DICEMBRE 2014

.Italo

i Viaggi del Gusto

IL GRANDE SEDUTTORE

VERSO EXPO 2015: VIAGGIO NEL MONDO DEL CACAO

Dalla pianta alle tavolette di cioccolato. Dalle origini fino all'arte cioccolatiera Made in Italy

ITINERARI
Perugia, la città "al bacio"
Modica, barocca e granulosa

CIBO E TERRITORIO
La Chocolate Valley toscana
Piemonte: cuneesi e gianduiotti

STORIE DALL'ITALIA CHE MERITA
L'Accademia dei mastri cioccolatieri
Professione: tostatori di cacao

CONSUMI&TENDENZE
La nuova "Milano da bere"
Tradizioni natalizie sconosciute

PIACERI
Relax e vacanze "cioccolatose"
Week-end a Ferrara in 5 tappe

APPUNTAMENTI
Arte, cultura, food: i migliori appuntamenti di dicembre

ITALO | MAGAZINE | DICEMBRE 2014 | ANNO 4 | N.42 | MENSILE | (GRATUITO)

Manda i sensi **in vacanza**!

di Isa Grassano

Preferite mangiarlo o farvelo massaggiare addosso? Imparare a cucinarlo o addormentarvi cullati dal suo aroma? Per gli incorreggibili del cioccolato le alternative sembrano essere infinite! Tante anche le strutture che, in tutta Italia, propongono pacchetti capaci di addolcire persino il viaggiatore più esigente

«Buonissimo, ma non è il mio preferito». Sicuramente anche voi come Johnny Depp, nel ruolo di Roux in *Chocolat*, avete il vostro cioccolatino del cuore. Ma se per caso ancora non avete deciso quale tra le mille varietà possibili rappresenti per voi il vero tripudio dei sensi, andando in giro per l'Italia riuscirete a chiarirvi le idee. Perché il "cibo degli dei", celebrato sin dall'antichità, è diventato protagonista di un piacere a 360°: dai massaggi ai bagni nei centri benessere, dalle degustazioni ai tour nei laboratori di lavorazione, fino a vere e proprie camere di hotel da "gustare" con gli occhi. Ecco dunque un itinerario "cioccolatoso", su e giù per lo Stivale, per farsi tentare e vivere il relax delle feste in modo goloso.

Professionisti del piacere

Partiamo da a Torino, con il suo mercatino di Borgo Dora che attrae per i suoi manufatti artigianali. Ma questa è anche la capitale indiscussa del cioccolato italiano, dove l'abilità di alcuni maestri pasticcieri porta alla realizzazione di vere composizioni artistiche. E non poteva che essere ricreata qui la prima *Suite al Cioccolato*, presso il Golden Palace Hotel: un'esperienza sensoriale, firmata Guido Gobino, uno dei più famosi artigiani del settore. Il segno grafico del gianduiotto guida gli ospiti attraverso quattro step: dall'installazione visiva che confonde realtà e finzione, al test olfattivo che offre una selezione di fragranze. Si prosegue con il gusto e le creazioni della Selezione Guido Gobino e con l'esperienza tattile in sala da bagno con i prodotti a tema. Particolarmente gustoso anche il *Chocolate Tour*. Lo propone Palazzo Magnani Feroni a Firenze. Un

In apertura, un goloso massaggio al cioccolato e, in basso, il Golden Palace Torino. Qui, il trionfo di velluti e arte nelle eleganti sale del The Gentlemen di Verona

Dai massaggi ai bagni nei centri benessere, alle degustazioni. Dai tour nei laboratori di lavorazione fino a vere e proprie camere di hotel da "gustare" con gli occhi: in Italia il "cibo degli dei" è protagonista a 360° dell'offerta turistica. Lasciatevi tentare!

