

SALON DU CHOCOLAT, A PAOLO VIOLA LA SPECIALE “TAVOLETTA D’ORO COCKTAIL AL CIOCCOLATO”

16 Febbraio 2018



MILANO - La speciale “Tavoletta d’oro - Cocktail al cioccolato” assegnata dalla Compagnia del Cioccolato in collaborazione con **Giulio Cocchi** è andata a **Paolo Viola**, giovanissimo barman da poco alla guida del lounge bar Terrazza Calabritto di Milano, per la sua ricetta “From New York to Milan”.

La consegna del premio è avvenuta ieri, 15 febbraio, in occasione della di apertura del Salon du Chocolat di Milano.

Un riconoscimento autorevole, una categoria inserita dallo scorso anno nell’ambito del ventennale premio “Tavoletta d’oro” che fa entrare a pieno titolo la miscelazione nel mondo del cioccolato d’autore e del cacao d’origine.

La Compagnia del Cioccolato da sempre è fortemente interessata ad approfondire gli abbinamenti tra cioccolato e differenti vini, distillati e bevande e questa materia è un fondamentale segmento nelle sue attività didattiche.

Menzioni speciali per le ricette di **Anthony Ventrella** “Amore Amaro”, **Elisa Favaron** “Frottola viennese”, **Carlotta Linzalata** “Il Serpente Piumato”.

Cocchi sarà presente al Salon du Chocolat (MiCo Milano Portello) fino al 18 febbraio con i suoi vini aromatizzati. Quest’anno l’impegno di Cocchi nel mondo della mixology con il cioccolato prende corpo anche grazie a prestigiose collaborazioni internazionali: il 17 febbraio a partire dalle 18 appuntamento sul Palco Centrale del Salon con il seminario dal titolo “Il cacao nel bicchiere: cocktail al cioccolato nella miscelazione internazionale”.

Insieme a **Roberto Bava**, amministratore delegato di Cocchi ci saranno **Brian Gonzalez Fernandez** ed **Helder Jose Fortes Silva** a illustrare la loro interpretazione dell’uso del cioccolato nella mixology. Presenteranno le loro ricette, “Barolo Cioccolato” e “Cocchicino”, premiate nelle competizioni di cocktail al cioccolato indette da Cocchi rispettivamente in Inghilterra e Olanda.

La storia d’amore tra Cocchi e il cioccolato è di lunga data. Da molto tempo è noto l’eccellente abbinamento tra Barolo Chinato Cocchi e cioccolato, tanto che nel 2016 il Barolo Chinato Cocchi è stato proclamato “Vino ideale da cioccolato” proprio al Salon du Chocolat.

Questo perfetto connubio è anche celebrato nella pralina al Barolo Chinato Cocchi elaborata dal cioccolatiere toscano Andrea Slitti, un successo ormai pluriennale, e dalla ganache allo Storico Vermouth di Torino Cocchi creata due anni fa dal cioccolatiere torinese **Guido Gobino**.

Da tempo Cocchi diffonde la cultura dell’abbinamento perfetto tra cioccolato e vini aromatizzati con seminari e degustazioni in Italia e nel mondo.