato disponibili in vari gusti, come crema latte, crema cacao, crema arancia, crema limone e crema pistacchio.

Ingredienti principali

Cioccolato al latte, zucchero, burro di cacao, latte, oli essenziali per gli assortimenti agrumi arancia e limone, cacao e pistacchio.

. Formato

200 g

Confezionamento

Flowpack busta interna e cartone pack

Shelf life

18 mesi

Vicenzi

www.vicenzi.it



GRISBÌ GUILTY PLEASURE -CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE RIPIENO

Grisbì Guilty Pleasure racchiude tutta l'intensità di Grisbì in una tavoletta al cioccolato fondente ripiena di morbida crema ai gusti fondente, nocciola e cocco in grado di replicare la duplicità palatale di durezza al morso e morbidezza del ripieno, tipica di Grisbì.

Ingredienti principali

Cioccolato extra fondente 60%, con ripieno al 40% nei tre gusti.

Formato

90 g

Confezionamento

Astuccio in cartoncino con lamina dorata, contenente un flowpack stampato Shelf life

12 mesi

DG3 Dolciaria

www.dg3dolciaria.it



CREMOSI - CIOCCOLATINI RIPIENI

Sacchetti monogusto disponibili nelle varianti: Bauletti di finissimo cioccolato al latte ripieni di crema alle nocciole e granella di nocciole; Bauletti di finissimo cioccolato al latte ripieni di crema al caramello; Bauletti di cioccolato extra fondente con ripieno al torrone e granella di torrone.

Ingredienti principali

Cioccolato finissimo al latte, cioccolato extra fondente, crema alle nocciole, granella di nocciole, granella di torrone.

Formato

Sacchetto da 130 o 800 g

Confezionamento

Sacchetto in doppio polipropilene (PP) 100% riciclabile nella plastica; singolo cioccolatino: monofilm in poliestere non ricicla-

Shelf life

24 mesi

Candy Mania

www.caramellamania.it





FELFOLDI SALTED PRETZEL CON CIOCCOLATO AL LATTE O FONDENTE

Mini pretzel salato ricoperto con cioccolato fondente o al latte. Uno snack divertente e sorprendente per grandi e piccoli.

Ingredienti principali

Farina di frumento, zucchero, cacao, sale.

Formato

90 g Confezionamento

Doypack Shelf life

150 giorni

Dolceamaro

www.dolceamaro.com



TAVOLETTA DI CIOCCOLATO **FONDENTE 70%**

Il cioccolato Papa deriva dall'incontro tra raffinati blend di cacao monorigine e la selezione degli ingredienti naturali come mandorle, pistacchi e nocciole. Le tavolette sono disponibili in vari gusti, come cioccolato fondente, cioccolato al latte e nocciole. Oltre al puro cioccolato, nella collezione di cioccolato Papa, sono disponibili le linee Speziati e Mediterranei.

Ingredienti principali

Cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia; aromi).

Formato

90 g

Confezionamento

Imballo interno PP5, astuccio esterno Pap 21 Shelf life





42

FABIO BERGAGLIO

BODRATO CIOCCOLATO Novi Ligure, Al bodratocioccolato.it

Qual è la situazione dopo questo primo semestre 2022?

Si naviga a vista, è difficile programmare, anche se il mercato sta reagendo bene. Gli ordini sono tanti, con una crescita che interessa

sia l'Italia che l'estero, specie gli Stati Uniti che ora godono di un cambio a loro favorevole, che sta facendo digerire gli aumenti dei prezzi, essendo aumentati anche quelli di logistica e trasporto. Sul fronte degli approvvigionamenti, invece, paradossalmente andiamo verso l'eccesso di domanda. perché il rischio è non poter reperire materia prima a sufficienza nei tempi necessari e nei costi adeguati. Non è quindi semplice fare previsioni e non si può neanche mettere in casa tantissimo prodotto, come nel caso del packaging, pur di evitare variazioni di prezzo.

Proprio parlando di packaging, come vi state muovendo?

Il tema della sostenibilità noi lo affrontiamo sin dal 2014, con la svolta green data dal nuovo stabilimento tutto coperto da pannelli solari per lavorare solo con energie rinnovabili. Per il confezionamento, usiamo esclusivamente materiale FSC e riciclabile al 100%, perché per noi l'importante è

non impiegare materiali misti o non riciclabili.

Anticipazioni sulle novità di prodotto?

Presentiamo una nuova linea, la Gold Edition tutta oro, che va oltre il nostro colore istituzionale, ovvero il rosso. Si tratta di auattro scatole che spaziano dai 90 g alla cappelliera da 900 g, con un contenuto originale: oltre ai cioccolatini ripieni, non mancano i Bodratini, lanciati 2 anni fa con successo. Hanno doppio ripieno morbido e sono ricoperti di cioccolato nelle varianti fondente extra, pistacchio, nocciola e bunet (il tradizionale budino piemontese a base di cacao ndr). Inoltre,

> stiamo valutando l'apertura di un temporary store in Stazione Centrale a Milano, come già fatto poco prima dello scoppio della pandemia. È l'ideale per testare il mercato direttamente sui consumatori finali.

E sul fronte e-commerce?

Stiamo rifacendo lo shop on line per un servizio ancora più attento nei confronti del B2C, più accattivante e facile da fruire, anche considerando il notevole traffico dall'estero.

Avete anche implementato l'area produttiva?

Oggi lo stabilimento di Novi Ligure si espande su 2.400 m² e l'intenzione è di raggiungere presto i 3.000, così da sfruttare al meglio gli investimenti fatti grazie alla 4.0 per un controllo produttivo più performante, attraverso nuove linee di confezionamento e produzione, in ambienti ovviamente a temperatura controllata a 18°C. Noi lavoriamo tutta la filiera, curando le origini del nostro cacao. Purtroppo con il Covid non sono più riuscito a fare viaggi nelle piantagioni e ho dovuto essere necessariamente più presente in azienda, essendo a carattere familiare.



Bilancio di sostenibilità

Il 2º Bilancio di Sostenibilità di Guido Gobino è stato sviluppato dal fondatore con Martina De Felice, sustainability coordinator e parte del Team Sostenibilità, di cui fanno parte il figlio, Pietro Gobino, entrato l'anno scorso in azienda dopo la laurea in Food Science with Business presso l'Università di Reading in Inghilterra, e Stefania Siragusa.

Uguaglianza di genere, dignità del lavoro, consumo e produzione responsabile, attenzione e rispetto dei fornitori, risparmio ed efficienza: questi i concetti alla base del report di cui l'azienda ha scelto di dotarsi spontaneamente, allineandosi agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Rispetto alla precedente, si sono aggiunti il riferimento tecnico-metodologico ai principali standard globali per la rendicontazione non finanziaria delle imprese, definiti dall'ente internazionale Global Reporting Initiative (GRI) e che indicano la "performance sostenibile"; l'estensione di tale rendicontazione anche ai 6 punti vendita Le Botteghe (4 a Torino e 2 a Milano); il coinvolgimento dell'intera catena di approvvigionamento per definire i temi rilevanti per i soggetti coinvolti; l'analisi della Carbon Footprint, che quantifica le emissioni totali di gas serra prodotte con riferimento al Greenhouse Gas Protocol.

Analisi e dati

In conformità ai requisiti GRI, la scelta degli ingredienti rappresenta il primo passo per una produzione che prevede la gestione della catena di fornitura. In tal senso Gobino predilige una filiera controllata e di prossimità per l'88,5% di provenienza italiana. Il cacao è di origine certificata e coltivato con metodo agriforestale (combinazione eterogenea di alberi, arbusti e colture) e il suo approvvigionamento prevede l'assenza di intermediari e il riconoscimento di un prezzo equo ai contadini.

In merito alle emissioni, sono stati quantificati i gas climalteranti prodotti nel 2021, per un totale di 2218,8 t di CO equivalente. Dal sistema di monitoraggio energetico emerge che, dal 2018, è attivo un piano di efficientamento energetico, che il 98% dell'energia acquistata da fonti 100% rinnovabili è certificata con garanzia d'origine e che sono presenti pannelli fotovoltaici a uso termoelettrico. Quanto ai materiali, il 66% del packaging è composto da carta (di cui il 96% certificata FSC), il 10% da vetro e il 9% da plastica. Nel 2021 sono state impiegate 1,7 t di carta Tree Free da colture rinnovabili quali cotone e bambù, certificate FSC. Il capitale umano è costituito per il 94% da dipendenti assunti a tempo indeterminato, il 68,5% sono donne (+6% rispetto all'anno precedente). E, in quanto all'impatto sul territorio, l'azienda ha attivato collaborazioni con realtà locali, enti, associazioni, università.

Gli obiettivi futuri

Il percorso di miglioramento consisterà nell'acquistare cacao e derivati 100% tracciabili, nel ridurre e neutralizzare le principali fonti di emissione, nell'identificare un canale per la rivalorizzazione dei rifiuti oltre al riciclo post consumo (oggi le bucce delle fave di cacao vengono ritirate e utilizzate da un'azienda agricola esterna che le impiega in agricoltura), nel progettare il recupero di vapore acqueo in esubero (ora disperso in atmosfera), nell'aumentare la percentuale di fornitori che presentano riferimenti a tematiche Environmental, Social and Governance (ESG), nel prevedere ulteriori ore di formazione sulla sostenibilità per i dipendenti e nell'utilizzo di materiali sempre più rispettosi dell'ambiente. Per la plastica si avrà meno pyc e più riciclata, per la carta si utilizzerà meno carta vergine e più Tree Free, si valuterà l'installazione di pannelli fotovoltaici anche per la produzione di energia elettrica e si prenderanno iniziative per la mobilità interna, incentivando i dipendenti a utilizzare mezzi di trasporto sostenibili (oggi il 46%). guidogobino.it

Pasticceria Internazionale 339





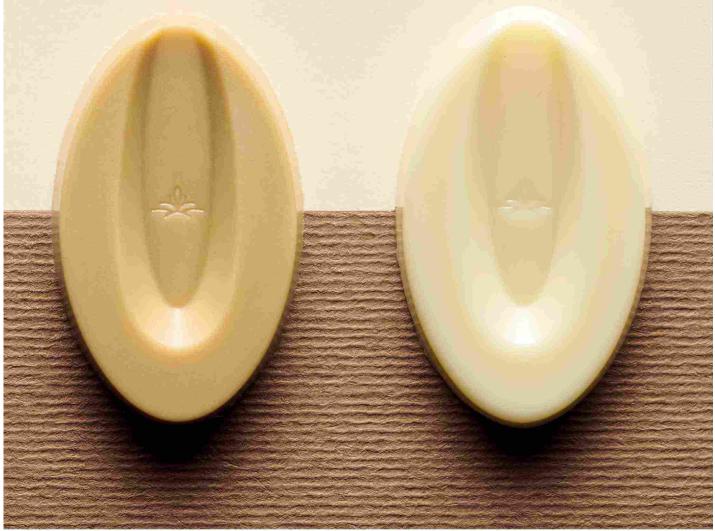
www.ecostampa.i

FOOD

Elogio della semplicità

Torna in tavola la tradizione. La ricorrenza più attesa dell'anno si declina senza voli pindarici, dal panettone più classico al cioccolato, al liquore d'antan.

Purché tutto sia di comprovata eccellenza, come le scelte di Robb Report



новваеровт. IT 45 🛕

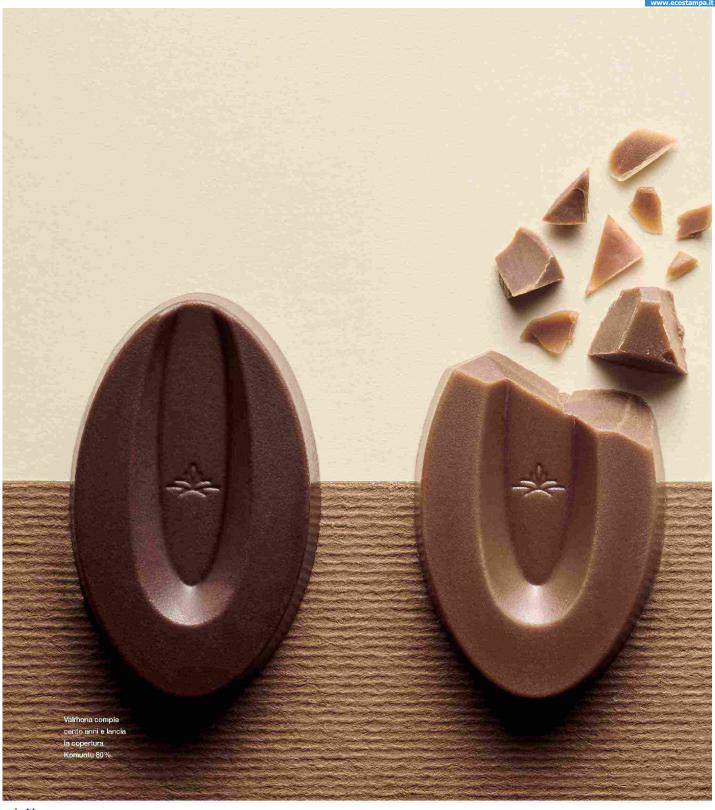


LES ENDERLIN Pagina Foglio

12-2022 gina 44/48 2/5

Robb Report







uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ritaglio stampa ad

LES ENDERLIN Pagina

Pagina 44/48
Foglio 3 / 5

Robb Report







anettone tradizionale con uvetta e canditi o pandoro soffice e burroso? Qualunque sia il proprio credo gastronomico, a Natale non può mancare la classica scelta tra i due dolci che si contendono il posto d'onore a tavola. Come Loison Classico A.D. 1476, panettone preparato artigianalmente nei laboratori in provincia di Vicenza con canditi di arance di Sicilia e cedro di Diamante, aromatizzato con vaniglia Mananara del Madagascar e arricchito dall'immancabile uvetta sultanina. A sfidarlo a colpi di zucchero a velo c'è il pandoro di Ciacco, che Stefano Guizzetti realizza per il secondo anno consecutivo con

il miele di Ailanto dalle note di albicocca e uva moscata, sostenute dal burro di cacao naturale con sentori di cioccolato e caramello. A proposito di ricette classiche, per la cena della vigilia ci sono i tradizionali confetti genovesi di Romanengo con involucri colorati e farcitura ai pinoli italiani, rosoli assortiti, scorze di arancia candita e pistacchio di Bronte. Chi preferisce il cioccolato può regalarsi la pregiata Gold Edition di Bodrato, dalle scatole completamente ricoperte in oro che celano praline, Boeri e Bodratini ai gusti di nocciola, caramello salato, pistacchio, bonnet, fondente e caffè. Per celebrare i suoi primi cento anni, l'azienda francese Valrhona lancia invece delle novità, studiate proprio per Natale. Come la copertura Komuntu 80%, fondente dalle note legnose e leggermente amaricanti con sentori di grué tostato, dalla filiera equa e sostenibile, i cui proventi raccolti per tutto il 2022 saranno devoluti a progetti di sostegno verso le comunità africane. La pasticciera belga Charlotte Dusart propone a sua volta vere e proprie sculture tra cui gli alberelli innevati della capsule collection 2022, in fine cacao ricoperto di mandorle tostate, finito con zucchero a velo e una stella di Natale in cioccolato bianco.

Ideali per decorare la tavola e

concedersi un finale in dolcezza,

di Marsala Semisecco Superiore

magari accompagnato da un sorso





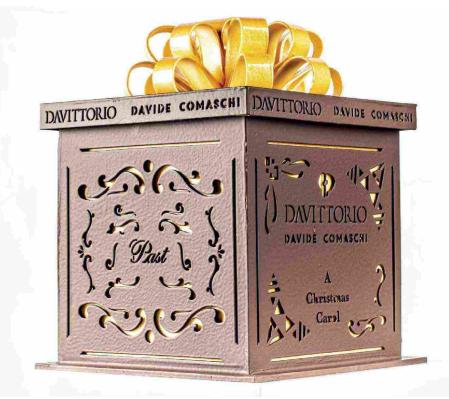
Capsule collection
2022 di Charlotte
Dusart.
A SINISTRA
Gold Edition
di Bodrato.
SOTTO
Oro Rosso
di Giovanni Rana.



Robb Report

www.ecostampa.i

FOOD The Goods



A SIN STRA E SOTTO Per il periodo natalizio, una collezione ispirata al racconto di Dickens "A Christmas Carol", dove panettone, alberi di Natale e palline decorative sono custoditi in una scatola di finissimo cioccolato, realizzata con un procedimento tecnologico altamente avanzato. Da un'idea della famiglia Cerea, le capsule collections sono create da Davide Comaschi.





A SNSTBA
Gli inediti macarons
color "Ottanio",
proprio come la nuova
etichetta "White
Sturgeon Deluxe"
della storica azienda
trevigiana Caviar
Giaveri, sono lavorati
dal pasticcere Enrico
Rizzi con caviale di
prima scetta dello
storione bianco.

