

SUGGERZIONI DAL MONDO DEL GUSTO

## La Vendemmia di Caffarel

La Casa del cioccolato più antica d'Italia continua a proporre prodotti innovativi per deliziare i palati di tutti gli appassionati



Cioccolato e vino: un binomio speciale che consacra un legame tra due prodotti tipicamente piemontesi, riconosciuti in tutto il mondo per la loro qualità eccellente.

La Vendemmia di Caffarel offre i tortini all'uva, piccole praline di puro cioccolato fondente con ripieno lievemente alcolico con vino passito e granetta d'uva, e la torta da 500 gr. di cioccolato al latte con uva e mandorle. Questa collezione comprende anche cioccolatini a forma di acini d'uva bianca, di puro cioccolato al latte ripieno di

crema al latte, e di acini d'uva rossa, di puro cioccolato fondente ripieno di crema fondente. Sono in vendita sfusi oppure confezionati insieme a una tipica caraffa di ceramica per il vino decorata con grappoli d'uva, oppure con una bottiglia da un quarto chiusa da un tappo di sughero.

Info: [www.caffarel.it](http://www.caffarel.it)



## Divertirsi in cucina

Mazzetti d'Altavilla presenta Zen Flambar



Nata per abbracciare le nuove tendenze, la Linea Zen è un riuscito mix di benessere, relax e socialità in grado di conquistare anche i palati più esigenti e raffinati. Ne fanno parte gli Zuccherini Spiritosi da servire flambati come dopo cena e per "accendere" party e serate a tema nei migliori locali della penisola (nuovissime le versioni al pepe rosa, all'assenzio, all'arancia e caffè). Ci sono anche i frutti esotici al liquore e AperZen, due nuovissimi prodotti adatti all'happy hour, ideali da degustare semplici o da impiegare per cocktail e aperitivi. Si tratta delle olive verdi con scorzette di limone alla grappa e dei pomodorini con capperi alla grappa.

Info: [www.mazzetti.it](http://www.mazzetti.it)

# La Strada dei biscotti

Itinerario goloso tra i sapori della provincia di Prato

È un insolito percorso attraverso decine e decine di piccoli produttori e forni artigianali che si tramandano una secolare tradizione tipica della provincia di Prato. Le dolci colline del Montalbano, la piana comprendente la città di Prato, ricca di storia e tesori artistici, la Val di Bisenzio con i suoi rilievi appenninici sono le tre aree da scoprire. A disposizione dei turisti golosi, una cartina di tutti i forni e dei laboratori artigianali attivi sul territorio.

### I BISCOTTI DI PRATO

La produzione più famosa è quella dei Biscotti di Prato, dolci di forma più o meno rettangolare di pasta farcita di mandorle e pinoli, tuttora prodotti in laboratori di antichissima tradizione sparsi un po' ovunque sul territorio.



### GLI ZUCCHERINI

Biscotti tondi e leggeri immersi dopo la cottura nello zucchero fuso, hanno l'odore e il sapore dell'anice e sono tipici della Val Bisenzio, ricca di castagneti e oliveti.



### I CARMIGNANINI

Originari di Carmignano, utilizzano uno dei prodotti tipici della zona, i fichi secchi. Si tratta di biscotti di pasta frolla, realizzata con farina di riso, farciti con i fichi ammorbiditi nella composta... di fichi!

Photo credit: Gianni Attalmi

## La seconda vita del Caffè Bernini

Caffetteria, wine bar e ristorante all'insegna della qualità: è la nuova veste dello storico caffè di Piazza Navona



Un posto così poteva essere uno di quei classici locali "acchiappaturisti", ma Alberto Cagliostro, il giovane e appassionato proprietario, ha voluto fare una scelta diversa, decisamente controcorrente. Ecco allora la svolta decisiva che ha portato il Caffè Bernini a un'offerta top a 360 gradi. A partire dall'ambiente, che è stato totalmente ristrutturato e prevede interni moderni e accoglienti, uno spazio con il classico bancone del bar e due sale per degustazioni. Fra le innovazioni tecnologiche, la copertura wireless che consente ai clienti di connettersi a internet dal proprio tavolo.

Dal mattino alle 9 fino a notte fonda (senza giorno di chiusura settimanale) si snoda poi tutta l'attività del Caffè. Dalla prima colazione, che prevede innanzitutto un buon espresso e golosi cornetti fatti in casa, passando per l'aperitivo - per il quale sono disponibili cocktail e calici

di vino ben selezionati - fino alla cucina dei pasti principali rivoluzionata grazie alla preziosa consulenza dello chef Emiliano Pascucci, sous chef di Heinz Beck, che a sua volta ha affidato al cuoco Emanuele Maggio il delicato percorso di rinnovamento. Accanto a un menu ipertradizionale, con piatti romani che difficilmente si trovano altrove realizzati ad alto livello, si affiancano proposte più fantasiose basate su materie prime di qualità e freschezza ineccepibili, pesce e crostacei in particolare. Da sottolineare la presenza in carta anche di alcune pietanze per i celiaci e selezioni di formaggi, salumi e bruschette ideali per un pasto veloce.

Info: Caffè Bernini - p.zza Navona, 44 - 00186 Roma - tel. 0668192998 - [www.caffebernini.com](http://www.caffebernini.com)

# “Tenuta di Trinoro”, naturalmente perfetto

In piena Val d’Orcia, dove prima non esisteva viticoltura ma solo allevamenti di pecore, Andrea Franchetti ha raccolto la sfida della terra per creare un prodotto vincente

Raggiungere in auto l’azienda e i vigneti è come immergersi - nel senso letterale del termine (sembra davvero di non arrivare mai) - in un luogo incantato. Tutto qui è essenziale, compresa la moderna cantina, in cui nulla viene lasciato al caso. La terra è studiata a fondo per ospitare i cloni di Merlot, Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon, Petit Verdot, coltivati a un metro di distanza l’uno dall’altro fino ad arrivare a 10.000 piante per ettaro (in nessun altro posto esiste una tale concentrazione). È la natura a dettare le regole: insetti, erbe, animali, irrigazione, concimazione, trattamenti antiparassitari sono all’insegna del biodinamico.

Con l’autunno, i sensi del signor Franchetti si concentrano sulla seconda fase della produzione: grazie a ripetuti assaggi degli acini, seleziona i filari da vendemmiare. Lo scorso anno sono state effettuate addirittura 35 vinificazioni diverse per garantire che l’uva raccolta fosse arrivata a un grado di maturazione ottimale. Vinificazione in vasche d’acciaio e, dopo attente verifiche, il vino è pronto per la maturazione in barrique di rovere nuove, per passare poi all’affinamento in vasche di cemento e quindi in bottiglia.

Info: [www.trinoro.it](http://www.trinoro.it)

### Identikit di un grande vino

“Tenuta di Trinoro” – il vino dell’anno per molte riviste di settore - è di colore intenso e fragrante, ricco di stoffa, fitto e fine come il carbonio. Forte di tannini dolci e profondi, ideali per l’invecchiamento. Al naso è immenso e folgorante, pronto all’esplosione degli aromi che custodisce gelosamente. Se non ci si lascia intimorire dalla sua penetrante intensità, si possono scorgere le note di cassis, di more di gelso, le note balsamiche e di macchia mediterranea.

