Lo zenzero conquista Perugina Nero

nero-zenzero-480da6f2

Lo zenzero è ormai diventato una star sia per il suo gusto particolarissimo che le proprietà benefiche. Consumato in diversi modi, è l'ingrediente più versatile e fresco tra i superfood. E Perugina Nero ha voluto dedicare al prezioso ingrediente la tavoletta di cioccolato fondente di alta qualità, coniugando tradizione e innovazione. Perugina Nero nasce da una ricetta unica e rimasta invariata che affonda le sue radici nel 1907,quando Luisa Spagnoli intuì ed elaborò il metodo per una sapiente tostatura di pregiate fave di cacao fino a ottenerne un gusto puro e intenso, persistente e che si scioglie in bocca. È proprio il cioccolato Luisa infatti, la base di Perugina Nero.

Nel solco di questa lunga tradizione nel mondo del cioccolato fondente, Perugina Nero ha recentemente individuato una numerosa e variegata "tribù"per i quali "il vero cioccolato è solo nero"che ha denominato 'fondentisti'.Coniugando ricerca e innovazione con la propria expertise, Perugina Nero dedica soprattutto a loro una nuova linea di prodotti, tra cui Perugina Nero Cristalli allo Zenzero.

"Questa tavoletta di fondente extra riserva mille sorprese olfattive e gustative. Alla vista è di color mogano uniforme, ma quando lo si spezza sono ben evidenti le scaglie di zenzero. All'olfatto l'aroma predominante è quello dello zenzero. Gli aromi primari sono percepiti anch'essi in modo netto, ma a una seconda e più attenta olfazione. Al palato è dolce, moderatamente amaro ma soprattutto provoca un'elegante sensazione di "pizzicore" al palato dovuta alla presenza dello zenzero. Fine, disequilibrato, intenso e con una persistenza gusto-olfattiva media".

È questa l'analisi di degustazione contenuta nell'affascinante libro "Cioccolato Codex Nero Fondente" (Hoepli) a cura di **Giuseppe Vaccarini**, nato per raccontare i segreti dell'affascinante mondo del 'cibo degli dei'. Vaccarini noto per essere "Miglior Sommelier del Mondo", ha studiato un vero e proprio metodo di analisi sensoriale per la degustazione del cioccolato, fornendo anche un'accurata scheda di valutazione descrittiva.

Il libro è stato creato insieme a Perugina Nero per creare una vera e propria guida del cioccolato.Ci sono voluti oltre due anni di ricerca e il coinvolgimento di autorevoli esperti, tra cui il Centro di

Eccellenza del cioccolato a Broc, nonché tutta l’esperienza dei Maestri della Scuola del Cioccolato Perugina.