Riserva Florio affinato vent'anni in legno di rovere. Dal tannino persistente, al sorso conquista con note di liquirizia, cioccolato fondente e torrone, con punte di frutta sotto spirito e castagne. Imperdibili poi per i golosi di cioccolato, dalla collaborazione del Gruppo Da Vittorio e il chocolate designer Davide Comaschi, con il supporto del maître patissier Simone Finazzi, le capsule collection a tema natalizio e non solo (disponibili sull'e-commerce di Da Vittorio e nel temporary

поввтеротт. и 47



Ritaglio stampa

44/48

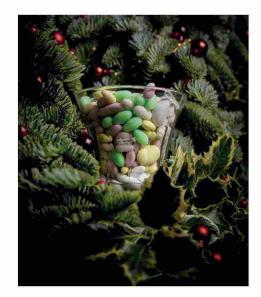
5/5

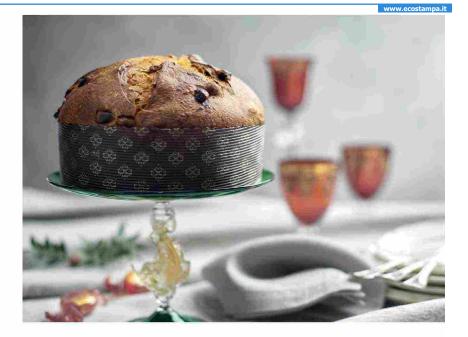
LES ENDERLIN Pagina

Robb Report

6

Foglio 5





store della famiglia Cerea in Corso Matteotti a Milano). Provare per credere le pepite o le praline che sembrano gioielli, ma anche le confezioni - meravigliose e perfette in ogni particolare - tutte di cioccolato. Una gioia per i sensi, come i deliziosi e sorprendenti Macarons al caviale "White Sturgeon Deluxe" della storica azienda trevigiana Caviar Giaveri, nella collezione natalizia firmata da un eclettico pasticcere milanese.

E siccome sulla tavola del Natale va riservato spazio alle paste ripiene, la scelta di buon gusto è l'edizione limitata Oro Rosso di Giovanni Rana, che alla classica ricetta dei ravioli abbina quattro diverse farciture. Zucca e castagne per chi ama i sapori vellutati, gorgonzola e pere per i palati più esigenti, brasato all'amarone da accompagnare con un calice di ottimo rosso e infine astice e gamberi per le tavole più raffinate. P.V.

SOPBA

Confetti tradizionali Romanengo e panettone classico Loison.

SOTO

Pandoro di Ciacco e Marsala Semisecco Superiore Riserva Florio.





LES ENDERLIN Pagina

102/07

1/6 Foglio









di Chiara Sampò

Il Natale è ormai alle porte e con lui la corsa ai doni da mettere sotto l'albero impazza. Ecco alcune proposte da impacchettare che renderanno le festività meravigliose, accontentando i gusti più disparati. Dall'abbigliamento agli accessori fashion, fino all'enogastronomia e al settore Hi-Tech, quest'anno non potrete proprio sbagliare!



CAINS MOORE cainsmoore.it

Dolcevita a fantasia norvegese, realizzato in blend di lana e cashmere, con lavorazione rasata Made in Italy - 280 euro







DRUMOHR_drumohr.com

Sciarpa Razor Blade 100% cahsmere - 235 euro. Girocollo con lavorazione in rilievo con pattern Razor Blade tipico del brand 100% cashmere 640 euro. Dolcevita Jacquard con pattern Razor Blade 100% cashmere 535 euro



HERNO_herno.com

Da sinistra:

Giacca da donna modello cappa con collo a cratere in velluto stretch con effetto lurex glitterato, imbottito in piuma d'oca - 650 euro;

Parka da uomo con cappuccio realizzato in cashmere e seta caratterizzato da dettaglio in nylon ultralight sul bordo del cappuccio, imbottito in piuma d'oca - 1920 euro; Cappotto in lana pregiata con maxi-tasche frontali e bottoni gioiello - 830 euro



102 GOLF&TURISMO



destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

Ritaglio stampa

riproducibile.

nou

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

Ritaglio stampa



TAG HEUER tagheuer.com

Modello Carrera Gold con movimento cronografico automatico di manifattura Calibre Heuer 02. Cassa 42 mm in oro giallo con cinturino in cocco nero e fibbia in oro giallo 20.750 euro



OMEGA_omegawatches.com

Speedmaster '57 da 40,5 mm, ispirato al leggendario modello originale del 1957. Cassa in acciaio inossidabile, quadrante verde con indici delle ore rodiati e lancette "Broad Arrow. Fondello piatto e antiriflesso in vetro zaffiro - 9.800 euro. De Ville Mini Trésor è un'elegante creazione della collezione femminile. Cassa da 26 mm e diamanti. Diamante incastonato sulla corona e circondato da un fiore in ceramica liquida rossa. Corredato da bracciale a maglie in oro goffrato con fibbia déployante - 25,400 euro



PATEK PHILIPPE_patek.com

Modello con ora universale e cronografo flyback a carica automatica in acciaio. Quadrante opalino dorato in oro rosa e motivo in carbonio. Indici antracite in oro con rivestimento luminescente e bracciale in vitello martellato cucito a mano color tortora, fermaglio déployant - 64.390 euro



HUBLOT_hublot.com

Big Bang One Click Steel Pavé con cassa da 33 mm in acciaio lucidato con 130 diamanti incastonati (0,4 ct), lunetta in acciaio lucidato con 36 diamanti (0,76 ct) e quadrante nero opaco con 11 diamanti. Movimento a carica automatica HUB1120 e cinturino in caucciù nero strutturato a righe - 21.900 euro. Big Bang Integrated Time Only con cassa da 40 mm e lunetta in titanio satinato e lucidato. Vetro zaffiro antiriflesso e movimento MHUB1710 a

carica automatica. Riserva di carica di 50 ore. Impermeabilità 100 m e bracciale integrato in titanio satinato e lucidato con fibbia deployante in titanio - 18.600 euro





ROLEX_rolex.com

Oyster Perpetual Day-Date 40 in oro giallo 18 ct con quadrante verde, lunetta zigrinata e bracciale president 37.600 euro; Oyster Perpetual DateJust 36 in acciaio Oystersteel e oro everose con quadrante ardesia con diamante e bracciale jubilee - 21.550 euro



PISA DIAMANTI_pisaorologeria.com

Proposta di tre anelli in tre differenti modelli preziosi: chevalier in oro rosa con rubini a taglio brillante, chevalier in oro bianco con zaffiri taglio brillante e boule in oro bianco con diamanti fancy e brown



ZENITH_zenith-watches.com

Chronomaster Sport Bi-Color Gold in acciaio e oro rosa con quadrante argento tricolore e bracciale in acciaio e oro. Cassa da 41 mm, movimento cronografico automatico di manifattura El Primero 3600 16.700 euro



SERAFINO CONSOLI serafinoconsoli.com

Da sinistra a destra, Brevetto collection: anello multi-misura 3 file full in oro rosa e diamanti - 6.700 euro; anello multi-misura 5 file full multicolor in oro rosa e bianco con diamanti e pietre colorate - 10.950 euro.

Serafino collection: anello/bracciale 7 file middle in oro rosa e diamanti - 21,400 euro



103 GOLF&TURISMO



3/6 Foglio









Borsa top handle piccola in camoscio verde trapuntato, con logo applicato su targhetta, manico in metallo rigido color oro e tracolla a nastro nera - 550 euro. Borsa top handle media in simil nappa nero

trapuntata, manico in metallo rigido color argento e tracolla a nastro nera - 500 euro. Charm con zip porta chiavi per borsa 70 euro. Portafoglio rosa - 135 euro

MY STYLE BAGS_mystylebags.it

interno in puro cotone. Tracolla e manici

in pelle, chiusura con cerniera e tasca interna. Dim. 49x25x16,50 cm.

Prodotto di punta del brand, personalizzabile e con rivestimento

245 euro



PINEIDER pineider.com

Penna stilografica "La Grande Bellezza" Forged Carbon. Una collaborazione fra Pineider e Carbon Dream che ha portato alla realizzazione della prima penna in Carbonio Forgiato - 1.009 euro. Agenda settimanale 2023 con elastico. Realizzata in pelle bottalata personalizzabile con le proprie inziali o segni zodiacali. Dimensione 14.5x21cm, Made in Italy e disponibile in 7 varianti colore - 55 euro



SIMONE GUIDARELLI_ simoneguidarellihome.com

Cover Italian Garden Turquoise dalla collezione Les Jardins Imaginaires "Renaissance" con stampe ispirate ai giardini rinascimentali. Morbide e stampate UV, antigraffio e antiurto 39 euro



A.R.C.

OCCHIALI

Dall'alto in basso:

OLIVER PEOPLES PER BRUNELLO CUCINELLI_oliverpeoples.com Modello Griffo con montatura da sole e angoli marcati. Disponibile in colorazioni e fantasie personalizzate impreziosito da dettagli esclusivi - 470 euro;

PERSOL_persol.com

Asta da 24 mm si unisce alla tecnologia brevettata Meflecto per una flessibilità ottimale, dando vita a un capolavoro senza tempo - 240 euro

EMPORIO ARMANI_armani.com Occhiale da sole femminile dalle linee geometriche accentuate. Realizzato in bioacetato trasparente con l'anima metallica delle aste a vista - 140 euro









HERMES hermes.com

Borsa a secchiello con chiusura in metallo e maniglie in pelle. Il contrasto materiale/colore rende unico questo modello - 3.750 euro.

Cintura in pelle Swift con fibbia metallica - 890 euro.

Cintura in pelle Epsom con chiusura Kelly in metallo dorato - 890 euro. Cravatta da sera in seta lavorata effetto tuftèe - 310 euro.

Cravatta 7 cm in lana e velluto di cotone - 240 euro.

Guanti in crochet di cashmere e nappa - 640 euro.

Guanti da uomo in nappa - 595 euro. Stivaletto stringato in pelle - 960 euro

HAIRMED_hairmed.it

Pink Box Hairmed per Fondazione Umberto Veronesi per la lotta ai tumori femminili. Una parte del ricavato andrà in beneficienza e la box contiene Shampoo B6 + balsamo ristrutturanterimpolpante composta di un mix di proteine vegetali e cheratina - 36 euro



Profumo da uomo Green Swing. La versione maschile unisce il mondo della profumeria a quello del golf, per cui la maison ha un'autentica passione. Freschezza agrumata del bergamotto, aroma speziato del cardamomo e aspra dolcezza della mela cotogna 73 euro - 75 ml

La fragranza femminile Forever Gold con note fresche e piccanti dell'olio di zenzero del Madagascar è esaltata dalla dolcezza dei germogli di ribes e dal fruttato della prugna 89 euro - 100 ml





VOGUE_vogue-eyewear.com

Il modello Hailey Bieber è in linea con le tonalità della stagione autunnale. Angolature per un tocco glam e lati morbidi per un'esclusiva montatura, disponibile in varie opzioni cromatiche - 99 euro

RAY-BAN ray-ban.com

Mega Wayfarer, classico e intramontabile modello Ray-Ban - 155 euro

SILHOUETTE_silhouette.com

Lussuoso modello Momentum Aurum Rimless da donna. Estrema leggerezza e comfort con piccola ed elegante cerniera ispirata agli orologi di lusso. Rivestito in oro 23 carati - 660 euro



105 GOLF&TURISMO



riproducibile.

nou

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

Pagina 102/07

Foglio

5/6











Il panettone di Gattullo è un classico della tradizione milanese che non può mancare sulle tavole natalizie. Gli ingredienti di prima scelta e la preparazione artigianale compongono un vero patrimonio culinario italiano. La confezione dedicata al Natale ne farà un'ottima idea regalo - 32 euro



CHAMPAGNE A. BERGÈRE www.champagnebergereitalia.it

Dal Cuore della Cote de Blanc gli champagne della Maison Bergère vi accompagneranno nei vostri brindisi Natalizi. Per i nostri lettori una speciale promo con 20% di sconto inserendo il codice GOLFTOUR20 sul sito champagnebergereitalia.it -52 euro (130 euro Magnum)



CIOCCOLATO BODRATO bodratocioccolato.it

Confezione regalo con prodotti al pistacchio. Contiene una tavoletta al pistacchio con fiocchi di sale Maldon da 50 g, una tavoletta di cioccolato al pistacchio e lampone da 50 g, una tavoletta di cioccolato fondente in astuccio da 50 g, una crema spalmabile al pistacchio da 150 g, sei bodratini e sei praline - 32 euro



CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT www.champagnebergereitalia.it

Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs in edizione limitata per le

festività natalizie. Realizzata da Garance Vallée. Tutte le entità minerali, vegetali e animali coesistono in armonia. 95 euro





GIN GIÜST_gingiust.it

Confezione comprendente una bottiglia di Gin Giüst da 70 cl, due toniche "Imperdibile" e un pin logato - 59 euro



CANTINE COPPO wineclub.coppo.it

Pomorosso, storico barbera prodotto da Cantine Coppo, azienda produttrice di vini in Canelli da 1892. Nato nel 1984, il Pomorosso è riconosciuto come eccellenza da Nizza DOCG, denominazione per i vini prodotti con uva barbera in Piemonte. Vincitore del premio Tre Bicchieri 2023 - 50 euro



106 GOLF&TURISMO





HI-TECH

NIKON_nital.it

Z FC è la fotocamera mirrorless. Il kit comprende la fotocamera, l'obiettivo NIKKOR Z DX 16-50 mm VR silver edition, un microfono direzionale Sennheiser con protezione antivento e un'impugnatura SmallRig con alloggiamento magnetico per il telecomando Nikon ML-L7 1,409 euro

DJI_dji-store.it

Mavic 3 Classic è il drone con fotocamera Hasselblad. Prestazioni di volo elevate con autonomia di 46 minuti e fotocamera fino a 20 megapixel - da 1.509 euro

IROBOT irobot.it

Roomba Combo j7+ con funzionalità due in uno. L'elettrodomestico più avanzato al mondo che lava e aspira con sistema operativo iRobot OS 5.0 e garantisce una personalizzazione del ciclo di pulizia 999 euro con clean base 799 senza clean base

POLAROID_nital.it/polaroid Nuova e colorata linea di speaker Bluetooth. Un servizio sperimentale con

funzioni Polaroid Radio e l'app dedicata Polaroid Music - 59,99 euro

GARMIN garmin.com

Approach® R10 migliora la tua tecnica direttamente da casa e sul green. Nuovo launch monitor con funzioni che aiutano a perfezionare lo stile di gioco e funzionalità 3D per simulazioni di gioco - 599,99 euro

GOAL ZERO SHERPA 100AC _athena.eu Power bank da 94.72 Wh con ricarica wireless, erogazione di energia ad alta velocità e porte per ricaricare telefoni, tablet, fotocamere reflex DSLR e laptop 329,99 euro

COMPEX ION_compex.com Dispositivo portatile che utilizza la terapia a vibrazione per trattare punti deboli e ostici come la pianta del piede. La forma a

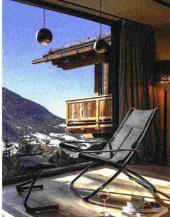
palla permette di utilizzarlo durante esercizi di stretching o durante un riscaldamento più dinamico - 127,99 euro



EMU_emu.it

Dimensioni generose ed avvolgenti per la sdraio Snooze Cozy con design Chiaramonte/Marin, disponibile in 3 colori, con tessitura a maglia e con un pratico poggiapiedi dallo stesso inconfondibile design Sdraio - 680 euro

Poggiapiedi - 240 euro



ETHIMO _ethimo.com

Allaperto Nautic, design by Matteo Thun e Antonio Rodriguez. Poltrona sospesa con seduta in corda intrecciata e struttura in teak naturale e alluminio Coffee brown 2.200 euro



SIMONE GUIDARELLI

Guidarelli diventa design, colorando di eleganza i tessuti per una collezione di cuscini dai pattern ipnotici che arredano tutti gli interni.



simoneguidarellihome.com

L'esuberante fantasia di Simone Pouf 756 euro, cuscino 558 euro







Les enderlin

Pagina 125/26 Foglio 1 / 2

VANITY FAIR

Tinatura: 138.125 Diffusione: 205.305



Vanity Living



Ecce UOVO

FOOD

E poi colombe, classiche o con ingredienti inediti, dolci della festa tradizionali o nuove creazioni, ma anche piccole sculture di cioccolato ispirate all'arte o al mondo animale. Sono le proposte di Pasqua, tra trionfi primaverili di fiori, colori e voglia di leggerezza

di ANNA MAZZOTTI

1. FESTA FLOREALE

Esplosione primaverile ed eleganza da uovo di Fabergé: sono le creazioni di **Marchesi 1824** con decori in ghiaccia reale e pasta di mandorla. Da 2 kg, al cioccolato fondente o al latte.

2. DA TRADIZIONE

La «colomba italiana», quella

classica, è una delle quattro proposte di **Vergani** preparata con ingredienti made in Italy: uova da allevamenti a terra, miele d'acacia toscano, scorza d'arancia calabrese candita.

3. DOLCEZZA DAL BOSCO

Connubio di cioccolato al latte e nocciole per lo

Scoiattolo di Ferrero Rocher, proposto accanto alle uova della Ferrero Collection Latte&Cacao e Fondente&Cacao.

4. SORPRESA!

5.

L'Uovo Grandi Firme con Granella di Nocciole fa parte della collezione **Bauli**: il guscio di cioccolato al latte racchiude molte sorprese firmate.

5. NAPOLI - MILANO

Grano, ricotta di pecora, arancia candita, acqua di fiori di arancio: la ricetta della Pastiera napoletana di Pasticceria Clivati segue la ricetta originale tranne che per l'utilizzo dello strutto, sostituito dal burro.

6. A COLORI

FERRERO ROCHER

> Per sentirsi connessi alla natura, le uova *Aria* e *Fuoco* di **Bodrato**, sia al latte sia fondente, sono dipinte con ampie pennellate blu e rosse.

