

CIOCCOLAVINI MADE IN VALPOLICELLA

Nascono in Valpolicella a **Villa Gesi**
le prime praline all'**Amarone**, fusione
tra tradizione dolciaria e vinicola

INFO

Ciocolavini

Via Cà Righetto, 19 Negrar (Vr)
Tel. +39 045 6000963 | 3477686252 -
E-mail: info@ciocolavini.com
Partita Iva 03701840237

< Se dopo una cena vi offrono un "Ciocolavino", non preoccupatevi, non avrete capito male. Si tratta della fantasiosa invenzione di Patrizia Gesino, un cioccolatino al sapore di vino, Amarone per la precisione.

Questo prodotto nasce in una delle terre più vocate d'Italia, la Valpolicella, la quale regala il proprio Amarone per questo connubio con l'antica tradizione dell'oro nero (come veniva chiamato dagli aztechi). Il gusto è di cioccolato fondente, gradevolmente appena un po' amarognolo. Un gusto studiato per anni a forza di prove e tentativi da Patrizia Gesino, che gestisce il relais Villa Gesi, appena fuori il paese di Negrar sulla via per S. Anna d'Alfaedo. Patrizia è originaria di Genova, dove aveva gestito per lungo tempo una cioccolateria. Sbarcata in Valpolicella è stato amore a prima vista, i suoi vini sono stati immediatamente fonte di ispirazione; da qui è nata l'idea di un cioccolatino speciale, fatto con cacao particolare e con il vino Amarone. «Con il cioccolatiere Massimo racconta Patrizia - abbiamo creato il connubio cacao-vino». Prima di arrivare alla realizzazione definitiva che ci soddisfacesse, sono state necessarie diverse prove. Mescolando i due prodotti bisognava

osservare dentro barattolini appositi come si modificava l'impasto nel tempo, come reagivano i composti. «Ha un ruolo importante il tempo», spiega Patrizia, «se piove, ad esempio, non si riesce a lavorare il cioccolato». La ricetta si è stabilizzata da poco e quindi il numero dei "ciocolavini" è stato incrementato e così pure le dimensioni. «Ho pensato di realizzare un dolce, perché in Valpolicella, a parte la pasta frolla o sbrisolona che si mangia con la grappa, non vi è un'eccellenza dolciaria in questa splendida terra, che mi ha subito affascinato».

E di Amarone nei "ciocolavini" ce n'è parecchio: su 200kg di cioccolatini ci sono 70 litri di vino. Il segreto sta nell'impasto: infatti l'Amarone non è inserito all'interno dell'involucro di cioccolato, come potrebbe essere per una comune pralina al liquore. La ganache (termine tecnico che indica proprio la particolare pasta) di Amarone e cioccolato rappresenta il cuore del cioccolatino: «E' stato difficile realizzare la ganache perché l'alcool in proporzione ridotte non permette di realizzare gli stessi cioccolatini che si possono creare con il liquore dove l'alcool stesso è presente in percentuali più elevate e permette una più facile lavorazione». >

