

Piccoli e grandi

La massima espressione del cioccolato

Acqua di mare purissima

Una novità veramente utile nel mondo della conservazione naturale degli alimenti: l'Acqua Marina Preziosa. Si tratta di purissima acqua di mare per uso gastronomico in comode confezioni da due litri. L'acqua è raccolta nella profonda baia di Oosterschelde in Olanda, luogo dove grazie a un raro fenomeno di impetuose maree e ai suoi unici bio-filtri naturali l'acqua gode di uno stato di eccezionale purezza e salinità, tanto da rendere famose e ricercate per la loro prelibatezza le sue ostriche, mentre gli astici di Oosterschelde sono diventati un Presidio europeo di Slow Food. In questa acqua dunque si potranno farvi riposare ben immersi frutti di mare e crostacei vivi o freschi come cozze e vongole, fino a quando non si riprendano, riassumendo nuovamente il loro originario sapore. Ma anche il pesce già pulito e squamato a marinare nell'acqua per 15/20 minuti!

www.aquamarina.info



82 | ITALIA SQUISITA N°5 • FEBBRAIO 2009

Nel mondo del cioccolato Amedei è senza ombra di dubbio sinonimo di grande eccellenza e qualità. Lo conferma l'indiscusso successo tra i gourmet e i numerosi premi che l'Academy of Chocolate, la massima autorità in fatto di cioccolato, gli ha assegnato in questi ultimi anni. Il segreto? Una rigorosa selezione dei semi dalle piantagioni (di cui un buon numero di proprietà), l'affinamento creativo delle varie ricette e l'utilizzo di ingredienti sempre di primissima qualità come pasta di cacao, zucchero di canna, latte, estratti naturali di frutta e ma di additivi chimici. Un modo di operare che ha permesso ad Amedei di conquistare il prestigioso "Golden Bean" come miglior cioccolato "dal seme alla tavoletta" per il suo "9", un prelibato blend di nove diverse piantagioni. Da questa miscela è stato creato un fondente extra 75% potente ed equilibrato, dal profumo fresco di cacao e di cioccolata calda, dove le sensazioni olfattive si evolvono in sentori di agrumi e mandorla dolce tostata

www.amedei.com



Un alcolico e dolce sposalizio

Dulcioliva, storica e affermata azienda fondata a Cuneo nel 1924 che da ottantacinque anni difende le migliori tradizioni dolciarie piemontesi, ha stretto un'importante partnership con Fratelli Branca Distillerie. Da questa collaborazione nascono la linea di praline di purissimo cioccolato fondente ripiene di morbida crema al Fernet Branca, al liquore di vero caffè espresso Borghetti e al Brandy Stravecchio Branca.

Il connubio cioccolato-liquore è ormai un classico nella storia dei maestri cioccolatieri, e oggi, ancor di più, possiamo riscoprire la versatilità del cioccolato che riesce a esaltare con particolare raffinatezza e delicatezza la ricchezza aromatica delle erbe e spezie come l'aloë, la genziana, il rabarbaro, la china rossa e lo zafferano. Digerire non è mai stato così gustoso.

www.branca.it - www.dulcioliva.it