13 APRILE 2022 VANITY FAIR 125



Foglio

LES ENDERLIN Pagina

125/26

2/2

VANITY FAIR

Tiratura: 138.125 Diffusione: 205.305





L'uovo ispirato all'arte di Dalí è una delle creazioni nate dall'incontro tra il chocolate designer Davide Comaschi e il laboratorio DaV Pastry Lab di **Da** Vittorio.

2. ATTENTI AL GUFO

Per una Pasqua all'insegna della leggerezza, piccole sculture giocose come Gufy si aggiungono alle uova tradizionali di Peck, storica gastronomia di Milano.

3. DELIZIE MIGNON

L'azienda Leone ha creato due latte limited edition dedicate alla Pasqua: a scelta, con ovetti di cioccolato o con gelatine alla frutta.

4. METÀ E METÀ

Giocando con il nome e la forma è nato il soffice lievitato PandUovo® della Collezione AT Pâtissier

2022 di Andrea Tortora (andreatortora.com).

5. FORZA E DELICATEZZA

Tra uova classiche o coperte da nocciole, pistacchi o mandorle del brand Venchi, la potenza di Cuor di Cacao Montezuma Nibs (75%).

6. CLASSICO

Ritorno al passato con la

cappelliera della Linea Milano di Giovanni Cova & C.: all'interno, una colomba con arancia candita, granella di zucchero e mandorle.

7. GLI EROI DEI CARTOON

L'allegria del mondo dell'animazione con l'uovo Looney Tunes di Motta: cioccolato al latte, nuova grafica e sorprese divertenti.

DANDOLFI

126 VANITY FAIR

13 APRILE 2022

22

Novità in arrivo nel noto negozio di via Gilardelli a Pavia tra cioccolati, colombe e dolci siciliani

Da "Detti e Spiriti" golosità italiane per una Pasqua tutta da gustare

Ripresa all'insegna della bontà, del gusto e del regalarsi qualcosa di piacevole anche per le festività pasquali. È questo il filo rosso che lega le attività 2022 di "Detti e Spiriti", noto negozio di pregiate golosità con sede a Pavia in via Gilardelli, che anche per quest'anno torna a proporre i cioccolati ricercati e finissimi, i tradizionali ovetti pasquali, i dolci e le colombe, accompagnati da vini e distillati sempre preziosi. E allora, accompagnati dalla gentilezza di Diego Detti e della mamma Anna, abbiamo effettuato un "giro goloso" tra le dolcezze del negozio: "Partendo dalle colombe, dolce sovrano di queste feste pasquali, iniziamo da quella di Relanghe al Moscato piemontese e proseguiamo per quella di Amedei, cioccolateria toscana nota sia per la produzione di uova di pasqua artigianali e assolutamente inimitabili che di colombe naturalmente al cioccolato. C'è poi la colomba artigianale di Attilio Servi, pasticcere di Pomezia: a disposizione della nostra clientela ci sono le colombe classiche. quelle al cioccolato ed anche la colomba vegana per andare incontro ai gusti di tutti. Un altro marchio che continuiamo a scegliere per i nostri clienti è Filippi, pasticce-

ria veneta che ci manda le colombe anche alla frutta; e poi ancora Caffarel, a cui siamo particolarmente legati perché ha un ottimo rapporto qualità prezzo. Ultima ma non ultima, ovviamente, la colomba artigianale di Cascina Vittoria, scelta lo scorso anno grazie ad una virtuosa collaborazione con lo chef Ricciardella di Rognano e che abbiamo volentieri riproposto".

Tra le golosità pasquali, a vincere è anche il cioccolato: "Per quanto riguarda le uova, ecco Venchi dal Piemonte, di nuovo Caffarel, la cioccolateria Majani di Bologna (che vanta una tradizione consolidatissima e presente dal 1796), ancora Amadei dalla Toscana e poi le meravigliose uova dipinte a mano che ci arrivano dalla cioccolateria Bodrato di Novi Ligure, bellissime e ovviamente buonissime".

A deliziare i palati quest'anno ci sono altre ottime novità come i dolci prodotti da "I Peccatucci di mamma Andrea", vero e proprio atelier di dolci golosità con sede a Palermo, specializzato nella lavorazione della pasta di mandorla: da "Detti e Spiriti" ci saranno i tradizionali agnelli e i cioccolati ripieni ed anche torte di frutta secca mista; sempre in pasta di mandorle ci sono anche le proposte della Pasticceria Alda di Tuglie, in provincia di Lecce.

Ma che esperienza di gusto sarebbe senza gli "spiriti" e il buon bere? "Come sempre disponiamo di numerose bottiglie nel nostro negozio, tutte adatte ad accompagnare le bontà che proponiamo tutti i giorni dell'anno



Diego Detti con la mamma Anna in negozio

- dice Diego Detti -. Se guardiamo alle gradazioni alcoliche più alte troviamo i nostri Rhum e Whisky da tutto il mondo, senza tralasciare l'ottima grappa italiana con un ventaglio di proposte davvero molto coinvolgenti. Tra l'altro, stiamo lavorando in queste settimane alla preparazione di un nuovo imbottigliamento a marchio 'Detti e Spiriti': stiamo terminando la vendita del nostro Rhum ottenuto lo scorso Natale e tra poco sarà affiancato da un nuovo imbottigliamento di cui non svelo i particolari

perché deve essere una sorpresa. Di certo posso dire che ci concentreremo su auesto progetto dopo la Pasaua e che le nuove bottiglie verranno messe a disposizione del pubblico tra l'estate e l'autunno"

Alla fine del nostro giro in negozio chiediamo a Diego di consigliarci un nuovo abbinamento per le feste imminenti: "Quest'anno scegliamo la colomba tradizionale classica da sposare ad un passito calabrese, il Greco di Bianco (in provincia di Calabria) Reggio l'Azienda Ceratti".



Una delle confezioni disponibili in vendita con il pregiato cioccolato di Amedei



Foglio

Enogastronomia Broglia e Bodrato volano lontano

I prodotti enogastronomici del territorio novese volano in tutto il mondo. Il vino della tenuta La Meirana - l'azienda agricola di Gavi dal 1972 di proprietà della famiglia Broglia - sale infatti a bordo della flotta di Ita Airways, la compagnia di bandiera italiana. In business class i viaggiatori potranno da ora degustare il Gavi Docg "La Meirana", considerato il prodotto più rappresentativo e classico tra quelli della tenuta. Un vino premiato anche dal concorso internazionale Gilbert & Gaillard.



Un orgoglio per la famiglia Broglia, chiamata a rappresentare il made in Italy sui voli della nuova compagnia di bandiera, che attualmente ha in servizio 69 aerei e che opera verso 51 destinazioni (9 intercontinentali, 22 internazionali e 20 nazionali). Già nei mesi scorsi Ita Airways aveva dimostrato attenzione al nostro territorio, dedicando uno dei nuovi A320 al Campionissimo del ciclismo Fausto Coppi.



GAVI Il vino di Broglia scelto da Ita Airways per i propri aerei

...e Bodrato a Malta

Ma la famiglia Broglia non è sola. Di recente infatti i fratelli Fabio e Paola Bergaglio – titolari della Bodrato Cioccolato di Novi Ligure – sono "atterrati" a Malta dove da qualche giorno ha aperto un negozio nel quartiere finanziario della Valletta, la capitale dell'isola. Si tratta di un pop up store che per due mesi farà conoscere il pregiato cioccolato novese a una vasta clientela internazionale, visto che Malta è

frequentata anche d'inverno da molti turisti anglosassoni.

Bodrato, il cui fatturato è rappresentato per un buon 30 per cento proprio dal mercato estero, ha aperto il nuovo stabilimento di Novi nel 2014. Rilevata nel 2001 dai Bergaglio, negli anni Settanta si era trasferita a Capriata d'Orba da Genova, dove era stata fondata nel 1943 da Luciano Bodrato.

ELIO DEFRANI



163193



1

LES ENDERLIN Pagina

agina 10

Foglio

IL POPOLO

Tiratura: 6.000



Temporary store nella capitale fino a Natale

Il cioccolato "Bodrato" è a Malta

NOVI LIGURE - Il cioccolato di Bodrato ha conquistato anche Malta. Nei giorni scorsi, nella capitale La Valletta, è stato aperto un temporary store dove si possono acquistare i prodotti dell'azienda dolciaria novese di proprietà di Fabio e Paola Bergaglio. L'isola è molto frequentata dai turisti sopratutto anglosassoni, anche in inverno, e il marchio Bodrato gode già di ottima fama sul mercato inglese. Da qui la scelta di vendere i prodotti natalizi che rappresenta un'ottima occasione per far conoscere la qualità dei cioccolati realizzati artigianalmente dai proprietari. Il negozio si trova nel quartiere di Sliema, dove si trova soprattutto la parte finanziaria della società maltese.

A Malta, la Bodrato era già presente ma in questo modo aumenta la sua visibilità in un periodo dell'anno in cui acquistare o regalare dei dolci è sicuramente più facile e frequente. Fabio Bergaglio ha spiegato che il fatturato della Bodrato per almeno il 30% si basa sul mercato estero. Il brand è noto in Europa, in Inghilterra e anche in America, dove lo si trova negli "Eataly" di New York o Los Angeles. A Malta il "black fri-

day" di inizio novembre ha dato

ottimi risultati e ha avuto molto

successo.



163193



Panorama DINOVI



COMPARTO DOLCIARIO Con l'apertura di un temporary store

Bodrato è sbarcata a Malta nel cuore del Mediterraneo

Maurizio Iappini

■ Da Novi a Malta il viaggio è relativamente breve, ma per Bodrato, l'azienda dolciaria ormai da qualche anno novese a pieno regime, si tratta dell'ennesimo passo alla ricerca e conquista di mercati economici dove proporre e offrire il proprio prodotto, cioccolato in primis.

Da qualche giorno nell'isola al centro del Mediterraneo è aperto un temporary store che chiuderà i battenti a fine anno. Una scelta, quella temporary store, in cui Bodrato crede. Ne aveva aperto uno già due anni fa in piena pandemia a Milano, stazione Centrale.

Spiega Fabio Bergaglio, con la sorella Paola al timone di un'azienda che fa della qualità la propria filosofia: «Aprire un temporary store è operazione di visibilità. Malta è mercato interessante in cui già siamo conosciuti. Aprire fisicamente per quasi due mesi un nostro punto vendita significa idealmente dare un volto ai nostri prodotti. Da un lato permette di consolidare il nostro mar-

chio soprattutto nei periodi in cui i nostri prodotti vanno per la maggiore, a Malta come a Milano. Inoltre, un negozio temporaneo permette di concentrare l'investimento nei mesi a noi commercialmente più favorevoli senza le problematiche di un punto vendita tradizionale».

Una scelta che Bodrato ha già conosciuto e che anche a Malta sta dando i primi frutti. Nel Black Friday di inizio novembre i prodotti dell'azienda dolciaria novese hanno fatto boom, un inizio incoraggiante in vista delle vacanze natalizie, quando Bodrato si augura che i clienti possano aumentare il giro di affari del neonato negozio temporaneo di La Valletta, quartiere di Sliema, zona centrale ed economicamente pulsante della capitale maltese.

Per Bodrato la scelta di Malta non è casuale: lì in inverno arrivano tantissimi turisti anglosassoni, area in cui la Bodrato è molto forte e dove rivolge una buona fetta di quel 30% di fatturato estero che compone il suo business. L'intento è di acquisire clienti su un'isola dove l'azienda di Paola e Fabio Bergaglio è molto attiva da tempo.

Una scelta che premia il coraggio di chi ha scelto, commercialmente e non solo, di esplorare nuovi mercati e di chi da sempre ha deciso di ricercare la qualità delle materie prime, per trasformarle nel laboratorio di Novi in prodotti di eccellenza che girano il mondo.

Perché nella fetta di mercato estero di Bodrato ci sono paesi dell'Unione Europea, ma anche del Regno Unito e degli Stati Uniti, dove i prodotti dell'azienda novese si trovano anche all'Eataly di Los Angeles e in quello di New York.

Anche la crisi energetica non ha trovato impreparata un'azienda il cui marchio opera da oltre sessant'anni, prima a Genova con il fondatore eponimo, poi a Capriata e infine a Novi dove l'azienda si è trasferita a metà degli anni

L'approdo a Novi ha spinto il laboratorio da cui parte il prodotto a puntare sulle energie rinnovabili: non a caso la BoÈ operazione di visibilità per dare un volto ai nostri prodotti.

Fabio Bergaglio

drato accusa meno di altri il caro bollette e pensa di potersi espandere non solo sul mercato, ma anche fisicamente.

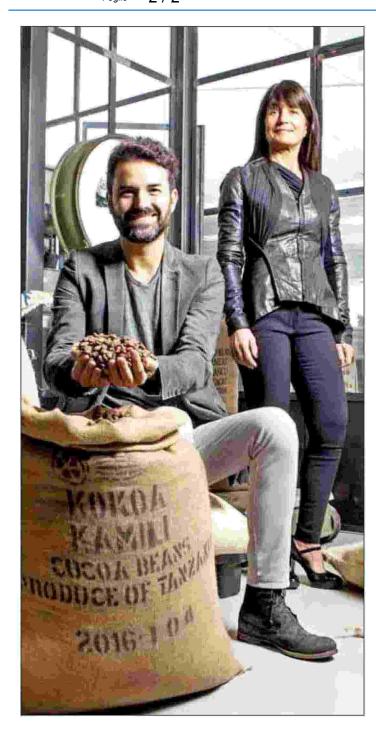
«Un passo alla volta. Siamo riusciti a contenere e assorbire la crisi energetica e il 2002 sarà per noi anno record nel fatturato dopo il boom del 2021. Siamo in crescita ma non vogliamo farlo a discapito della qualità» conclude Fabio Bergaglio, la cui azienda opera nel mondo contemporaneo seguendo metodi antichi, facendo testare i prodotti al personale, gestendo la filiera del cioccolato e componendo i prodotti dando spazio alla fantasia e alla qualità.

Come si faceva una volta. Non a caso qualcuno parla di Bodrato come di un'azienda che rappresenterà il futuro del cioccolato novese per i prossimi anni. LESENDERLIN Pagina

 $\begin{array}{cc} \text{Pagina} & 9 \\ \text{Foglio} & 2/2 \end{array}$









esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad

Ritaglio stampa





Dopo tre anni torna Dolci Terre di Novi

■ Torna, al centro fieristico dal 2 al 4 dicembre, la manifestazione 'Dolci Terre di Novi', rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche organizzata dal Comune con il patrocinio della Regione. 'Dolci Terre di Novi' è stato presentato dal Commissario straordinario Paolo Ponta. Ponta ha presentato quelle

che sono le novità di questa venticinquesima edizione della manifestazione. Innanzitutto, la veste grafica è curata da Lorenzo Petrantoni. Un grafico famoso in tutto il mondo e che è stato nelle copertine delle maggiori riviste, dal New York Times a NewsWeek, da Vogue fino a Style Magazine, GQ e Vanity Fair. pagina 3





uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

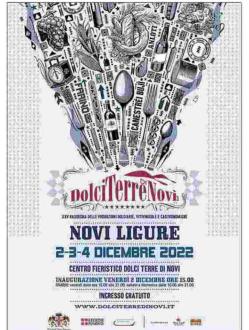
ad

Ritaglio stampa



Panorama





L'ULTIMA VOLTA FU NEL 2019 La kermesse con un nuovo format

Dopo tre anni di assenza torna 'Dolci terre di Novi'



Maurizio Priano

■ Torna, al centro fieristico dal 2 al 4 dicembre, la manifestazione 'Dolci terre di Novi, rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche organizzata dal Comune di Novi con il patrocinio della Regione Piemonte, Manifestazione che torna causa Coronavirus dopo tre anni di assenza, l'ultima volta infatti si tenne nel 2019 e che sarà inaugurata vener dì 2 dicembre alle ore 15, L'orario di apertura il 2 dicembre sarà dalle 15 alle 21, sabato e domenica dalle 10 alle 21. L'ingresso è libero.

La veste grafica di Lorenzo Petrantoni

'Dolci terre di Novi' è stato presentato dal Commissario straordinario Paolo Ponta in una conferenza stampa tenutasi martedi 15 novembre. Paolo Ponta innanzitutto ha presentato quelle che sono le novità di questa venticinquesima edizione della manifestazione. Innanzitutto la veste grafica è curata da Lorenzo Petrantoni, novese di adozione. Un grafico fa-moso in tutto il mondo e che è stato nelle copertine delle maggiori riviste, dal New York Times a NewsWeek, da Vogue fino a Style Magazine, GQ e Vanity Fair. I suoi lavori sono esposti in importanti gallerie d'arte contemporanea e gli sono valsi premi prestigiosi. Svolge la sua attività a Milano.

Ristorazione a cura dei ragazzi del 'Ciampini-Boccardo'

Un'altra novità fatta presente da Ponta è che il servizio di ristorazione sarà gestito dagli studenti dell'indi rizzo di Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera e indirizzo Turismo dell'Istituto di istruzione secondaria di secondo grado 'Ciampini-Boccar-do'. L'esercizio di ristorazione avrà luogo nei locali che una volta erano del ristorante Bünet e che adesso ospitano la scuola il cui dirigente scolastico è Mario Scarsi. I ragazzi offriranno una ristorazione curata, con intramo una ristorazione curtata, con piatti del territorio, servizio ai tavoli e menù ricercati. «I ragazzi del 'Ciam-pini-Boccardo' – ha detto il docente Giuseppe Nappi –, sono emozionati di essere stati scelti per questo com-pito e faranno tutto il possibile per venire incontro alle estenze dei visivenire incontro alle esigenze dei visitatori, con la qualità della loro prepa-

razione». I ragazzi del 'Ciampini-Boccardo' proporranno ticket- menù per un importo di 18 euro e che com-prenderanno primo e secondo piatto oltre al dolce. Compresa anche l'ac-qua e un bicchiere di vino. Viene consigliata la prenotazione.

