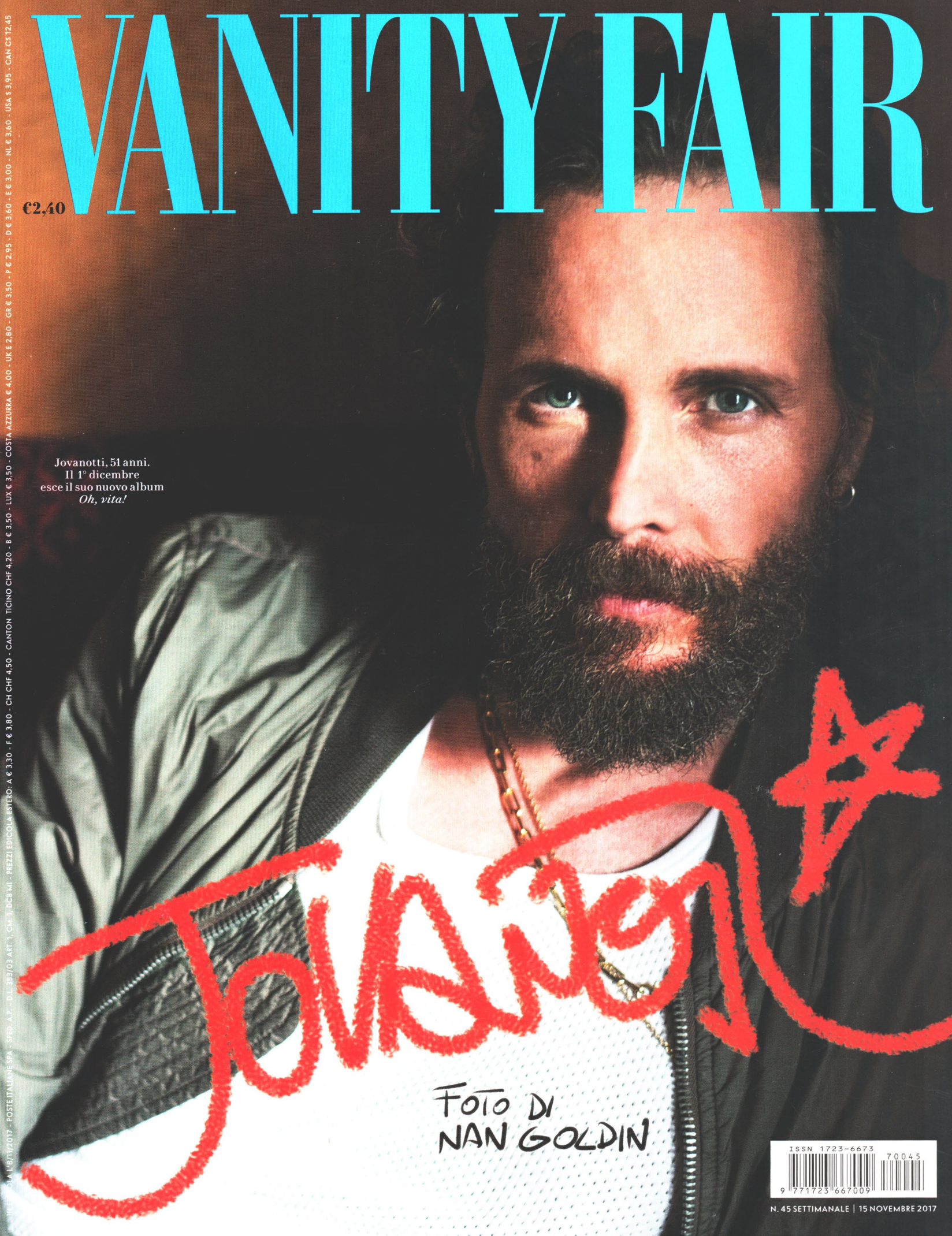




VANITY FAIR

€2,40

Jovanotti, 51 anni.
Il 1° dicembre
esce il suo nuovo album
Oh, vita!

FOTO DI
NAN GOLDIN



N. 45 SETTIMANALE | 15 NOVEMBRE 2017

LA L'8/11/2017 - POSTE ITALIANE SPA - SPED. A.P. - DL 353/03 ART. 1, CM. 1, DCE MI - PREZZI EDICOLA ESTERO: A € 3,30 - F € 3,80 - CH CHF 4,50 - CANTON TICINO CHF 4,20 - B € 3,50 - LUX € 3,50 - COSTA AZZURRA € 4,00 - UK £ 2,80 - D € 3,60 - E € 3,00 - NL € 3,60 - USA \$ 3,95 - CAN C\$ 12,40

Viaggio nel Gusto



IL CIOCCOLATO INCONTRA I DISTILLATI

Dopo il caffè espresso e il vino rosso, è la volta della grappa e dell'amaro che cedono alla seduzione del cioccolato fondente **Lindt Excellence** tra gli alambicchi fumanti di Borgo Nonino, vicino a Udine. Anche in questo caso, un connubio straordinario che nasce da passione e dedizione dei protagonisti coinvolti: il **Maître Chocolatier Lindt** Lorenzo e Antonella Nonino, rappresentante della famiglia che crea distillati con metodo artigianale da oltre un secolo, e conduce oggi un'azienda di successo con 5 distillerie con 12 alambicchi ciascuna e 5 cantine di invecchiamento sotto sigillo.

Si comincia dall'incontro più intenso, con la **Grappa Vendemmia Riserva** invecchiata per 18 mesi in piccole botti e la **tavoletta Excellence 70%**. «È il primo passo nel mondo della

degustazione assieme alle alte percentuali di cacao Lindt. Il distillato non lo sovrasta nonostante la ricchezza aromatica, al contrario lo completa», invita a provare il **Maître Chocolatier**.

Tutt'altro effetto si ottiene assaggiando la **tavoletta 78%** con l'**Amaro Nonino Quintessentia**. «È teoricamente impensabile mangiare un cioccolato fondente sorseggiando un amaro. Eppure in questo caso il risultato è delicato, elaborato, e conferma la versatilità avvolgente di Excellence 78%». Continua Antonella: «...Anche con il sapore del nostro amaro a base di erbe nobilitato da UE® Acquavite d'uva invecchiata, dal bouquet elegante: è davvero una sorpresa inattesa». Sebbene il **Maître Chocolatier** consigli sempre di degu-

stare il cioccolato a bocca pulita, questa volta riconosce l'amabilità dell'abbinamento a fine pasto, e anzi lo suggerisce spassionatamente. «Sono potenzialmente infiniti gli accostamenti del cioccolato fondente Lindt Excellence con dolce, salato, alcolico, piccante ma finché non si esplorano uno per uno non si possono giudicare davvero. Bisogna provarli», conclude.

Come dimostra il **Viaggio nel Gusto** che Lindt Excellence ha compiuto attraverso l'Italia, da sud a nord. Partendo da Napoli, fermandosi tra le colline del Chianti e poi nella campagna friulana, il cioccolato ha incontrato alcune delle tante eccellenze italiane, creando inattese scoperte e straordinarie occasioni per momenti di intenso piacere.

www.lindt.it