



SCHEDA ARTICOLO

CURIOSITÀ

Savoir noir

Il cioccolato: storia, curiosità e insoliti utilizzi dell'oro bruno



DELIZIE IN NERO (FOUR SEASONS) - GUARDA LA GALLERY



Di **Cristina Viggè**
Pubblicato lunedì 27 ottobre 2008

Rating 4.8 (voti 5)



Giudica



Fondente o al latte? Pralina o tavoletta? A volte è difficile scegliere tra le mille anime del cioccolato. Ma una cosa è certa: piace a tutti, mette di buonumore e pare abbia benefici effetti su mente e corpo. La storia conferma.

DATE GOLOSE - Nel 400 a.C. i Maya conoscevano il cacao. E, dopo di loro, gli Aztechi ne utilizzavano le fave per farne cioccolata riservata all'imperatore. A Cristoforo Colombo, invece, non piaceva, mentre il conquistatore Hernán Cortés lo apprezzava alquanto. Quando giunse in Italia? Solo nel Seicento, alla corte dei Savoia. Poi, nel 1737, fu Carlo Linneo a definirlo con il nome scientifico di Theobroma cacao; nel 1828 l'olandese Coenraad Van Houten a inventare il procedimento di torchiatura per l'estrazione del burro di cacao; e nel 1846 l'inglese Joseph Fry a dar vita alla prima tavoletta. E ancora, nel 1865 nacque il gianduiotto a Torino; nel 1875 il cioccolato al latte in Svizzera; nel 1920 l'uovo di cioccolato; nel 1922 il Bacio Perugina; nel 1956 il Mon Chéry; e nel 1964 la Nutella. Non siete ancora sazi di notizie? **Provate a leggere l'ultimo volume edito da Spirali e curato da Giuseppe Nisticò: Cioccolato e Piace.** E scoprirete tutte le virtù del cibo degli dei.

IN SALATA VESTE - Già sul finire del '600 a Puebla, in Messico, si preparava il pavo in mole plobano, ovvero tacchino in salsa di cioccolato. E ancor oggi la nera delizia può finire con garbo nella coda alla vaccinara e in ricette che ne sublimano il sapore. Come quelle in scena il 6 novembre presso il ristorante dell'**Hotel Griso** di Malgrate, sul Lago di Lecco. Un menu, firmato dallo chef Antonino Messina, che recita: medaglioni di cervo con pera allo zafferano e salsa al cioccolato; riso Carnaroli mantecato ai finocchi con arance e medaglione di cioccolato; fricassea di lepore con polenta al cioccolato; soufflé al cioccolato e salsa al caramello; e cabaret di praline e cremine Vanini con tè e tisane.

MARE NERO - Non siete mai entrati in una giungla di cioccolato? È giunta l'ora di farlo. Ogni domenica, al **Four Seasons Hotel** di Milano, l'ultima tappa del brunch è una stanza in cui l'oro noir è ovunque: alle pareti, sotto forma di animali della foresta e in dolci dessert. Un'oasi tentatrice, ultima seduzione di un viaggio fra le delizie dello chef Sergio Mei. Se, invece, amate chiosare la cena con qualche chicca, il **Nectare** serve una raffinata selezione di cioccolati in connubio a rum o caffè; e **Il Giardino del Naviglio** ne propone una degustazione in bellavista su un'alzatina, con rum agricolo e sigaro al seguito. Praline una tira l'altra, **anche al The City** di Villa San Carlo Borromeo, nate dall'estro del maître pâtissier Ranasinghe Rathnasoma.



LINK | COMMENTI (0) | BLOG Reaction (0) beta

TAG: Cioccolato Cacao Bacio Perugina Mon Chéry Nutella Nectare Il Giardino del Naviglio Four Seasons Hotel Hotel Griso



CERCA

EVENTI

- aperitivi attività
- brunch cene
- concerti degustazioni
- disco festival
- film fuori salone
- incontri mostre
- rassegne serate
- spettacoli

LOCATION

MILANODABERE CARD

TOP CONCERTI

TOP TAG