Sono previsti stand di Gavi e Tortona

Gastronomia non solo novese e infatti saranno ospiti della rassegna, con un proprio stand, Tortona e Gavi con le loro eccellenze. Si potranno inoltre gustare le prelibatezze della industria dolciaria Bodrato. Il Commissario straordinario Paolo Ponta ha affermato che alla rassegna saranno presenti oltre sessanta espositori provenienti non solo dalla provincia di Alessandria ma anche da altre province del Piemonte e da altre regioni come ad esempio Liguria e Sar-degna. Oltre sessanta espositori con rassegna curata in collaborazione

con lo Slow Food condotta di Gavi e Ovada. Potranno essere assaggiati e acquistati formaggi e salumi, prodot ti della terra, dolci, vini e distillati, pasta fresca. Non mancheranno per la gastronomia, i prodotti De.Co a denominazione comunale. Una am-biziosa scelta di vini sarà offerta dalla Enoteca di Dolci Terre, realizzata in collaborazione con EnoGavi e che vede la presenza di cinque consorzi di tutela: Vini dei Colli tortonesi, Consorzio di tutela dell'Ovada DOCG, Consorzio di tutela del Brachetto di Acqui, Produttori moscato passito e Consorzio tutela del Gavi.

Ci sarà anche uno spazio dedicato ai bambini

stronomica ma prevede anche uno spazio dedicato ai bambini e curato dalla Bottega del Sanconiglio. Uno spazio di 'Letture golose' con giochi e animazione rivolti a bambini a partire dai quattro anni di età e che si terranno al sabato e alla domenica con inizio alle 14.30.

Il ricco calendario degli eventi collaterali

Prevista anche la realizzazione di eventi. Nella sala conferenze del Museo dei Campionissimi, vicinissimo al centro fieristico, si terranno due appuntamenti organizzati dalla Con-dotta Slow Food del Gavi e Ovada. Sabato 3 dicembre, con inizio alle

17 si svolgerà la tavola rotonda 'Na-turale, è vino'. Durante l'incontro, aperto a tutti, verrà presentato il li-bro Il grande racconto del vino italiano: territori, storie e protagonisti, scritto da Joe Bastianich e Tiziano Gaia. Il grande racconto del vino costituisce un'esortazione a mettersi in cammino, in compagnia degli autori, lungo un itinerario suggestivo in gra-do di unire viticoltura e paesaggio. arte e storia, saperi antichi e aromi senza tempo. Ogni capitolo è dedicato a una regione del nostro Paese e comprende una mappa delle DOC e delle DOCG, alla quale fa seguito un'accurata descrizione del territorio e dei suoi vini, dai più noti alle gemme nascoste.

Domenica 4 dicembre, con inizio

alle 10.30 è in programma la presen-tazione di progetti sul territorio dal titolo 'Il nostro territorio: nuove esperienze di comunicazione e valo-rizzazione, con la Condotta Slow Food che presenterà i progetti sul terri-torio. Sempre domenica 4 dicembre alle 17 sarà possibile partecipare alla visita guidata, che sì terrà sempre nei locali del Museo dei Campionissimi, alla nuova mostra d'arte contemporanea 'Arman accumuli di vita'. Il biglietto di ingresso è di sette euro.











www.ecostampa.

DONI DI GUSTO

1. Per gelatai provetti

La macchina TooA Milano Premium Rosa per fare a casa un ottimo gelato. € 379.

2. Stappa con la sciabola

Idea regalo da Giordano Vini: Blanc de Blancs spumante dry Magnum con "la sciabola del sommelier". € 69,99.

3. Torte veloci

Nella box special editon il preparato per Torta in Padella al Cioccolato S. Martino, Vallé Pasticceria e padella Ballarini. € 29,90.

4. Degustazione aromatica

Nel Kit di 4 assaggi, 4 oli aromatizzati Vignoli a base di olio Evo italiano. € 30.

5. A ogni ricetta il suo olio

Secchiello Quattro Oli Fratelli Carli con 4 varietà di Olio Evo. € 28.80.

6. Connubio perfetto

Kit Ferrari Formaggi con Parmigiano Reggiano abbinato ai Fiordifrutta Rigoni di Asiago. € 14,95.

7. Gasati per la festa

Gasatore Art SodaStream per creare acqua frizzante e bibite sprint. € 129,90.

8. Caffè come vuoi tu

Vertuo Pop di Nespresso prepara un caffè su misura, espresso o lungo. € 109.

9. Cucina sostenibile

Pentole Aria Recycled di Moneta: in alluminio riciclato e con rivestimento ceramico naturale. Da € 50. Chi ama stare ai fornelli, chi è un vero gourmet, chi un wine lover: trovate l'oggetto più adatto per ogni palato

10. Abbinato alle bollicine

Kit Aperitivo Calvisius con caviale Tradition Prestige, calamari sott'olio e acciughe del Cantabrico. € 69.

11. Biscotti hand made

Quattro Christmas Cookies di Marcato limited edition con ciò che serve per biscotti di varie forme. € 44,90.

12. La bionda preferita

Per intenditori il coffret del birrificio artigianale L'Orso Verde. € 18.

13. Un angelo che conta

Nella Collezione Thun Magico Natale, il Timer con Angelo. € 34,90.

14. Ideale per palati fini

La grattugia Truffle Tool di Microplane affetta il tartufo preservandone tutto l'aroma, € 49.95.

15. Atmosfera d'altri tempi

È composto di 18 pezzi il servizio da tavola Bacche della collezione Vintage Christmas di Tognana. € 81.

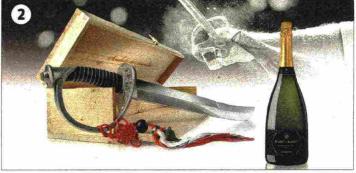
16. Ricordi d'infanzia

Alzata Toy's Delight in porcellana decorata di Villeroy & Boch. € 149.

17. Serate pepate

Tre tipi di pepe di Kampot e macinapepe in legno nel set Pepper..field. € 94,99.





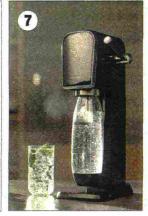
1











62102





LESENDERLIN Pagina

104/07

Foglio 2/4











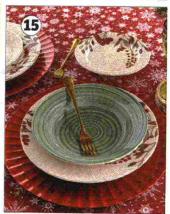




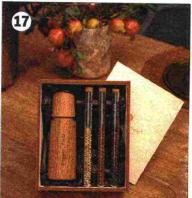
















SPECIALE REGALI

18. Ispirazioni giapponesi

Sushi Anniversary Gold and Black Pintinox è composto di 24 posate con finitura dorata. € 185,90.

19. Stile Impero

Il vassoio della collezione Empire di Villari è in porcellana lavorata e dipinta a mano con bordo in oro 24 carati e cloche in vetro soffiato a mano. € 1.419.

20. Regalo dal tocco green

Da Tvs il regalo per chi ama i fornelli: Eco-ok Induction, padelle, casseruole, tegami ecofriendly. Da € 19,90.

21. Più amici del pianeta

Caffé buono e sostenibile: Lavazza A Modo Mio Tiny Eco è fatto in parte di plastica riciclata. € 99,90.

22. Arrotino in casa

Si chiama Horl 2 l'affilatore casalingo dotato di due lame e rivestimento in legno di noce: in pochi minuti affila vari tipi di lame. € 139.

23. Mano d'artista

La Birra di Natale Forst da 2 litri veste un dipinto fatto a mano dall'artista Franz. J. Platter. € 41,90.

24. Per amanti del bio

Oltre al classico dolce natalizio, nella Cesta Pandoro Alce Nero tante delizie dolci e salate. € 53,75.

25. Fritture smart

La friggitrice ad aria Mi Smart Air Fryer 3.5l di Xiaomi offre modalità di cottura personalizzate. € 89,99.

26. Il buono olio nostrano

Cofanetto Degustazione Opera Olei: 6 bottiglie di olio Evo monovarietale. € 39,80.

27. Trinacria in scatola

Cubo Trapani di Cube Selection contiene pasta biologica formato busiate e ragù di pesce spada. €8.

28. Fai splendere la tavola

Luccichii colorati, dal rosso al blu, nella linea di accessori Christmas Celebrate & Shine di Le Creuset. Da € 21.

29. Folklore siculo

Nel cofanetto gourmet di Agromonte cinque specialità tra salse e conserve siciliane. € 20.

30. Sapori pregiati

I Love Truffle di Savini Tartufi: una cappelliera piena di prodotti al tartufo, per una cena dall'antipasto al dessert. € 66.

31. Etichetta d'artista

Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2017 di Masciarelli è in edizione limitata con etichetta del designer Marcantonio. €85.

32. Pronto in 4 minuti

Bubble Tea Kit Christmas Edition di Mistertea, per fare il bubble tea a casa. € 49,90.

33. Praline artigianali

Tante bontà al cioccolato nelle Cappelliere Assortite di Bodrato. Da € 20,50.

34. Un tomo da gustare

Custodito nel Maxi Libro di Natale di Venchi un goloso assortimento di cioccolatini misti. € 32.

35. Omaggio a Procida

La giftbox La Scaramantica di Voiello celebra Procida: oltre alla pasta, il piatto con la Nutrice e un set di sottopiatti, sottobicchieri e segnaposto. € 35,99.

















LESENDERLIN Pagina
Au secours tout va bien

Pagina 104/07

Foglio 4/4



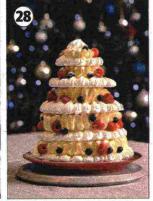


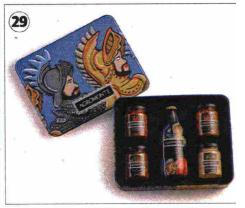






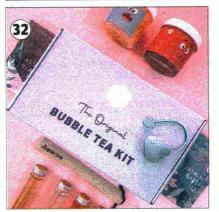


















OGGI 107





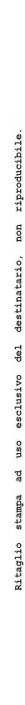
Foglio

LES ENDERLIN Pagina

a 134/38 1 / 4 **VANITY FAIR**

Tiratura: 150.156 Diffusione: 167.869









21-12-2022

LES ENDERLIN Pagina

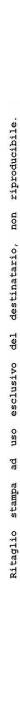
134/38

2/4 Foglio

VANITY FAIR



Vanity Living



LES ENDERLIN Pagina

134/38

Foglio 3/4

VANITY FAIR







PRONTI ALLA FESTA

Sirmian

1. Cappelliera di **Bodrato** con praline e «bodratini» di vari gusti, come nocciola, pistacchio, fondente e caffè.
2. Dall'Alto Adige, S*irmian* di

Nals Margreid, Pinot Bianco fresco, luminoso, fragrante.
3. Panettone al pistacchio e

 Panettone al pistacchio e mandorle con vasetto di crema spalmabile della pasticceria Angelo Inglima di Canicattì.
 Panettone Fornasetti

con ricetta di Davide Longoni, ricco di scorza di arancia e cedro candito, uvetta e zafferano. 5. Note di frutta matura e di biscotto al malto e miele: è Tomatin Single Malt Scotch Whisky, invecchiato 12 anni 6. Uno scrigno con illustrazione di Alessandro Mendini e praline al cioccolato di T'a Milano al Christmas Store VIDAS, a Milano, che sostiene bambini e ragazzi gravemente malati accolti in Casa Sollievo Bimbi.

7. Pievalta San Paolo Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico, minerale, salino, con aromi di frutta gialla, erbe aromatiche e agrumi. 8. Il premiato Docg Barolo Bussia Riserva 2016 di Livia Fontana, finale morbido, elegante e persistenza che non finisce mai. 9. L'edizione limitata Wildlife Warrior di Elephant Gin per promuovere la salvaguardia degli elefanti.

10. Franciacorta Annamaria
Clementi 2014 è il vino top di Ca' del Bosco.
11. Panettone al cioccolato

di Fiasconaro e Dolce & Gabbana in una scatola ispirata alle maioliche siciliane.

21 DICEMBRE 2022

LES ENDERLIN Pagina Foglio

138

134/38

4/4

VANITY FAIR



Vanity Living



BRINDISI E DOLCEZZA

1. Dalla Sardegna, Buio Buio, Carignano del Sulcis Doc Riserva di Mesa, rosso pieno, setoso, dalle note di fiori, frutta rossa e spezie. 2. Un grande champagne, Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2, profondo, intenso, impreziosito dal tempo. 3. L'azienda milanese Vergani nel 150° anniversario della morte di Alessandro Manzoni gli ha dedicato un panettone, di cui lui era un grande estimatore. 4. Gran Cuvée di **Fantini**, spumante fresco, aromatico, dai sentori di agrumi e floreali. 5. È dedicato al tempio dell'Opera con cui la maison vinicola collabora da anni Bellavista Franciacorta Teatro alla Scala 2017, cuvée dalle note di agrumi canditi e piccola pasticceria. 6. Per i bambini, dolce decorazione natalizia di Kinder. 7. Cascina San Vincenzo Valpolicella Ripasso Doc 2019, rosso biologico di Famiglia Pasqua: un Ripasso diverso, più leggero, morbido, ideale con piatti di carne. 8. Les Initiés, cofanetto assortito di 50 carré di cioccolato fondente e al latte della collezione Gifting di Valrhona. 9. Da Gusto 17, concept di gelato artigianale, Stecchi Xmas Tree ai gusti di pistacchio, cinnamon roll e cioccolato. 10. La linea I III Re, le grappe invecchiate in barrique di **Domenis1898** racconta il Friuli attraverso i vitigni di Refosco, Ribolla Gialla e Schioppettino. **11.** Nella collezione *Festive* 2022 di Nespresso nuove miscele di caffè, accessori e delizie di pasticceria create



dallo chef e cioccolatiere francese Pierre Hermé.

21 DICEMBRE 2022

destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

Quotidiani

10/11

3/3 Foglio









Mariella Caruso

ROSSO

E BIANCO

PASTICCERIA MARTESANA • Glassa rossa e decorazioni con ali di cioccolato bianco coprono per San Valentino la torta Sinfonia (pan di Spagna alla farina di riso al cacao, croccantino con corn flakes, cioccolato al latte Jivara 40%, pralinato croccante di mandorla e nocciola, bavarese alla nocciola con "base caramello" e scagliette di cioccolato) della Pasticceria Martesana. Sia la torta, sia labox di praline "innamorate" saranno disponibili fino al 16 febbraio in tutti i punti vendita.

- O Via Cagliero 14, Milano
 - Via Sarpi 62, Milano
 - Piazza Sant'Agostino 7, Milano
 - Mercato Centrale, Milano



DA AMARE

CAPPELLIERE

BODRATO • Racchiudono due piani di cioccolatini le cappelliere Bodrato. Ispirate alle classiche confezioni circolari che contenevano i copricapi, diventano preziosi scrigni per boeri incartati, ovvero le classiche ciliegie ubriacate dalle grappe dei vitigni del territorio, vestite di cioccolato fondente, e Bodratini, gusci croccanti di cioccolato con doppia farcitura. Le cappelliere e tante altre linee di cioccolatini si trovano da Eataly e nell'area food della Rinascente.

- Eataly Smeraldo, Milano
- O La Rinascente Duomo, Milano
 - bodratocioccolato.it
 - Bodrato cioccolato

(iii) bodrate

LA NUOVA SETTEVELI

IGINIO MASSARI • Cambia forma la Setteveli di Iginio Massari e per San Valentino diventa un cuore. Il cuore, però, è sempre lo stesso con i suoi strati di pan di Spagna al cioccolato, crema mousse al cioccolato e lamponi freschi e a coprire la glassa al cioccolato. In alternativa c'è la torta vaniglia e lampone: disco di sablee zuccherato, mousse al lampone, crema bavarese alla vaniglia, mousse e glassa ai lamponi, anch'essa nell'immancabile forma a cuore. Questi dolci si possono ordinare anche on line su cosaporto.it.

- Piazza Diaz 4, Milano
- M1/M3 Duomo
- 02.49.69.69.62
- giniomassari.it
 - j iginio massar

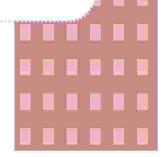




PECK • L'amore è una questione di equilibro. Il pastry chef di Peck, Galileo Reposo, ha tradotto quest'equilibrio nel Love Plate, un piatto della bilancia realizzato con cioccolato fondente riempito con cuoricini al cioccolato fondente al 55% di diversi colori e dimensioni con un croccantino a base di nocciola e riso soffiato. Il Love Plate è fatto a mano come le altre proposte di San Valentino: la monoporzione Strawberry in Love, le tavolette Red Heart el love you e i Love Cookies.