Torta quadra e Chox

A Verona, nella terra del tradizionale Pandoro, il Natale si caratterizza per la magica pioggia di luci del centro storico. Tra una passeggiata e un acquisto ai mercatini, si può fare una pausa nel nuovo Salotto-Bistrot del The Gentleman, ricavato nel cinquecentesco Palazzo Trezza d'Acquarone, vicino all'Arena. Sembra di entrare in un'opera d'arte: un trionfo di velluti, quadri antichi, ceramiche, gioielli, profumi, oli sensoriali (ogni cosa è in vendita, per viziarsi con un regalo prezioso). Seduti sulle poltrone di questo elegante caffè, si può degustare una deliziosa *Torta quadra*, accompagnata da una tazza di the. Non inganni il nome: non è una vera torta ma cioccolato puro e cremoso. E il piacere diventa completo, rilassandosi nella Blue Spa (aperta anche agli ospiti esterni), negli antichi sotterranei, con sauna e vasca idromassaggio. Per chi decide di soggiornare in una delle lussuose camere, tra cui la stanza delle colonne, con arredi dai colori che richiamano una tavoletta fondente, il risveglio è nel segno di *Chox*, una crema di cioccolato vellutata che appaga i sensi.

corso individuale per intenditori dal palato raffinato con uno dei cioccolatieri più apprezzati della Toscana. Così s'imparerà ad abbinare sapientemente cioccolato gourmet con vini pregiati. Il giro include anche una visita ad un laboratorio di produzione e degustazione di praline. A Venezia, si può scegliere Ca' Maria Adele, nel sestiere di Dorsoduro, che si affaccia sul Canale della Salute. Protagonista è la *Sala Noir*, ispirata ai carichi delle navi che arrivavano in città con spezie e prodotti esotici, tra cui il cioccolato. La stanza è tutta arredata nelle nuances del cacao.

La capitale del fondente

Se per le feste di fine anno preferite invece il fascino della capitale, ci sono un paio indirizzo da tenere a mente. Nel cuore della movida di San Lorenzo, *Said* è una tappa da non perdere: una storica fabbrica del cioccolato (dal 1923) ancora funzionante. Per arrivare alle sale del ristorante, passerete nel mezzo della rivendita del cibo degli dei, tra vecchi macchinari, antichi strumenti usati per la lavorazione e l'incanto in una sorta di galleria espositiva di un museo. Le grandi vetrate affacciano direttamente sul laboratorio di lavorazione, dove potrete osservare esperti maîtres chocolatiers mentre sperimentano nuove aromatizzazioni. E per la notte? Non si può che scegliere la *Chocolate room* della guest house Buonanotte Garibaldi, affiliato Condé Nast Johansens. La proprietaria Luisa Longo ha arredato il tutto con tessuti e appliques dipinti a mano, nelle tonalità del marrone. Per gli ospiti speciali sorprese "al cioccolato" provenienti dalle migliori cioccolaterie artigianali.

Per nutrire pelle e spirito

Un po' ovunque, poi, il connubio tra cacao e trattamenti di bellezza è definitivamente siglato. Sono numerosi i centri dove sperimentare l'emozione di questa dolcezza. Nel panorama della Valle Aurina, al Wellnessresort Alpenschlössl & Linderhof si può provare il bagno *Hot Chocolate* (una bella idea anche da fare con i bimbi). Grazie all'elevato contenuto di principi attivi,

Panoramica notturna del Borgobrufa Spa Resort dove vivere l'emozione del rituale Cioccole perugine

