Charlotte Dusart, gusto e freschezza à go go nelle nuove monoporzioni estive

202506301239251bischarlottedusartcioccolatierabelgaamilanonelsuolaboratoriophvaleriadecicco-f55021c3

Sono delizie da passeggio o da fine pasto i Bonbon di gelato, i Barattolini e gli Stecchi evoluzione estiva delle praline di Charlotte Dusart, maître chocolatier belga a Milano, ideali anche come monoporzione in ristoranti e locali. Con l'occasione è stato offerto Contrattino, nuovo aperitivo di Contratto creato da Paolo Dalla Mora, progetto sposato di recente dallo chef Antonino Cannavacciolo

Bonbon di gelato, Barattolini e Stecchi d'autrice, il caldo dell'estate si contrasta anche così, a suon di gusto e di freschezza. A proporre questa "soluzione" con cioccolato (la camicia), frutta, nostrana, esotica e a guscio come gelato (il ripieno) è stata **Charlotte Dusart**, esperta maître chocolatier belga a Milano, che, nel suo laboratorio in zona Lambrate, ha preparato per l'estate una collezione di nove (macro) Bonbon, altrettanti Barattolini e tre Stecchi, fondendo insieme mesi di sperimentazione e le sue competenze su cioccolato e gelato, dando forma con gusto e creatività a dessert ideali, anche come inedito street food e come fine pasto in ristoranti e locali oltreché a domicilio. Una proposta artigianale dall'inizio alla fine, dalle basi di gelato alle gelée, trasversale ai due settori.

«*Ho pensato come proporre un mio gelato così che si differenziasse dalla grande tradizione dei gelati italiani, interiorizzandone la tecnica senza mettermi in competizione con loro* – spiega Dusart -. *Volevo che fosse identitario del mio brand. Chi mangia il mio cioccolato deve ritrovare le praline anche nel gelato - come nel* ***Gelato al cioccolato Madagascar con Grué di Cacao Caramellato o nel Gelato alla massa di cacao della Repubblica Domenicana****, i due più ricchi di cibo degli dei. E' così che le praline sono diventate gelato e le mie combinazioni di gusti sono entrate nelle coppette*».

Fresco e gradevole si declina in gusti classici come **Gelato al Pistacchio con Cremino al Pistacchio, Gelato alla Nocciola e Gianduia, Gelato Cioccolato Madagascar con Gelée al Lampone** o più particolari dalla nota sapida come il Gelato alle Arachidi con Caramello al Burro salato

e Cremino alle Arachidi o perché richiamano la memoria come quello alla **Tarte-tatin di mele**, e i viaggi come **Gelato Esotico con Gelée al frutto della Passione e Cremino di Cocco**.

VERSATILITA' DI CONSUMO E DI PERSONALIZZAZIONE

Per tutti i gusti e i formati la parola d'ordine è soddisfazione e piacere multisensoriale. Nei 4 cm (di diametro) di un Bonbon è stata creata una sorpresa golosa per il cliente grazie a ingredienti di alta qualità, dalle puree di frutta alle granelle, per un consumo d'impulso in negozio o passeggiando, per un **mini-pasto d'asporto o un'idea regalo golosa** nella confezione da nove Bonbon o con i Barattolini, o, ancora, **per una degustazione** come si deve dopo cena nei locali accompagnata a un cocktail.

Si parte dal cioccolato, vista la professione di Charlotte Dusart, ma si spazia tra i sapori, e, trattandosi di un prodotto artigianale, tutto si può personalizzare così da rendere unica la proposta **per il contesto bar, la ristorazione e l'ospitalità**. Facile anche la consegna dei vari prodotti nei differenti contesti predisponendo, ad esempio, una produzione settimanale dei Bonbon congelati che conservabili fino a tre mesi. I Barattolini poi sono piccoli dolci rivisitati in forma di gelato - in particolare per i gusti Cheesecake e Tarte Tatin - che vengono proposti in negozio nella tradizionale coppetta, ma che possono essere serviti al piatto in una coppetta brandizzata ad hoc o trasparente per fare vedere i diversi strati.

IN CASO DI SETE

In occasione della presentazione è stato offerto **Contrattino**, "aperitivo rosa", ready to drink bio, gradevole e dalla nota floreale, dal moderato tenore alcolico, 5,5%, in linea con le attuali tendenze del mercato, proposto in un'elegante bottiglia in stile Art Déco da 20 cl. È questo l'identikit del nuovo aperitivo creato da Paolo Dalla Mora, imprenditore già fondatore di Gin Engine, Vermouth & Bitter Strucchi e Sgrappa, Giorgio Rivetti, proprietario di Contratto, e Luca Gargano, presidente di Velier, una compagine di imprenditori a cui si è di recente aggiunto lo chef Antonino Cannavacciuolo al suo debutto nel mondo del beverage.

A Dalla Mora abbiamo chiesto un commento sulla **bassa nota alcolica di Contrattino che può avvicinare nuova clientela giovane, anche chi sceglie proposte analcoliche, pensando al target femminile salutista che apprezza té, tisane e succhi bio**. «*Contrattino è di sicuro una bevuta, o una beva come dice lo chef Cannavacciuolo, con un bassissimo grado alcolico* - afferma -. *Non ritengo dobbiamo demonizzare il consumo di alcol, specie se è comparato con Red Bull e Coca-Cola;*

di sicuro un prodotto biologico fatto con botaniche interessanti con una ricetta che parte dagli anni ‘60 non ha niente di meno da dire di un analcolico, specie se parliamo di un confronto con prodotti fatti di aromi».

In conclusione chiediamo se sarà portato in **eventi estivi in giro per l’Italia** per promuoverne l’inserimento nei locali dopo quello nella GDO. «*Durante l’estate sarà distribuito nei migliori bar italiani, stiamo lavorando con i caffè storici e con le pizzerie. Non tutti i bar ancora capiscono* - ribadisce - *l’importanza di servire un prodotto che non sia fatto solo di aromi, ma sia il risultato di una serie di botaniche e di una tonica costruita ad hoc per essere miscelata con il bitter. Faremo altresì delle campagne di comunicazione molto ironiche con lo chef per portare la Wellness del prodotto nella mente dei consumatori*».

Emanuela Balestrino