- Via Spadari 9, Milano
 - Piazza Tre Torri, Milano
 - 🔾 Via Salvini 3, Milano
 - delivery.peck.it
 - peck_milano







L'ECO DELLA STAMPA®

1

Pagina

Foglio

Les enderlin

55

La Gazzetta dello Sport

Tiratura: 194 310 Diffusione: 119.928



Cioccolato e sale Maldon: matrimonio perfetto

🐡 (mic) Da qualche anno i produttori italiani lavorano molto sull'abbinamento cioccolato e sale. Chi teme le novità in realtà si può accostare con tranquillità al prodotto: il sale non snatura il gusto del cacao, si limita ad esaltarlo con dei tocchi di sapidità veramente piacevoli. Bodrato, produttore artigianale di alto livello partito da una bottega a Genova negli



る.H (もこれつ La tavoletta gianduia.e pistacchio da 50 gr; 3,50 il fondente

anni '40, propone le tavolette gianduia, fondente e pistacchio al sale Maldon. Scelta quanto mai azzeccata perché parliamo di un granello croccante (le scaglie hanno una forma particolare) dal sapore elegante prodotto con un metodo artigianale antichissimo a Maldon, cittadina britannica sull'estuario del fiume Blackwater. Non a caso è il preferito dai grandi chef. A noi è piaciuto molto con il gianduia perché il sale rompe una dolcezza certo golosa ma che può diventare monotona. 🕷 bodratocióccolato.it



destinatario, non riproducibile. esclusivo del osn Ritaglio stampa

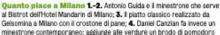


GazzaGolosa











REGIONALI



Ribollita La versione toscana del minestrone. Con pane raffermo toscano, fagioli cannellini, verza e cavolo nero. Va cotta a lundo.



Un minestrone ricco di verdure di ogni genere. con l'aggiunta del goloso e calorico pesto alla genovese (foto di Enrica Monzani)

di Luca Gardini

Schweizer 2018 Un Pinot Nero in omaggio a Franz Haas

er tutti era il «papà» del Pinot Nero dell'Alto Adige. Stiamo parlando di Franz Haas, scomparso all'improvviso nei giorni scorsi. Aveva 68 anni e guidava l'omonima azienda di famiglia, attiva da 7 generazioni a Montagna (Bolzano). Per rendere omaggio a questo grande vignaiolo italiano vi consigliano una delle sue spettacolari bottiglie. Provate il Pinot Nero Schweizer 2018, frutto delle migliori uve di vitigni tra i 350 e i 700 metri di guota. Profuma di melograno, con sfumature di foglia di pepe e zest di arancia. Palato con tannini iodati, croccantezza, densità e tensione, finale con ritorno fruttato-agrumato e grande profondità

Provatelo con Faraona alla senape

► PINOT NERO SCHWEIZER 2018, CANTINA FRANZ HAAS (MONTAGNA, BOLZANO).
► UVE: PINOT NERO IN PUREZZA



RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

FARAONA ALLA SENAPE

ELTON JOHN

qua quando ancora non bolle»

La nuova vita del minestrone contemporaneo e stellato

Canzian fa ogni verdura a parte e unisce il pomodoro frullato Guida ha tolto il soffritto, i Lebano mettono il brodo di pollo

di Francesco Velluzzi

LA PAROLA

Minestrone Secondo l'enciclopedia Treccani II termine indica «un insieme confuso e disordinato di elementi di varia naturas. Dal punto di vista gastronomico vece, si tratta di una minestra dove si usano

werdure.

mato o odlato. Senza mezze misure. Sicuramente salutare. Perché, secondo medici e nutrizionisti, il minestrone di verdure sazia, fa dimagrire, è ricco di antiossidanti. Lo chef Michele Farru in Sardegna, a Sorso, lo ha ribattezzato «il minestrone della longevità». Non è facile trovare il piatto in carta al ristorante. È rimasto un baluardo di alcune storiche trattorie, soprattutto al nord, ma negli ultimi

anni sta vivendo una rivalutazio ne anche da chef di alto livello.

Contemporaneo Daniel Canzian, veneto di Conegliano, scuola Marchesi, nel locale milanese, propone il «minestrone contemporaneo» con un brodo di pomodoro e le verdure che, a seconda del tipo, hanno una cottura differente. «Le patate lessa-te, le cipolle al forno, cavolfiori e broccoletti in acqua, carote, zucchine, fagiolini, piselli, finocchi in padella. Alla fine tutti gli in-gredienti li rimetto in padella e poi servo il brodo di pomodoro frullato, fatto con l'albume, a parte. Il piatto d'estate va forte anche freddo». Insomma un altro pianeta rispetto agli antichi

romani che facevano bollire in acqua tutto quel che trovavano. Ma anche rispetto a quello della mamma che è un mix di verdure, e un colore che tende allo scuro a causa delle bietole.

Lusso «Il minestrone è una sinfonia di colori», sorride Antonio Guida, due stelle Michelin al Seta dell'hotel Mandarin di Milano che lo ha in carta a 25 euro (ma è

un hotel 5 stelle lusso). «Ci sono dieci ore di lavoro per 10 minuti di cottura. lo non faccio soffritto. Uso solo verdure di stagione, mai i piselli surgelati. Vo-glio esaltare il

gusto delle materie prime e alla fine aggiungo il basilico. La pasta? Preferisco il riso». All'Hotel Gallia i fratelli Lebano, "discepo-li" dei fratelli Cerea dello storico Da Vittorio di Bergamo, la pasta la usano ma speciale. «Degli anelletti, tipo siciliani, che il pastificio Gentile fa col nostro marchio. Non usiamo l'acqua, ma facciamo un brodo di pollo», spiega Vincenzo. «Carote, cipol-le, sedano, patate e zucchine tagliate molto piccole sono la base. Aggiungiamo una chips di grano arso che è anche scenografica. Il minestrone è molto richiesto dagli stranieri per il room service. E esso lo vogliono con la pasta spesso lo vognono con la pasia. Un tocco di cotenna di prosciutto non ci sta male, ma oggi tra intol-leranze e problemi vari, bisogna stare attenti ».

Classico Un piatto popolare

presente nelle trattorie storiche ma che è amato anche dagli stranieri

In trattoria A Cormons, nel goriziano, Pa-olo Zoppolatti, chef del Giardinetto, esalta le qualità del minestrone. «Un discorso di memoria Da piccolo l'adoravo e lo mangiavo

quando rientravo da scuola. Metto sempre un paio di minestre in carta e noto con piacere che ora anche i giovani apprezzano. Per il minestro ne uso le patate di Godia e La Ro sa di Gorizia. D'inverno metto i topinambur, d'estate le zucchi-ne. Un pezzo di prosciutto di San Daniele dà gusto». La versione più classica a Milano si trova al-l'Osteria del Corso, meta di vip e calciatori. Bobo Vieri è un fan del minestrone. Lina De Vivo lo pre

si è allargata anche a Riad e San-torini). Con chef genovesi. Rac-

conta Luca Parodi: «Il minestrone ligure ha l'aggiunta del pesto che noi facciamo con pecorino e parmigiano, oltre a pinoli, basilico, aglio, sale e olio ligure. Le ver-dure vanno fresche dentro l'ac-

«Lo abbiamo in carta da sempre,

dal 1982. Gli stranieri ne vanno

matti. Io uso i piselli surgelati e i

fagioli Borlotti. E da campana

metto la pasta mista di Garofa-lo». Che ha realizzato apposita-

mente il formato ideale. Da Gel-

somina a Milano il minestrone è più colorato: «Tanta zucca e ca-

rote Pacciamo il soffritto e chiu-

spiega Alessandro Sanso, uno dei

soci. Alle Muse, altro locale ama-to dai calciatori, un patito è lo

storico dirigente Ariedo Braida:

«Niente piselli, pasta e fagioli, però» dice lo chef egiziano Mo-

A Genova Un minestrone par-

ticolare si può assaggiare da Zef-firino a Genova. Un locale storico

gestito dalla famiglia Belloni (che

res Abdelmaek

diamo con un crostone di pane

() TEMPO DI LETTURA 3'16"

Cioccolato esale Maldon: matrimonio perfetto

 (mic) Da qualche anno i produttori italiani lavorano molto sull'abbinamento cioccolato e sale. Chi teme le novità in realtà si può accostare con tranquillità al prodotto: il sale non snatura il gusto del cacao, si limita ad esaltarlo con dei tocchi di sapidità veramente piacevoli. Bodrato, produttore artigianale di alto livello partito da una bottega a Genova negli



3,80 euro La tavoletta giandula e pistacchio da 50 gr; 3,50 il fondente

anni '40, propone le tavolette giandula, fondente e pistacchio al sale Maldon. Scelta quanto mai azzeccata perché parliamo di un granello croccante (le scaglie hanno una forma particolare) dal sapore elegante prodotto con un metodo artigianale antichissimo a Maldon, cittadina britannica sull'estuario del flume Blackwater. Non a caso è il preferito dai grandi chef. A noi è piaciuto molto con il gianduia perché il sale rompe una dolcezza certo golosa ma che può diventare monotona.

bodratocioccolato.it

MONO-ORIGINE DAL GIAPPONE

Gyokuro, un gran tè verde dall'aroma incredibile di prato fiorito e oceano



Il sacchetto

shop on line

 Gvokuro, letteralmente lacrime di giada, è un tè verde giapponese che fa parte della collezione "Le Grandi Origini", dedicata a 12 tè mono-origine selezionati in Cina, India, Ceylon e Giappone. Gyokuro è un tè dagli incredibili sentori erbacei ma leggermente fruttati che lo rendono adatto a qualunque momento della giornata. L'aroma è penetrante, di prato fiorito e oceano, il gusto rotondo, morbido e

delicato. Laura Forno

DRINK GIÀ PRONTO

Dal Negroni al Margarita il perfetto cocktail in busta: basta aggiungere il ghiaccio



Box da 5 buste sullo shop

 The Perfect Cocktail è un marchio 'Made in Italy' di cocktail monodose già miscelati e pronti da bere. Basta shakerare la busta, aprirla e versarla in un bicchiere con del ghiaccio. I cocktail in busta, nati a Milano da un'idea di tre amici, Gianni Merenda e i fratelli Max e David Razionale, sono 11, tutti classici: dal Manhattan al Margarita. Le materie prime sono di grande qualità e la differenza con un cocktail appena preparato impercettibile. Super il Negroni. Alessandra Fenyves

theperfectcocktail.it

LES ENDERLIN Pagina

Pagina 39+41

LA STAMPA ALESSANDRIA

Diffusione: 4.854



APERTO LO SHOP NELLA CAPITALE LA VALLETTA

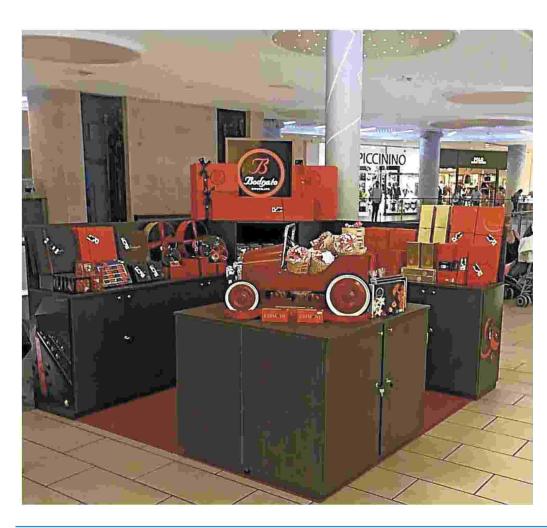
Il cioccolato di Novi sul mercato di Malta col negozio di Bodrato

L'azienda in grande espansione scommette sull'isola del Mediterraneo

A Malta l'ultima frontiera della Bodrato, azienda novese del cioccolato il cui fatturato è già per il 30% sul mercato estero. Ora, Fabio Bergaglio e la sorella Paola hanno deciso di sondare l'isola del Mediterraneo vicina all'Italia e si sono insediati nella capitale La Valletta, quartiere di Sliema, cuore commerciale della città. Dopo aver aperto negozi e temporary shop in diversi Paesi

dell'Unione Europea, in Inghilterra e negli Stati Uniti (la cioccolata di Bodrato è negli Eataly di New York e Los Angeles), ecco la nuova avventura, i cui primi feedback sono incoraggianti: «Nel black friday di inizio novembre abbiamo registrato a Sliema un boom di vendite. Una rampa di lancio per chi più avanti intende sceglierci come strenna natalizia».

MAURIZIO IAPPINI - P. 41





Les enderlin

39+41 Pagina 2/3





LA STORIA

Bodrato porta a Malta una bottega del cioccolato

MAURIZIO IAPPINI NOVILIGURE

edele alla sua filosofia (produrre cioccolato di qualità per esportarlo nel mondo), la Bodrato sbarca a Malta. Da pochi giorni, nella capitale La Valletta, è operativo un negozio («pop up store», come viene definito con terminologia un termine internazionale), realizzato con lo scopo di far conoscere meglio agli abitanti dell'isola, e ovviamente vendere, i prodotti dell'azienda dolciaria specializzata in cioccolato, fondata a Capriata d'Orba ma da qualche anno con la base operativa a Novi.

«Abbiamo aperto nel quartiere di Sliema, zona economicamente forte della città, dove si trova la parte finanziaria della società maltese» spiega Fabio Bergaglio, che con la sorella è Paola al timone della ditta novese. A Malta, la Bodrato era già presente con una parte dei suoi prodotti, ma per il 2022 la scelta è stata di entrare ancora di più in quella fetta di mercato dell'estremo lembo dell'Europameridionale.

Prosegue Fabio Bergaglio:

temporaneo, è un'operazione che dovrebbe dare parecchia visibilità. Malta offre opto vendita significa dare un tiinostriprodottidipunta».

cina all'Italia ma al contempo così lontana culturalmente, rappresenta un mercato potenzialmente enorme per appeal: ricca di turisti soprattutto anglosassoni, Malta è partituristi anche in inverno e offrire i propri prodotti come strenne natalizie agli avventori è un biglietto da visita importante per chi come Bodraall'estero uno dei propri marchi di fabbrica.

Fra l'altro, l'isola è legata alla Gran Bretagna e Bodrato è già presente in modo significativo sul mercato inglese. «Il nostro fatturato è composto da almeno un 30% di mercato estero - continua il titolare -. Siamo forti in diversi Paesi dell'Unione Europea, in Inghilterra e in altre parti del

portunità interessanti, alcuni qualità e sulla genuninità,

I primi feedback maltesi sodati numerici precisi, nel Per la Bodrato l'isola al cen-black friday di inizio novemgiunge Bergaglio -. Una ramintende sceglierci come strenna natalizia».

La filosofia commerciale di colarmente frequentata dai Bodrato è chiara: pochi punti di altri il caro bollette e pensa vendita tradizionali, campagne mirate nei periodi dove il cioccolato tira di più in zone strategiche di Italia o resto del mondo. In passato, in pieto ha fatto delle «puntate» na pandemia, la Bodrato aprì un temporary store in stazione Centrale a Milano, una formula che ha un duplice obiettivo spiegato ancora da Ber-qualità». Del resto, la Bodrasociologia del cioccolato che è biglietto da visita per la sua antichi, facendo testare i proprofessione: «Da un lato permette di consolidare il nostro la filiera del cioccolato e commarchio soprattutto nei periodi in cui i nostri prodotti

«Aprire questo store, seppure mondo come negli Usa dove ta come a Milano. Inoltre, un la nostra cioccolata si trova negozio temporaneo permetnegli Eataly di New York o te di concentrare l'investi-Los Angeles. Puntiamo sulla mento neimesi a noi commercialmente più favorevoli sengià ci conoscevano ma aprire questo è un biglietto da visita za le problematiche di un "fisicamente" un nostro pun- che premia». punto vendita tradizionale».

Anche la crisi energetica volto molto più definito a tut- no incoraggianti: «Pur senza non ha trovato impreparata un'azienda il cui marchio opera da oltre 60 anni. Col trasfetro del Mediterraneo, così vi-bre abbiamo registrato a Slie-rimento a Novi di qualche anma un boom di vendite - ag- no fa, il laboratorio da cui parte il prodotto ha puntato sulpa di lancio per chi più avanti le energie rinnovabili, opzione lungimirante alla luce dell'attuale momento: non a caso la Bodrato accusa meno a potersi espandere.

«Un passo alla volta, siamo riusciti a contenere e assorbire la crisi energetica e il 2002 sarà per noi anno record nel fatturato dopo il boom del 2021 - conclude Bergaglio -. Siamo in crescita ma non vogliamo farlo a discapito della gaglio, una laurea con tesi su to opera nel mondo contemporaneo seguendo metodi dotti al personale, gestendo ponendo i prodotti dando spazio alla fantasia e alla quavanno per la maggiore, a Mal- lità. Proprio come si faceva una volta.-

©RIPRODUZIONE RISERVATA









destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

Foglio

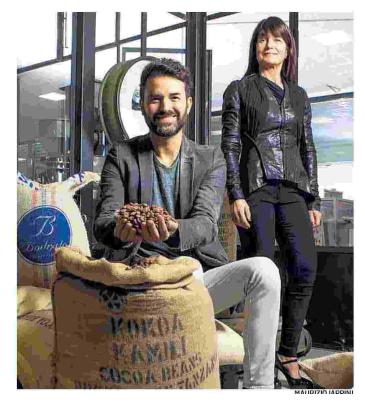
LES ENDERLIN Pagina

39+41 3/3











FABIOBERGAGLIO TITOLARE AZIENDA BODRATO



Il primo black-friday è stato molto positivo Siamo a Sliema, zona commerciale della capitale La Valletta

L'azienda di Novi sonda da sempre il mercato straniero el'isola può dare frutti

Web

GLAMOUR

Love You, Mean It

The 27 Best Chocolate Gifts That They Definitely Won't Want to Share

It's to be expected.

By Deanna Pai January 18, 2022

Even though the best chocolate gifts can seem a little obvious for Valentine's Day, they're still a reliable present to show some TLC to a loved one or friend. And no need to play it safe with chewy salted caramels or gift baskets stuffed with bonbons—there's a ton of experimentation happening in the confection game right now, with yummy options for anyone on your list.

