

COCKTAIL AL CIOCCOLATO AL SALON DU CHOCOLAT 2018 CON GIULIO COCCHI

15 Gennaio 2018



MILANO – **Giulio Cocchi** torna con i suoi vermouth e vini aromatizzati al Salon du Chocolat di Milano (MiCo – Portello) dal 15 al 18 febbraio e, in collaborazione con la Compagnia del Cioccolato, presenterà il vincitore della speciale “Tavoletta d’Oro” al miglior cocktail realizzato con cioccolato o cacao nel corso della serata d’apertura del 15 febbraio.

Un riconoscimento autorevole, una nuova categoria inserita dall’anno scorso nell’ambito del premio ventennale della Compagnia del Cioccolato, che fa entrare a pieno titolo la miscelazione nel mondo del cioccolato d’autore e del cacao d’origine.

Quest’anno l’impegno di Cocchi nel mondo della mixology con il cioccolato prende corpo anche grazie a prestigiose collaborazioni internazionali: alcuni tra i più creativi barman della

scena europea selezionati da Cocchi, che spiegheranno in un seminario la loro interpretazione dell'uso del cioccolato dietro al bancone e presenteranno le loro creazioni più originali.

L'alleanza con Cocchi, da anni impegnata nella riscoperta del Vermouth di Torino e del Barolo Chinato, dà un apporto di conoscenza importante nel legare i due mondi del cacao e dei vini aromatizzati.

La Compagnia del Cioccolato da sempre è fortemente interessata ad approfondire gli abbinamenti tra cioccolato e differenti vini, distillati e bevande (negli ultimi anni anche il tè e la birra) e questa materia è un fondamentale segmento nelle sue attività didattiche.

Con la stessa passione, anche 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.

I COCKTAIL

Bartender da tutta Italia stanno inviando proprio in questi giorni le loro ricette originali per partecipare alla selezione: entro il 5 febbraio 2018 le ricette, contenenti cioccolato o cacao e almeno un prodotto Cocchi, devono essere spedite all'indirizzo barcocchi@cocchi.com. Il cocktail che sarà scelto dalla giuria della Compagnia del Cioccolato sarà premiato nella serata di apertura del Salon du Chocolat e sarà servito al Sensory Bar.

IL SENSORY BAR

Lo spazio del Sensory Bar all'interno del Salon du Chocolat sarà il luogo in cui provare i migliori abbinamenti tra diversi tipi di cacao d'origine e cioccolati con i Vermouth e il Barolo Chinato Cocchi e diversi distillati, oltre al cocktail al cioccolato scelto dalla Giuria per l'edizione 2018.

WORKSHOP SULLA MIXOLOGY AL CIOCCOLATO

Sabato 17 febbraio Cocchi condurrà un workshop dedicato alla miscelazione sul palco centrale della manifestazione con bartender della scena italiana e internazionale.