I benefici in un massaggio al cioccolato? Nutre la pelle perché ricco di principi attivi, oli e grassi naturali, rientrando inoltre di diritto nei più avanzati programmi antistress delle migliori Spa

oli e grassi naturali, nutre la pelle. L'Excelsior Resort di San Vigilio di Marebbe, vizia i più golosi con una proposta a base di "cioccolato e panna". Il tripudio dei sensi comprende un massaggio rilassante con cioccolato amaro fuso nell'olio pregiato, peeling corpo al caffè, bagno alla panna nella vasca idromassaggio panoramica per due, mentre si gustano praline al cioccolato, impacco alla mousse di cioccolato bianco e *Just Relax* sul letto matrimoniale ad acqua. Pure all'hotel Mioni Pezzato, ad Abano Terme, spalmarsi di cioccolato fa ormai parte dei più avanzati programmi antistress. Tutto all'interno del Tea Rose, il centro benessere in stile zen. Il massaggio al cioccolato, addolcente e "goloso", è un delizioso momento edonistico. Il burro di cacao ha azione emolliente, nutriente, idratante. Nel cuore dell'Umbria, a Torgiano, su di una collina che domina Perugia, Assisi, Spello e Foligno, il benessere cioccolatoso si vive al Borgobrufa Spa Resort. Un luogo ideale da vivere in due, grazie al rituale *Cioccole perugine*. Un percorso di rilassamento e depurazione iniziale con pediluvio, biosauna e bagno in vasca imperiale con essenze di cioccolato. Segue un massaggio corpo energizzante con olio al cioccolato per un'azione tonificante e antistress. Infine, se preferite il relax delle terme, quelle della Salvarola, sulle dolci colline di Modena, vi stupiranno con la proposta *Living chocolate*. Comprende un massaggio del sorriso ai preziosi principi attivi del cioccolato, con proprietà emollienti ed energizzanti per la pelle e un impacco alle note fondenti.

Golosità da regalare

Volete far provare ad amici o parenti un'esperienza su misura al cioccolato? Un'idea sono i cofanetti *Emozione3* come *Esprimi un Desiderio*: oltre 720 momenti diversi del mondo del gusto, tra cui deliziose degustazioni di cioccolato. *Wonderbox* invece ha creato l'*Edizione Golosa* che ha al suo interno, oltre al cofanetto, una confezione di praline dei Maîtres Chocolatiers Lindt. Un regalo nel regalo.

Per saperne di più:
www.emozione3.it
www.wonderbox.it

Scelti per voi

The Gentleman
Doppia da 210 euro
Via Carlo Cattaneo, 26 A – Verona
Tel. 392.9975119
www.myleoncino.com/gentleman

Allegro Italia Golden Palace
Prezzo medio: 199 euro a persona
Via dell'Arcivescovado 18 – Torino
Tel. 011.5512704
www.allegroitalia.it

Palazzo Magnani Feroni
Chocolate Tour: 610 euro per 2
Borgo San Frediano, 5 – Firenze
Tel. 055.2399544
www.condenastjohansens.com/florencepalace

Ca' Maria Adele
Doppia da 300 euro
Dorsoduro 111 – Venezia
Tel. 041.5203078
www.camariaadele.it

Said
Via Tiburtina, 153 - Roma
Tel. 06.4469204
www.said.it

Buonanotte Garibaldi
Doppia da 180 euro
Via Garibaldi 83 – Roma
www.buonanottegaribaldi.com

Alpenschlössl & Linderhof
Doppia da 117 euro
Steinhaus, Cadipietra – Valle Aurina
Tel. 0474. 651010
www.wellnessresort.it

Excelsior Resort
Pacchetto benessere: 235 euro per 2 ore e mezzo per due persone
Via Valiares, 44
S.Vigilio di Marebbe (Bz)
Tel. 0474.501036
www.myexcelsior.com

Hotel Mioni Pezzato
Massaggio al cioccolato: 65 euro
Via Marzia, 34 – Abano Terme (Pd)
Tel. 049.8668377
www.hotelmionipezzato.it

Borgobrufa Spa Resort
Trattamento: 145 euro a persona
Via del Colle 38, Torgiano (Pg)
Tel. 075.985267
www.borgobrufa.it

Terme della Salvarola
Pacchetto: 110 euro a persona
Via Salvarola, 137 – Modena
Tel. 0536.871788
www.termesalvarola.it/balnea