The best chocolate gifts tend to be more outside the box these days, with a playful riff on the iconic chocolate chip cookie, fancy-as-hell hot chocolate mixes, and fun samplers with truly unique flavors and fillings (see: wasabi). No offense to the old-school heart-shaped box of chocolates, but these thoughtful sweet treats can make for a surprising *and* delicious Valentine's Day present for someone special —or to step up your own stash. Below, a pretty lineup that will tempt any sweet tooth.

Bodrato Cioccolato Italian Chocolate Covered Grappa Dipped Cherry Hat Box

Not only is the hatbox itself seriously cute, but the chocolates—which contain tart Garbana cherries that have been soaked in Piedmont grappa—are also individually wrapped, so they can savor them one by one.

DOLCESALATO

Sostenibilità: il cioccolato a zero emissioni di Bodrato

CIOCCOLATO (1) 3 min.

19 Gennaio 2022



Tra energia pulita e packaging, l'azienda di Novi Ligure ha fatto della sostenibilità la priorità della sua strategia di valorizzazione della filiera



Fabio Bergaglio è proprietario, ma anche cioccolatiere, di Bodrato Cioccolato. Dopo aver rilevato la storica insegna, ha deciso di puntare ancora di più sulla valorizzazione del prodotto. E lo fa in armonia con l'impatto sul pianeta, investendo in un approccio sempre più ecologico nel moderno stabilimento piemontese di Novi Ligure. L'impianto fotovoltaico presente in azienda è infatti stato potenziato per arrivare a produrre 200 kilowatt, rendendo lo stabilimento autosufficiente. Un traguardo importante verso le zero emissioni. E questo rappresenta solo uno dei tanti aspetti promossi in un'ottica sostenibile, prima ancora che la sostenibilità diventasse una tendenza diffusa.

COSA CI HA RACCONTATO BERGAGLIO

L'eliminazione dell'emissione di CO2 è un tema che sta diventando sempre più attuale. Come mai avete deciso di percorrere questa strada già da tempo, con la costruzione dell'impianto fotovoltaico?

Perché la salvaguardia del nostro pianeta ci sta a cuore e laddove sia possibile abbiamo sempre cercato di andare nella direzione di un approccio green e sostenibile. Il nostro futuro, e quello dei nostri figli, passa tutto da qui.

Qualche ulteriore informazione sull'utilizzo di macchinari e packaging sostenibile?

Tutti i nuovi macchinari che utilizziamo all'interno della nostra azienda sono studiati per ottimizzare e minimizzare i consumi di energia. Questo in modo da ridurre l'impatto ambientale delle operazioni. A livello di packaging utilizziamo invece degli incarti con certificazione Fsc®. Si tratta di un marchio che identifica i prodotti contenenti legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Le foreste da cui provengono i materiali marchiati Fsc® sono state controllate e valutate secondo la loro buona gestione e secondo standard rigidissimi stabiliti dal Forest Stewardship Council®. Ogni dettaglio del nostro packaging è inoltre riciclabile se smaltito correttamente.

Anche nella produzione e nel prodotto state seguendo criteri di sostenibilità? Se sì, quali?

Lo studio e lo sviluppo di nuovi prodotti passa sempre attraverso una valutazione dell'impatto ambientale, che per noi vuol dire principalmente un pack sostenibile.

Da 1 a 10, quanto è importante la sostenibilità in azienda?

La riteniamo molto importante, direi un bel 10. Si tratta di un aspetto che ogni azienda dovrebbe valutare attentamente, a salvaguardia del mondo in cui viviamo. Ma anche di quello che lasceremo quando non ci saremo più.

Nuove vie o progetti in cui prevedete un ulteriore intervento in tal senso?

Al momento non abbiamo in programma altre iniziative, ma è un tema caldo sul quale continueremo a lavorare

marie daire

#FoodWeLove, tutte le novità e le notizie sul cibo di febbraio 2022

Praline in cui immergere i sensi, bollicine in cui sprofondare, il mese di San Valentino da mangiare.

Praline in cui immergere i sensi, bollicine in cui sprofondare, il **mese di San Valentino** da mangiare nel nostro compendio - in aggiornamento day by day - di coccole gourmand in giro per l'Italia (e oltre). Nuove aperture, chicche per veri foodies, storie davanti e dietro i fornelli...

Voilà i preferiti di Marie Claire di **Febbraio 2022**, indirizzi, appuntamenti, limited edition da appuntare sull'agenda del telefono per trenta giorni in nome delle papille gustative.

La cappelliera di Pandora



C'è tutto il savoir faire del migliore artigianato devoto al cioccolato Made in Italy in una cappelliera di cioccolatini, praline, delizie **Bodrato**. Dolcissima sorpresa da scartare a quattro mani e gustare in uno, cento, mille baci ehm bocconi.



2 FEBBRAIO 2022 • CUCINA E RICETTE • SAN VALENTINO 2022

San Valentino gourmet, i regali per festeggiare con gusto la festa degli innamorati

Se i regali dolci sono da sempre un must di San Valentino, il 29% degli italiani ha dichiarato che vorrebbe migliorare le proprie doti culinarie in questa occasione per prendere il partner per la gola. Magari con una buona bottiglia di vino a completare la cena

di GIULIA CIMPANELLI

econdo una ricerca di HelloFresh, il 40% degli italiani celebrerà San Valentino con una cena romantica cucinata a casa. Perché? Per il 56% dei rispondenti, aiuta a creare la giusta atmosfera, più rilassata e intima. Per il 46% degli italiani cimentarsi a **cucinare un piatto con le proprie mani** è il modo migliore per dimostrare quanto si tiene al partner.

Se i regali dolci sono da sempre un classico della Festa degli Innamorati, negli ultimi anni ad essere sempre più apprezzati sono i regali enogastronomici in generale. Il 29% degli intervistati da HelloFresh (survey realizzata tra il 29.11.2021 e il 03.12.2021 su un campione di 1.029 rispondenti) ha dichiarato che vorrebbe migliorare le proprie doti culinarie in questa occasione per prendere il partner per la gola. Ad ammetterlo nel 38% dei casi sono i giovani tra i 25 e i 34 anni, che esprimono una visione romantica del preparare un piatto speciale per il proprio partner.



Regali enogastronomici per un San Valentino 2022 goloso

di GIULIA CIMPANELLI

Cuori di cioccolato **Bodrato**: il migliore cioccolato piemontese diventa un regalo romantico perfetto a forma di cuore e confezionato negli eleganti packaging. Ci sono i Cuori Petali, decorati con eleganti petali rossi, e i Cuori Millerighe. entrambe le linee nelle versioni bianco, al latte o fondente.



news in primo piano

Cioccolatini per San Valentino 2022

04 febbraio 2022



Per celebrare il proprio partner o conquistare la persona amata, iniziate da una scatola di cioccolatini. Ecco i migliori da regalare a San Valentino 2022

Ogni coppia di innamorati ha le proprie tradizioni per la giornata del 14 febbraio, ma c'è qualcosa che le accomuna tutte: il cioccolato.

Che San Valentino sarebbe senza cioccolatini?

Per questo motivo abbiamo raccolto alcune fra le proposte più dolci per il **2022**, dagli immancabili classici alle novità più intriganti. Al latte o fondenti, a forma di cuore e in confezioni eleganti, da trovare al supermercato oppure acquistabili comodamente online.

Le creazioni dei maestri del cioccolato

Come ogni anno non possono mancare gli artigiani del cioccolato, che spaziano fra proposte eleganti e ironiche.



Cuori di cioccolato Brodato

Bodrato festeggia San Valentino con cuori di cioccolato piemontese in due versioni: Cuori Petali, decorati con eleganti petali rossi, e Cuori Millerighe, entrambi disponibili in bianco, al latte o fondente.

Disponibili <u>nell'e-commerce Bodrato</u>, da La Rinascente ed Eataly Smeraldo a Milano.



Pubblicato il 06/02/2022

San Valentino: un cuore dolce tra cioccolatini e dessert romantici

Avete già pensato al regalo (goloso) per la vostra dolce metà? Secondo gli ultimi trend questo è l'anno dell'hand made, del vintage, dell'ironia anche nella scelta dei doni che diventano sempre più personali, personalizzabili e meno banali

Avete già pensato al regalo (goloso) per la vostra dolce metà? Secondo gli ultimi trend questo è l'anno dell'hand made, del vintage, dell'ironia anche nella scelta dei doni che diventano sempre più personali, personalizzabili e meno banali. Se il vostro lui/lei è un appassionato gourmet vi consigliamo qualche specialità di alta gastronomia, con un tour tra pasticcerie e cioccolaterie.



Petali di cioccolato

Decisamente per i più romantici, la linea di cuori al cioccolato Petali o "Millerighe" di **Bodrato**, conquista. Decorati a mano in diverse varianti sono un regalo apprezzato per chi ama l'artigianalità.



FOOD NEWS

San Valentino 2022: i cioccolatini e altre delizie per celebrare l'amore

Praline a forma di cuore, torte, biscotti e accessori perfetti per creare atmosfera in tavola: i grandi classici e le novità della festa

> DI FABIANA SALSI 6 FEBBRAIO 2022

Tra i grandi classici di cui non ci stancheremo mai, **San Valentino** occupa sempre un posto speciale: **chi non sogna l'amore, e di festeggiare l'amore?** Perciò prepariamoci alla festa: a una bella cena - a casa o fuori (dato che quest'anno possiamo) - e a un dolce regalo alla nostra metà.

Restando in tema di cult, la scatola di cioccolatini a forma di cuore a San Valentino non può mancare, e poi grazie alla fantasia di pasticceri, chocolatier e chef ci sono tante altre meraviglie perfette per celebrare un intimo incontro a due. Vi occupate di organizzare la serata? Ci sono tanti accessori a tema per una tavola impeccabile.

Abbiamo selezionato alcune tra le idee più speciali per questa gallery: **praline**, **torte**, **biscotti deliziosi**, **e poi piatti**, **posate e altre romantiche idee per esprimere un pensiero d'amore**



Bodrato Cuori Petali

Immancabili i cuori di cioccolato di **Bodrato:** ci sono i Cuori Petali, decorati con eleganti petali rossi, e i Cuori Millerighe, entrambe le linee nelle versioni bianco, al latte o fondente.

Costo: 8,50 €



San Valentino 2022 come nei film d'amore

1 SETTIMANA AGO by CAMILLA GUIGGI

Quest'anno San Valentino va in scena come nei film d'amore più belli

Per innamorarsi come in Chocolat, le cappelliere assortite di Bodrato

Bodrato festeggia gli innamorati con le proposte più golose racchiuse nelle iconiche confezioni rosso passione e dal design unico, disponibili nell'e-commerce Bodrato e tra gli scaffali di La Rinascente ed Eataly Smeraldo a Milano. Sono i croccantissimi Boeri dal cuore di grappa, le praline con cremosi ripieni, la nuova linea di Bodratini, poi le Piastrelle, tavolette di cioccolato nelle versioni bianca, al latte o fondente, impreziosite da fragole disidratate, olio essenziale di limone e vaniglia in polvere. Per i più romantici la linea di cuori al cioccolato Petali o "Millerighe", decorati a mano nelle tante varianti. Alle amicizie più sincere ma anche ai primi amori, Bodrato dedica le mug con messaggi d'affetto, custodi dei bodratini: piccole sfere di cioccolato fragranti all'esterno e morbide all'interno.



cappelliere Bodrato



Da Non Perdere Dolci

San Valentino: regali per gli innamorati del food

ANNALISA LEOPOLDA CAVALERI 1 SETTIMANA FA

EMPO DI I ETTI IDA STIMATO 12 MINI ITI

Non solo cioccolatini e dolci, ma anche etichette da non perdere e viaggi golosi. Consigli per celebrare la festa più romantica dell'anno in chiave gourmet. Ecco i nostri consigli per fare un regalo di San Valentino speciale al vostro partner.

A San Valentino ogni Bodrato vale



Bodrato festeggia gli innamorati con le proposte più golose racchiuse nelle iconiche confezioni rosso passione e dal design unico, disponibili nell'e-commerce Bodrato e tra gli scaffali di La Rinascente ed Eataly Smeraldo a Milano. Sono i croccantissimi Boeri dal cuore di grappa, le praline con cremosi ripieni, la nuova linea di Bodratini, poi le Piastrelle, tavolette di cioccolato nelle versioni bianca, al latte o fondente, impreziosite da fragole disidratate, olio essenziale di limone e vaniglia in polvere. Per i più romantici la linea di cuori al cioccolato Petali o "Millerighe", decorati a mano nelle tante varianti. Alle amicizie più sincere ma anche ai primi amori, Bodrato dedica le mug con messaggi d'affetto, custodi dei bodratini: piccole sfere di cioccolato fragranti all'esterno e morbide all'interno.



San Valentino, cosa regalare e cosa scegliere per i vostri momenti golosi: vino, cibo e tante idee buone e belle

Arriva la festa degli innamorati. Ma senza dimenticare chi è single e vuole comunque festeggiare e festeggiarsi...

Non sapete ancora cosa regalare o regalarvi in questa giornata dal cuore rosso e pulsante? Ecco qualche idea che spazia dal vino al cibo, dal liquore al cioccolato, per tutte le tasche e gusti.



A San Valentino ogni Bodrato vale

Bodrato festeggia gli innamorati con le proposte più golose racchiuse nelle iconiche confezioni rosso passione e dal design unico, disponibili nell'e-commerce Bodrato e tra gli scaffali di La Rinascente ed Eataly Smeraldo a Milano. Sono i croccantissimi Boeri dal cuore di grappa, le praline con cremosi ripieni, la nuova linea di Bodratini, poi le Piastrelle, tavolette di cioccolato nelle versioni bianca, al latte o fondente, impreziosite da fragole disidratate, olio essenziale di limone e vaniglia in polvere. Per i più romantici la linea di cuori al cioccolato Petali o "Millerighe", decorati a mano nelle tante varianti. Alle amicizie più sincere ma anche ai primi amori, Bodrato dedica le mug con messaggi d'affetto, custodi dei bodratini: piccole sfere di cioccolato fragranti all'esterno e morbide all'interno.

Prezzo: dai 16 euro





L'amour toujours: le idee regalo per un San Valentino gourmet



DI MARIAROSARIA BRUNO, AUTORE

08 Febbraio, 2022



hi più chi meno, siamo tutti provati da un anno difficile e complicato. Ai **regali di San Valentino**, mai come in questo 14 febbraio 2022, le coppie possono attribuire un significato speciale e un valore simbolico. Di forza, vicinanza, unione. Così, dopo avervi

suggerito i <u>ristoranti dove festeggiare San Valentino</u>, ecco una selezione di proposte che arrivano direttamente a casa.

Si va dai grandi classici come il **cioccolato** alle **creazioni di pasticceria** a forma di cuore, passando per proposte originali e ironiche e bottiglie per brindisi a tema. Tutte idee perfette per fare una sorpresa gourmet alla propria metà.

San Valentino 2022: i regali food da acquistare online

Le cappelliere di Bodrato



Volete incoronare la vostra *queen* o il vostro *king*? Allora potete optare per una delle cappelliere di *Bodrato*, maison alessandrina del cioccolato, che racchiude tutta la sua arte nelle iconiche confezioni rosso passione che contengono praline (anche a forma di corona). Oppure, per i più romantici, ci sono i *Petali* o i *Millerighe*, decorati a mano nelle tante varianti a forma di cuore. Gli amanti del classico che vogliono aggiungere un po' di spirito al regalo, invece, possono optare per i mitici Boeri. Si acquistano online, sull'e-commerce di Bodrato.



SAN VALENTINO 2022: 30 IDEE REGALO FASHION PER LUI

Nel giorno degli innamorati l'eleganza è in primo piano, ma all'insegna di comfort e benessere, strizzando l'occhio alla natura e all'arte. Un'esplosione di stile e dettagli per una sofisticata ricercatezza, senza dimenticare un tocco d'ironia: ecco le idee regalo per lui, dalle t-shirt agli accessori al beauty, passando per i device tech e gli immancabili cioccolatini



Bodrato - Linea cappelliera (a partire da 16 €). Bodrato festeggia gli innamorati con le proposte più golose racchiuse nelle iconiche cappelliere rosso passione dal design unico, disponibili nell'e-commerce Bodrato e tra gli scaffali di La Rinascente ed Eataly Smeraldo a Milano. Le cappelliere e le confezioni da degustazione sono assortite con il meglio di Bodrato: dai croccantissimi Boeri dal cuore di grappa, le praline con cremosi ripieni, la nuova linea di Bodratini – bonet, nocciola, pistacchio, caramello salato, fondente e caffè.



Food

La selezione delle 100 Eccellenze italiane di Forbes torna anche per l'edizione 2022, in collaborazione con So Wine So Food. Di seguito si possono trovare i migliori prodotti, ristoratori e aziende nelle categorie Drink, Food, Restaurant, Socialize e Wine. - Food



Bodrato



Un'autentica bottega artigianale di cioccolato nata a Genova negli anni '40, seguendo valori che si percepiscono ancora oggi nel moderno stabilimento di Novi Ligure, dove Paola e Fabio Bergaglio guidano l'azienda con tenacia e voglia di innovare, osando travolgere schemi classici per ottenere più gusto, più qualità, tanto carattere e un'identità molto definita. Da Bodrato la tradizione del cioccolato piemontese incontra le migliori fave di cacao del pianeta, grazie al progetto Bean to Bar, e si manifesta in decine di declinazioni, dalle classiche a quelle ricercate e audaci. Prodotti e confezionamento sono unici e riconoscibili: un rosso profondo, elegante, abbinato con cromie scure, bronzo, nero o pois colorati. Le confezioni custodiscono golosi e raffinati cioccolatini, assieme alle tante novità lanciate ogni anno dall'azienda piemontese, dai celebri boeri alle tavolette di gianduia o cioccolato con abbinamenti sempre ai bodratini, le creme spalmabili e le celebri uova decorate a mano per la Pasqua. La produzione, che si posiziona nel mercato premium del cioccolato, è destinata il 20% all'estero. Il brand è cult per più di 5mila clienti abituali nei negozi specializzati, gastronomie, enoteche, pasticcerie e hotel di lusso.



