"Programma Nero", una masterclass sull'abbinamento cioccolato-cocktail

Un vero e proprio percorso di degustazione del cioccolato fondente in abbinamento a ingredienti di volta in volta diversi, per dar vita a ricette originali e cocktail dal gusto intenso. **Perugina Nero lancia "Programma Nero"**, un programma di **masterclass** (video-pillole) dedicato al cioccolato che approfondisce la degustazione del cibo degli dei con ingredienti a volte anche in aspettati. Le masterclass sono il racconto esplicativo ed emozionale su come degustare e abbinare il cioccolato.

Ad aprire le danze di "Programma Nero" la prima masterclass dedicata all'**abbinamento cioccolato-cocktail** con la partecipazione del Maestro della Scuola del Cioccolato Perugina **Alberto Farinelli** affiancato da **Flavio Angiolillo**, uno tra i più famosi mixologist italiani che, per l'occasione, ha creato due cocktail inediti che celebrano ed esaltano al massimo il gusto puro e intenso delle tavolette Perugina Nero.

"Abbiamo iniziato lo scorso anno il percorso di rilancio di Perugina Nero – spiega **Federico Giorgio Marrano**, Direttore Marketing Divisione Dolciari Nestlé Italiana – gamma di cioccolato fondente premium delle tavolette Perugina, e siamo stati protagonisti di un'importante collaborazione grazie alla pubblicazione del libro '**Cioccolato Codex Nero Fondente**' curato dal noto sommelier **Giuseppe Vaccarini** con il supporto e il coinvolgimento del Centro di Eccellenza del Cioccolato di Broc e l'esperienza dei Maestri della Scuola del Cioccolato Perugina". Considerato la bibbia del cioccolato fondente creata per i fondentisti, il volume esplora la storia del cioccolato, individua i principi e i criteri necessari a una perfetta degustazione e propone un'attenta e approfondita analisi sensoriale. Un ampio spazio è infine dedicato ai tanti e molto spesso poco noti abbinamenti con gli alimenti più sorprendenti.

Da qui l'idea di Perugina Nero di sviluppare una serie di masterclass, alla presenza del Maestro della Scuola del Cioccolato Perugina Alberto Farinelli, che potessero creare un vero e proprio percorso di degustazione del cioccolato fondente in abbinamento a ingredienti di volta in volta diversi.

La prima masterclass di “Programma Nero” a cui Perugina ha dato vita vede protagonista, come accennato, il binomio “Cioccolato – Cocktail”, un’occasione per far incontrare il mondo Perugina con quello della mixology, un settore sempre più di tendenza, ricco di stimoli e considerato una vera e propria arte che incuriosisce ed intrattiene un numero di appassionati sempre crescente. Mondo, inoltre, sempre più vicino al territorio della ricettazione e che permette a bartender e mixologist di dare libero sfogo alla creatività e sperimentare nuove ricette con ingredienti insoliti, abbinamenti inaspettati e nuove tecniche.

È proprio questo lo scenario in cui il mixologist Flavio Angiolillo, proprietario di 5 locali a Milano nonché ideatore di una linea di spirits “botanici” sotto l’etichetta **Farmily Spirits**, ha creato due cocktail inediti: uno in cui Perugina Nero è in abbinamento, l’altro in cui Perugina Nero è uno degli ingredienti principali. Il primo, “**Naviglio in galleria**” prevede l’utilizzo di Campari, Cinzano rosso 1757, Wild Turkey 101 Bourbon, rabarbaro zucca, genziana, bitter aromatico, latte intero e crusta di cioccolato fondente Perugina Nero Arancia; il secondo, sin dal nome evocativo, “**Nero Fondente**”, è preparato con Wild Turkey Rey, Cinzano rosso 1757, infuso al cioccolato Perugina Nero Fondente 70%, Campari e Sciroppo d’autunno. Quest’ultimo farà parte della **drink list 2020 del Mag Cafè**.

Momento centrale della Masterclass è quello della degustazione, in cui il Maestro cioccolatiere e il mixologist interagiscono per guidare gli ospiti alla scoperta del gusto autentico del cioccolato fondente Perugina Nero. Un cioccolato unico e patrimonio di marca nato dall’intuizione di **Luisa Spagnoli**, protagonista della storia di Perugina. È proprio il cioccolato Luisa infatti la base di Perugina Nero, fondente nato per la degustazione, sostenibile e certificato.

Degustare il cioccolato è un’operazione globale, che coinvolge completamente i cinque sensi poiché tutto deve essere valutato: l’aspetto, la forma, la consistenza e le caratteristiche ad esso collegate, come fluidità, viscosità, friabilità, e infine l’aroma ed il sapore. “Si inizia con una valutazione visiva, uditiva e del tatto osservandone il colore e l’aspetto generale, rompendo la tavoletta con le mani per ascoltarne il suono e sfiorandone leggermente la superficie per esaminare la consistenza al tatto”, spiega il Maestro Alberto Farinelli, che aggiunge: “Si passa poi all’olfatto e ci si concentra sulla qualità olfattiva che servirà ad individuare gli aromi primari e secondari. Il gusto, infine, permetterà di valutare il cioccolato in base alla sua dolcezza o amarezza, acidità e/o astringenza”.

“Negli ultimi anni il cioccolato è diventato un ingrediente aggregante in un cocktail che risalta diversi sapori”, dice Flavio Angiolillo. “Facendo una ricerca sui prodotti, si riesce a lavorarlo in diversi modi e proporlo in svariate ricette. I gusti caldi e amari di un cocktail come il **boulevardier**, ad esempio, vengono esaltati dall’infusione del cioccolato amaro Perugina Nero e dalla leggera nota di castagna, che ricordano i profumi della stagione in cui ci stiamo per addentrare”.