PERSONAGGI ED INTERPRETI

Dalla Bottega di Genova ai migliori gourmet corner.
Bodrato è una storia di imprenditori e chocolate maker sotto la preziosa guida di Paola e Fabio Bergaglio. Il segreto del successo? Grande attenzione all'impatto ambientale, con zero emissioni di CO2 grazie a packaging sostenibili e riciclabili e un impianto fotovoltaico che rende l'azienda autosufficiente.

CONTATT

Strada del Turchino, 41 - Novi Ligure (Al) Telefono: 0143 468902

SITO WEB https://bodratocioccolato.it



IL PUNTO FORTE

Il Boero artigianale, la punta di diamante di Bodrato, ripieno delle migliori ciliegie della varietà marca bianca di Vignola e Bella di Garbagna, presidio SlowFood, bagnate dalle grappe dei vitigni del territorio e vestite di cioccolato fondente.



Dolci e bollicine vincono a San Valentino, ecco una top ten delle esperienze per innamorarsi

10/02/2022 - 858 LETTURE

Cappelliera Cioccolato Bodrato



Bodrato festeggia gli innamorati con le proposte più golose racchiuse nelle iconiche confezioni rosso passione e dal design unico. Dai classici Boeri dal cuore di grappa, allle praline con cremosi ripieni, la nuova linea di Bodratini, poi le Piastrelle, tavolette di cioccolato nelle versioni bianca, al latte o fondente, impreziosite da fragole disidratate, olio essenziale di limone e vaniglia in polvere. Per i più romantici la linea di cuori al cioccolato Petali o "Millerighe", decorati a mano nelle tante varianti. Alle amicizie più sincere ma anche ai primi amori, Bodrato dedica le mug con messaggi d'affetto, custodi dei bodratini, piccole sfere di cioccolato fragranti all'esterno e morbide all'interno, disponibili nell'e-commerce Bodrato e tra gli scaffali di La Rinascente ed Eataly Smeraldo a Milano.

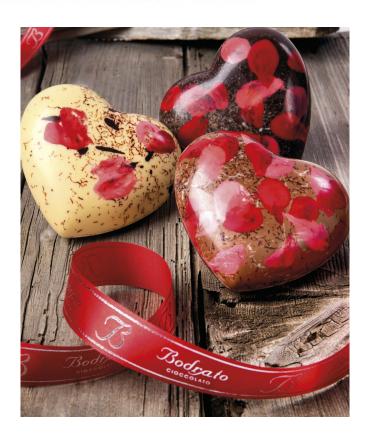
L'OFFICIEL

Dolcezze da innamorati: la selezione per San Valentino 2022

Preziosi, morbidi, dolcissimi e cioccolatosi, in anche deliziosamente "algidi". Per San Valentino 2022 sembra esista una sola forma della dolcezza, a cuore. Ecco alcune proposte.

11.02.2022 di Silvia Frau

La linea Petali è decorata a mano per gli animi più sensibili, nelle tante varianti proposte da **Bodrato**. Deliziosi come gli iconici Boeri dal cuore di grappa. Ad alto tasso di dipendenza. Non è così anche il vero amore?





I dolci per San Valentino delle pasticcerie milanesi (anche online)

11 febbraio 2022



A forma di cuore: dalle torte ai panettoni special edition. Nelle pasticcerie di Milano e online in tutta Italia, il San Valentino è all'insegna del romanticismo. E arriva anche il dolce inclusivo Cenette, cioccolatini, regali e pasticcini. San Valentino è uno dei riti consumistici dell'anno. Nel XIX secolo ci si scambiavano già lettere d'amore, nell'Ottocento in epoca vittoriana nascono i primi biglietti prodotti industrialmente con puttini e cuoricini. Nel 1901 il pasticciere Richard Cadbury pensa bene di decorare con questi disegni delle scatole di cioccolatini a forma di cuore. L'invenzione delle caramelle a forma di cuore risale invece al 1902. Il resto è storia.



Bodrato

Mug con messaggi d'affetto custodi dei bodratini, piccole sfere formate da un sottile e croccante guscio di cioccolato che riserva all'interno una doppia sorpresa: un primo strato morbido e poi un nucleo cremoso e avvolgente. Le confezioni, a doppio fiocco rosso, sono di vivaci colori diversi a seconda del gusto: pistacchio, fondente, nocciola e bonet, il dolce tipico piemontese prodotto con cacao e amaretto. Disponibili nello shop di Novi Ligure e nelle botteghe partner di Bodrato. Prezzo 13,50 €.



11 FEBBRAIO 2022 07:00

Idee regalo gourmet per San Valentino

Una serie di proposte per orientarvi nella scelta e qualche idea per uscire a cena con la vostra dolce metà



Bodrato

Bodrato festeggia gli innamorati con le proposte più golose racchiuse nelle iconiche confezioni rosso passione e dal design unico: i croccantissimi Boeri dal cuore di grappa, le praline con cremosi ripieni, la nuova linea di Bodratini, le Piastrelle, tavolette di cioccolato nelle versioni bianca, al latte o fondente, impreziosite da fragole disidratate, olio essenziale di limone e vaniglia in polvere, la linea di cuori al cioccolato Petali o "Millerighe", decorati a mano nelle tante varianti. E ancora, le mug con messaggi d'affetto, custodi dei bodratini: piccole sfere di cioccolato fragranti all'esterno e morbide all'interno. https://www.bodratocioccolato.it



San Valentino 2022, i migliori ristoranti in cui celebrare la festa degli innamorati

Otto consigli (e qualche utile dritta) per festeggiare al meglio San Valentino 2022

Finalmente a cena al **ristorante** a San Valentino. La **festa degli innamorati** torna dopo due anni anche nelle serate nei locali milanesi dopo le tribolazioni del 2021 quando i festeggiamenti al ristoranti furono consentiti solo all'ora di pranzo (la Lombardia a febbraio dell'anno scorso si trovava in zona gialla con apertura dei locali pubblici consentita solo fino alle 18.00). E così la ricorrenza del 14 febbraio ha ispirato

chef, pasticceri e creativi con menù, dolcezze e proposte culinarie per ogni esigenza e gusto.

San Valentino 2022, cappelliere da amare



BODRATO • Racchiudono due piani di cioccolatini le cappelliere Bodrato. Ispirate alle classiche confezioni circolari che contenevano i copricapi, diventano preziosi scrigni per boeri incartati, ovvero le classiche ciliegie ubriacate dalle grappe dei vitigni del territorio, vestite di cioccolato

fondente, e Bodratini, gusci croccanti di cioccolato con doppia farcitura. Le cappelliere e tante altre linee di cioccolatini si trovano da Eataly e nell'area food della Rinascente.

CORRIERE DELLA SERA



Dolci e uova di Pasqua, le novità del 2022

di JUSTINE BELLAVITA

28 MARZO 2022



Dolci e uova di Pasqua, le novità del 2022 Le inedite Uova Aria e Uova Fuoco di Bodrato. Disponibili sia al latte che fondente, sono dipinte artigianalmente con ampie pennellate blu e rosse.



Le migliori uova di Pasqua del 2022 da comprare online

Le 24 migliori uova di Pasqua da comprare online nel 2022: la nostra selezione tra novità, design originali, grandi classici.

di Caterina Vianello

29 Marzo 2022

La scelta delle **uova di Pasqua** non può prescindere da un ottimo cioccolato – nonostante se si stesse a guardare il prezzo al chilo converrebbe virare sulle più scintillanti tavolette – ed è per questo che la nostra annuale selezione, anche per questo **2022**, parte dalla materia prima, con l'obiettivo di fornirvi il ventaglio di possibilità più trasversale possibile.

In fatto di spesa e design, beninteso: che siate amanti del classico o che adoriate la creatività, che vogliate un versione opulenta o una minimal, che siate dei seguaci delle collezioni e della moda o che le ultime tendenze non esercitino su di voi alcun fascino, troverete ciò che fa per voi, tra tutte le proposte che abbiamo individuato.

Tra novità assolute e patinate rivisitazioni o variazioni sul tema di stampo concettuale, eccovi le migliori uova di Pasqua che possiate comprare online in questo 2022.

Bodrato



Due uova in uno, per Bodrato, che gioca su doppio gusto e colore: la metà inferiore è cioccolato gianduja, quella superiore al pistacchio. Se in mano altrui l'effetto sarebbe stato pacchiano, qui è di estrema raffinatezza, con i due colori tenui del cioccolato esaltati da un incarto trasparente semplicemente decorato da un nastro beige e un'orchidea.

PANORAMA



Pronti per la Pasqua

Mariella Baroli 29 Marzo 2022

Mancano meno di 20 giorni alla Pasqua e supermercati, e-commerce e chef stellati sono già al lavoro per dare vita a creazioni esclusive. La colomba non è più quella che conosciamo (o meglio non solo) a base di canditi e mandorle, ma è oggi arricchita da ciliegie, pistacchi, cioccolato e persino una crema a base di limoncello, pensata dallo chef **Antonino Cannavacciuolo**.

Ma Pasqua, quest'anno più che mai, significa anche pensare agli altri e sono numerose le iniziative di beneficenza che coinvolgono il dolce per eccellenza: la colomba. Nella guida stilata da *Panorama.it* troverete infatti la colomba Olivieri 1882 che quest'anno sostiene la Fondazione Città della Speranza, per aiutare i bambini ucraini, ma anche la collaborazione tra il Viaggiatore Goloso e la Veneranda Fabbrica del Duomo, a sostegno dei lavori di una delle chiese più belle d'Italia.



L'uovo pistacchio e gianduia di Bodrato

sandralonginotti_blog



di Sandra Longinotti Pubblicato il 4 Aprile 2022

Ho fatto una selezione di **uova di cioccolato e "non uova"** nel senso che hanno altre forme, spesso legate alla Pasqua come i coniglietti e le galline ma non solo, infatti c'è pure un polpo! Hanno in comune tre cose importanti: la prima è che sono tutte **fatte a mano**. La seconda che sono tutte **bellissime**, anche le più semplici. La terza che sono buone, anzi **buonissime**!

Se poi vuoi provarci anche tu, guarda se ti piace il mio <u>Uovo Camouflage</u> ovvero come decorare un uovo di cioccolato in pochi minuti: vedrai com'è facile!



BODRATO Aria – uovo di cioccolato fondente pennellato a mano. Disponibile sia al latte che fondente (120 g)

LA CUCINA ITALIANA

Uova di Pasqua artigianali: la sorpresa è l'uovo

di Margo Schachter and Redazione

5 aprile 2022

Dopo i panettoni, pandori e le colombe, il nuovo protagonista artigianale della Pasqua è l'uovo di cioccolato. Ovviamente artigianale pure lui. Il processo di gourmettizzazione che interessa ogni prodotto alimentare, dalla pizza agli hamburger, travolge così un'altro grande classico e lo proietta nel panorama dell'alta pasticceria. Al via la nostra selezione di uova di Pasqua artigianali.

Ecco le migliori uova di Pasqua artigianali 2022, da Milano al resto d'Italia



Bodrato, Novi Ligure (AL)

Novità della Pasqua 2022, l'uovo Pistacchio + Gianduja ha un doppio impasto al pistacchio con granella di pistacchio e uno al gianduia con granella di nocciola. Ci sono anche le uova ispirate agli elementi naturali e pitturate a mano (Aria e Fuoco, al latte o fondente) e Lovetto in tante varianti gusto (cioccolato fondente e sale Maldon, gianduia e granella di nocciola, pistacchio con granella caramellata). I costi vanno da 15€ a 34€ in base al formato (S, M, L), mentre 7.4€ per Lovetto: tutti disponibili sul sito.

www.bodratocioccolato.it



PASOUA 2022

Uova di cioccolato artigianali: dove trovare le più golose (secondo noi)

di REDAZIONE COOK 10 APRILE 2022

Classiche, con abbinamenti insoliti, novità per la Pasqua 2022: ecco quelle da non perdere preparate da pasticceri, chef e maître chocolatier

Bodrato Cioccolato, Novi Ligure (AL)

Le uova a marchio Bodrato Cioccolato sono disponibili nel loro punto vendita, nell'e-commerce ma anche nelle sedi milanesi di La Rinascente ed Eataly. Le novità 2022 comprendono le Uova Aria e Fuoco (da $15 \in a \ 34 \in)$, disponibili sia al latte che fondenti con gusci dipinti a mano con pennellate blu o rosse, e l'uovo Pistacchio + Gianduja ($35 \in)$: la forma è bicolore, parte arricchita da granella di pistacchio, parte da cioccolato al gianduia con granella di nocciola. Tornano poi i classici, come l'Uovo Faber ($15 \in)$ che si ispira ai gioielli della manifattura Fabergé; l'Uovo Boero ($35 \in -56 \in)$, che al posto della sorpresa contiene gli omonimi cioccolatini; il colorato Uovo Astrazione ($15 \in)$; l'Uovo Red&White ($15 \in)$, dipinto di rosso e di bianco; l'Uovo Pistacchio ($35 \in -56 \in)$; l'Uovo Doppio Strato ($33,50 \in)$, con cioccolato al latte o fondente e gianduia arricchita da granella di nocciola caramellata.





FOOD NEWS

Uova di Pasqua 2022: le più belle da regalare (e regalarsi)

Fatti a mano dai maestri del cioccolato, con gusti a abbinamenti golosi e sorprese bellissime. Ecco le più belle uova di questa Pasqua

DI FABIANA SALSI

II APRILE 2022

ovremmo dire grazie ai torinesi ogni Pasqua: sono stati loro ad avere la brillante idea di regalare uova di cioccolato. È successo a fine '700: prendendo come spunto un esperimento (non andato troppo bene) alla corte del Re Sole, in una bottega del centro si pensò bene di riempiere le uova di gallina con cioccolato fuso. Il resto è storia: sempre a Torino è nato il sistema per modellare le uova, e da allora questo gustoso simbolo di rinascita non manca mai sulle tavole della festa.



Bodrato

Sono decisamente chic, oltre che buonissime, le nuove **uova Aria e Fuoco** della celebre cioccolateria **Bodrato**: sono sia al latte che fondente, e dipinte artigianalmente con ampie pennellate blu e rosse ispirate ai due elementi della natura.

da I5 €

CON



La guida alle colombe artigianali e alle uova di cioccolato da non lasciarsi scappare questa Pasqua

Chissà quale uovo di Pasqua o gusto di colomba avrebbe scelto oggi **Judy Garland** per dichiarare il suo amore a **Fred Astaire** nel film "Easter Parade, ti amavo senza saperlo". Di sicuro, con gli abbinamenti insoliti e le ricette più classiche dei migliori maestri pasticceri italiani, avrebbe fatto immediatamente capitolare il suo amato. Per la **Pasqua 2022** abbiamo raccolto una guida alle migliori colombe artigianali, uova e sculture di cioccolato da portare a tavola e condividere con i palati più golosi.

Delizie al cioccolato



L'antica Fabbrica del Cioccolato partenopea Gay-Odin anche quest'anno propone le sue Ovette Stagnolate, prodotto immancabile per celebrare la Pasqua a tavola. Dei piccoli morsi di cacao con gianduia al latte, fondente e con cereali, realizzati attraverso lavorazioni artigianali e racchiusi in carte dai colori brillanti. Charlotte Dusart, maestra belga del cioccolato, ha ideato quattro diverse misure di uova al cioccolato, poggiate su una base realizzata interamente con cacao e ripiene di croccantini al caramello (nella misura più piccola) oppure dragées e ovetti ripieni per le versioni medium, large ed extralarge. Le proposte di cioccolato di Pasticceria Clivati realizzate dal Maestro Cioccolatiere Luca Daniele portano a tavola il mondo delle fiabe e ricordano le atmosfere di Alice in Wonderland, con soggetti ispirati a coniglietti, teiere, fiori e casette. L'uovo di Pasqua di La Suissa fa parte dei prodotti "Scoperto da Cortilia per voi" e arriva direttamente a domicilio, acquistando tramite sito o app. Irresistibile, ha una base al cioccolato bianco resa crunchy da una granella salata di pistacchi e mandorle. Imperdibili le uova di Pasqua in edizione speciale di Iginio Massari Alta Pasticceria come quelle al gusto lampone, mentre gli amanti dei pralinati potranno scegliere tra le versioni in cioccolato al latte 41% e nocciole IGP, fondente al 70% e filetti di mandorle d'Avola, bianco al 34% e pistacchi di Sicilia essiccati. Per la prima volta Pastiglie Leone propone delle latte limited edition per la Pasqua. Illustrate per l'occasione, contengono piccoli ovetti al latte e fondenti con incarti coloratissimi. Doppia anima per le uova al cioccolato di Peck, decorate con l'ingrediente speciale con cui sono farcite: fava tonka, zafferano cedro, frutto della passione oppure peperoncino sono i gusti tra cui scegliere per la Pasqua 2022. Pasticceria Martesana presenta l'Uovo Senza Frontiere realizzato con cacao proveniente da filiera controllata, il cui ricavato sostiene la Onlus Medici Senza Frontiere. Bodrato punta infine sugli abbinamenti di colore oltre che di gusto e dà vita all'Uovo Pistacchio + Gianduja con impasto alla granella di pistacchio e gianduja con granella di nocciola.



12 Aprile 2022

Cacao meravigliao | Le uova di Pasqua più buone che abbiamo assaggiato quest'anno



Anche per il cioccolato siamo diventati sempre più esigenti e non ci accontentiamo più di forme e provenienza commerciali. Sempre di più i pasticceri ci seducono con cru e design, per celebrare la prima festa di primavera. Ecco quelle che abbiamo amato e che valgono più della sorpresa

Bodrato

Le novità al cioccolato firmate Bodrato sono un omaggio alla potenza straordinaria della natura e un saggio di maestria: le inedite Uova Aria e Uova Fuoco, disponibili sia al latte che fondente, sono dipinte artigianalmente con ampie pennellate blu e rosse. Indecisi tra due gusti? L'Uovo Pistacchio + Gianduja con le sue forme pop risolverà i vostri dubbi esistenziali. Tutte le referenze sono disponibili nell'e-commerce e tra gli scaffali di La Rinascente e Eataly Smeraldo a Milano. Prezzi: dai 7,40 ai 70 euro.



INazionale Quotidiano d'informazione nazionale online





CIBUS 2022 Bodrato cioccolato



EVENTI | 08 maggio 2022, 10:56

Cioccolato Bodrato a Cibus 2022 mette in mostra le sue novità

Nella vetrina parmese presentate anche i prodotti dell'azienda di Novi Ligure

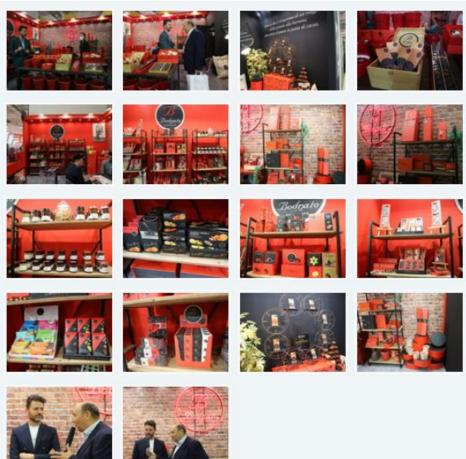


Quattro giorni tra i profumi e i sapori più buoni e ricercati al mondo, quelli targati "Made in Italy". Questo è Cibus - il salone internazionale dell'alimentazione, la più importante fiera dedicata all'agroalimentare italiano: per quattro giorni, a Parma (il cuore della food valley) si trovano istituzioni, associazioni di categoria, aziende e professionisti del settore per delineare insieme le future strategie per il food business, con uno sguardo rivolto al futuro e all'innovazione.

Tantissime le persone che hanno curiosato nei 7 padiglioni della fiera alla ricerca delle più interessanti novità 2022, a partire ovviamente dagli addetti al lavoro del settore che si ritrovano anno dopo anno a Parma per questo imperdibile appuntamento.

Tra le aziende presenti a Cibus c'era "Cioccolato Bodrato" di Novi Ligure. "Al Salone - spiega **Fabio Bergaglio** titolare dell'azienda - abbiamo portato grandi novità come i "Sottilissimi", cioè prodotti con un sottile strato di cioccolato fondente arricchito di fave di cacao e fiocchi di caramello".







CIOCCOLATO: ECCO I NUOVI TREND DELL'ANNO

Cioccolata senza glutine o vegan, per i diabetici e con additivi naturali: questi sono i nuovi trend che abbiamo scoperto aggirandoci per le bancarelle della quarta edizione di Sciocola', la fiera sul cioccolato di Modena che tutti gli anni si propone durante ponte del 1 novembre.

Ecco tutte le nuove tipologie di ciccolatini, praline e proposte per questo inverno.



Le tavolette con fiocchi di sale di Bodrato Cioccolato

Nato a Genova come bottega artigianale di Luciano Bodrato, oggi lo stabilimento di Bodrato Cioccolato si trova a Novi Ligure e offre diverse prelibatezze cioccolatose. Tra le più invitanti proposte dell'azienda troviamo le tavolette con fiocchi di sale, disponibili in più varianti: gianduia, fondente e pistacchio. Un connubio particolare di sapori, dove il gusto del cioccolato viene esaltato dai fiocchi di sale Maldon. Il risultato è una tavoletta dall'aspetto elegante e dal gusto ricercato, che si presenta come un'ottima alternativa per addolcire le giornate d'autunno con la giusta dose di golosità.

Camilla Rocca ottobre 2022

LASTAMPA

Il cioccolato Bodrato sbarca a Malta: "Così portiamo i nostri prodotti tra i turisti"

L'azienda di Capriata d'Orba ma con base operativa a Novi Ligure era già conosciuta nella capitale La Valletta dove ora ha appena aperto un negozio temporaneo



Il negozio a La Valletta

MAURIZIO IAPPINI

13 Novembre 2022 alle 07:00 2 minuti di lettura

OVI LIGURE. Fedele alla sua filosofia (produrre cioccolato di qualità per esportarlo nel mondo), la Bodrato sbarca a Malta. Da pochi giorni, nella capitale La Valletta, è operativo un negozio («pop up store», come viene definito con terminologia un termine internazionale), realizzato con lo scopo di far conoscere meglio agli abitanti dell'isola, e ovviamente vendere, i prodotti dell'azienda dolciaria specializzata in cioccolato, fondata a Capriata d'Orba ma da qualche anno con la base operativa a Novi Ligure.

«Abbiamo aperto nel quartiere di Sliema, zona economicamente forte della città, dove si trova la parte finanziaria della società maltese», spiega Fabio Bergaglio che con la sorella è Paola al timone della ditta novese. A Malta, la Bodrato era già presente con i suoi prodotti ma per il 2022 la scelta è stata di entrare ancora meglio in quella fetta di mercato come prosegue ancora Bergaglio: «Aprire un temporary store è operazione di visibilità. Malta è mercato interessante in cui già siamo conosciuti. Aprire fisicamente per quasi due mesi un nostro punto vendita significa idealmente dare un volto ai nostri prodotti».

Per la Bodrato l'isola al centro del Mediterraneo, così vicina all'Italia ma al contempo così lontana culturalmente, rappresenta un mercato potenzialmente ricco di appeal: ricca di turisti soprattutto anglosassoni, Malta è particolarmente frequentata dai turisti anche in inverno e offrire i propri prodotti come strenne natalizie agli avventori è un biglietto da visita importante per chi come Bodrato è già presente sul mercato inglese.

«Il nostro fatturato è composto da almeno un 30% di mercato estero. Siamo presenti nell'Unione Europea, in Inghilterra e in altre parti del mondo come negli Usa dove la nostra cioccolata si trova negli Eataly di New York o Los Angeles. Puntiamo sulla qualità», continua ancora Fabio Bergaglio i cui primi feedback maltesi sono incoraggianti: «Nel black friday di inizio novembre abbiamo registrato a Sliema un boom di vendite. Una rampa di lancio per chi più avanti intende sceglierci come strenna natalizia».

La filosofia commerciale di Bodrato è chiara: pochi punti vendita tradizionali, campagne mirate nei periodi dove il cioccolato tira di più in zone strategiche di Italia o resto del mondo. In passato, in piena pandemia, la Bodrato aprì un temporary store in stazione Centrale a Milano, una formula che ha un duplice obbiettivo spiegato ancora da Bergaglio, una laurea con tesi su sociologia del cioccolato che è biglietto da visita per la sua professione: «Da un lato permette di consolidare il nostro marchio soprattutto nei periodi in cui i nostri prodotti vanno per la maggiore, a Malta come a Milano. Inoltre, un negozio temporaneo permette di concentrare l'investimento nei mesi a noi commercialmente più favorevoli senza le problematiche di un punto vendita tradizionale».

Anche la crisi energetica non ha trovato impreparata un'azienda il cui marchio opera da oltre 60 anni. Col trasferimento a Novi di qualche anno fa, il laboratorio da cui parte il prodotto ha puntato sulle energie rinnovabili, opzione lungimirante alla luce dell'attuale momento: non a caso la Bodrato accusa meno di altri il caro bollette e pensa a potersi espandere non solo sul mercato ma anche fisicamente.

«Un passo alla volta. Siamo riusciti a contenere e assorbire la crisi energetica e il 2002 sarà per noi anno record nel fatturato dopo il boom del 2021. Siamo in crescita ma non vogliamo farlo a discapito della qualità», conclude Fabio Bergaglio la cui azienda opera nel mondo contemporaneo seguendo metodi antichi, facendo testare i prodotti al personale, gestendo la filiera del cioccolato e componendo i prodotti dando spazio alla fantasia e alla qualità. Come si faceva una volta.

LASTAMPA

Per Natale la birra diventa più dolce: "Uniamo l'alcol a cacao e ciliegie"

La nuova creazione della società di Pasturana con le fave di cioccolato fornite dall'azienda Bodrato di Novi Ligure



LUCA LOVELLI

23 Novembre 2022 alle 07:00 1 minuti di lettura

ASTURANA. Si chiama **Boero Sweet Stout** la n**uova creazione di Birra Pasturana**, tra i piccoli birrifici artigianali più noti del
territorio provinciale e non solo. È la quarta birra della linea Filo
spinato, realizzata in collaborazione con lo storico laboratorio artigianale
di Bodrato Cioccolato che ha proprio nel Boero il suo prodotto di punta.

Una bevanda nella quale si sposano gli aromi di cioccolato e ciliegia, che nasce su una base tipicamente sweet stout. Una birra scura dai sentori torrefatti, ammorbiditi da una generosa presenza di lattosio, che nel bicchiere si presenta con un colore amaranto impreziosito da una schiuma rosa antico.

In fase di lavorazione, viene aggiunto il cacao proveniente dalle fave della Sierra Leone fornite proprio da Bodrato. «Per noi il Natale è un periodo clou – spiega il mastro birraio Simone Sparaggio – perché c'è molta richiesta di birra artigianale per fare dei regali. Siamo una piccola realtà, formata da quattro soci che nella vita hanno anche un altro lavoro. Ci piace creare sinergie con aziende locali. Per esempio, tra i nostri prodotti contiamo anche una birra gatta con il mosto di Cortese. La Boero Sweet Stout uscirà a breve, siamo in attesa delle etichette. Non vogliamo pensare a questo prodotto come qualcosa di solo natalizio. Se le cose andranno bene, verrà inserito in catalogo. Le premesse sono positive. Abbiamo conosciuto Bodrato in occasione di un'edizione passata di Dolci Terre di Novi, avviando in seguito una collaborazione».

Una birra ideale per un aperitivo non convenzionale o in abbinamento a dolci a base di cioccolato che ha un grado alcolico sostenuto pari al 7,3%. È disponibile in bottiglie da 75 cl. «In tema di cioccolato non eravamo esperti – prosegue Sparaggio –. Dopo una visita in laboratorio ci hanno consigliato di utilizzare le fave di cacao della Sierra Leone. Le altre tipologie sono più acide e abbiamo optato per la variante più gentile. È la prima volta che realizziamo un prodotto di questo genere».

Birra Pasturana nasce come società nel 2008, iniziando poi a produrre a partire dall'anno successivo. «In epoca di normalità – conclude il mastro birraio – pre-pandemia producevamo 30 mila litri all'anno, vendendo anche all'estero. Con l'arrivo del Covid i locali della zona erano chiusi e abbiamo potuto contare sulla grande distribuzione, anche se abbiamo approfittato per ristrutturare la nostra azienda. L'aumento di bollette e materie prime ha fatto lievitare i costi del 50% rispetto al periodo precedente».



Volete regalare cioccolato a Natale 2022? 19 idee per tutte le tasche

19 idee regalo a base di cioccolato perfette per Natale 2022, tra novità assolute e best of di tavolette monorigine, classici delle Feste in chiave gastrofighetta e esperienze sensoriali.



di Caterina Vianello 28 Novembre 2022

Il **cioccolato**, a **Natale**, dà il meglio di sé. Svincolato dall'imposizione della forma a uovo in cui è costretto a Pasqua, si libera e prende forme che, tra le mani degli artigiani, diventano opere d'arte. Abbiamo messo in fila una serie di **idee regalo** per tutte le tasche e i gusti, per scegliere al meglio. Unico consiglio: fate in fretta: il rischio esaurimento scorte è dietro l'angolo.

La più grande scatola di cioccolatini (Bodrato)



L'azienda piemontese guidata da Paola e Fabio Bergaglio, per le festività 2022 propone una confezione rettangolare, da degustazione. L'iconico rosso Bodrato (praticamente il corrispondente del rosso Valentino per il cioccolato) è stato pensato in versione maxi (quasi 1 kg) con 108 praline di tutte le linee, praticamente la summa di tutta la produzione: cioccolato piemontese dal fondente al latte, cioccolatini morbidi ripieni, tra gli altri, con pistacchio o nocciola, e soprattutto i Boeri, la punta di diamante della storica cioccolateria artigianale.

Prezzo: per 890 grammi, 87,90 euro

TUSTYLE

Metti solo l'albero un regalo food: sarà graditissimo!

Panettoni, vini, cioccolato. Ma oltre ai classici del periodo, sono tante le proposte per familiari, amici o conoscenti. Perché i regali food per Natale sono sempre molto graditi

30 novembre 2022



A partire da € 20,50 per il formato piccolo BODRATO su bodratocioccolato.it/

appelliera Bodrato: iconica confezione circolare con delizie su due livelli: uno di Boe incartati singolarmente, e l'altro di Praline ripiene (in sei grandezze)



Golosità irrinunciabili natalizie: il cioccolato

CAMILLA ROCCA

Ecco tutti i trend di praline, ciccolatini e tante altre proposte per questa stagione

Anche quest'anno non si può stare senza cioccolato: la stagione invernale lo chiama. E cosa c'è di meglio che mordere una tavoletta di cioccolato (fondente però!) al caldo nella propria casa? O condividerlo con le persone che si amano? Ecco i consigli per i veri chocolate addicted.



Le tavolette con fiocchi di sale di Bodrato Cioccolato

Nato a Genova come bottega artigianale di Luciano Bodrato, offre diverse prelibatezze a base di cioccolato. Tra le proposte dell'azienda troviamo le deliziose tavolette con fiocchi di sale, disponibili in più varianti: fondente, gianduja e pistacchio. Una particolare associazione di sapori, dove il gusto del cioccolato viene esaltato dai fiocchi di sale Maldon. Il risultato è una tavoletta dal gusto ricercato e dall'aspetto invitante.



FOOD NEWS

Cioccolato: tutti le idee più dolci da regalare a Natale

Dal fiore solidale al Grinch imbronciato, passato per sontuose scatole di praline assortite: è senza fine il gusto di un regalo natalizio al cioccolato

DI VALENTINA DIRINDIN

9 DICEMBRE 2022



ensai, oh, solo un piccolo assaggio, non può fare niente di male. Ma poi scoprii che erano ripiene di ricco, peccaminoso... burro cremoso che si scioglie, Dio mi perdoni, si scioglie così lentamente sulla lingua, e ti riempie di piacere».

Mai descrizione del cioccolato, e della goduria che riempie chi lo assaggia, è stata più precisa: la citazione è tratta, naturalmente, dal film *Chocolat*, dove una dolcissima Juliette Binoche flirta tra un cioccolatino e l'altro con un affascinante Johnny Depp.

Il potere del cioccolato, nel film, è tale da stravolgere un tranquillo paesino conservatore: nulla di esagerato, in fondo, se si pensa alle **mille qualità di un prodotto che solo chi mente può dire di non amare**. Dietro a un regalo di cioccolato, quindi, si nascondono una miriade di significati: amore, protezione, piacere, bontà. Sta solo a chi lo riceve interpretarli nel modo giusto, **purché non si pensi che una scatola di cioccolatini sia un regalo banale**. Soprattutto se ne scegliete una di queste, selezionate da noi per un'idea speciale per il Natale 2022.



Cappelliera Bodratini

Per il Natale 2022 l'iconica ed elegantemente vintage cappelliera di Bordato abbandona il suo tradizionale rosso per vestirsi d'oro: l'effetto è prezioso, anche per il contenuto di Bodratini assortiti (nocciola, pistacchio, caramello salato, bonnet, fondente, caffè e, naturalmente, i golosissimi Boeri). Prezzo: 79,50 euro.

Comprala qui



Grazie per l'invito | Natale last minute

22 Dicembre 2022

Che siano il panettone più goloso o la bottiglia che accompagna il pasto o conclude la serata, non arriverete a mani vuote nemmeno se vi invitano all'ultimo momento. Abbiamo selezionato per voi alcune idee regalo

Confessatelo: pensavate di averla fatta franca. Invece, implacabile, è arrivato all'ultimo momento l'invito al quale non potete proprio dire di no. Non importa che sia la cena della vigilia, il pranzo di Natale o il temutissimo cenone, il problema è un altro: avete bisogno di un regalo per non arrivare a mani vuote e avete meno idee di quante cabine del telefono ci sono in tutto il deserto del Nevada.

Bodrato

Eleganza e raffinatezza sono il marchio di fabbrica delle cappelliere di <u>Bodrato</u> dove – è il caso di dirlo – si incontrano centinaia di gusti sottoforma di prelibate praline. La Gold Edition è una nuova linea di confezioni e cappelliere dorate che arricchisce la collezione di quest'anno dove non mancano gli evergreen, da cappelliere e astucci rossi assortiti al Torrone Gianduja. È possibile acquistarli nel punto vendita di Novi Ligure oppure attraverso lo shop online.

