



Lo Show Cooking



Il patron di Art & Ciocc, Roberto Donolato intervista la Parodi

“Voglio giocare un po’ sui due punti forti della giornata che sono cioccolato e Asiago, quindi ho preparato due ricette molto simili preparate con questi due ingredienti: frollini al cioccolato e dei sablè e dei frollini all’Asiago, quindi aperitivo e dessert. E poi visto che siamo vicini a Carnevale le castagnole con la ricotta e il cioccolato e delle croquette di zucca con un cuore morbido di Asiago”. Così l’ospite speciale di Art&Ciocc 2023, Benedetta Parodi ha presentato la sua partecipazione alla manifestazione più golosa dell’anno con il suo showcooking tenutosi nella mattinata di sabato 4 febbraio nella tensostruttura di Piazza Carli. Arrivata ad Asiago il venerdì sera, la giornalista televisiva, protagonista di vari programmi dedicati alla cucina e autrice di numerosi libri di successo sul tema, è stata anche special guest alla cena

## A cena con Benedetta Parodi ospite speciale di Art&Ciocc



Benedetta Parodi con lo staff del ristorante Ciori

organizzata dal padre del tour dei cioccolatieri Roberto Donolato al ristorante Ciori. Con semplicità e simpatia Benedetta ha conversato con i presenti e si è prestata volentieri alle immancabili foto di rito preannunciando le ricette poi realizzate oggi in piazza. Pre-

senti alla serata il sindaco di Asiago Roberto Rigoni Stern e l’assessore al turismo Nicola Lobbia, alcuni sponsor della manifestazione, il principale dei quali è Brazzale. Il gustosissimo e raffinato menù “I sapori dell’Altopiano” preparato e servito dalla fa-

miglia Pertile comprendeva l’entrata con crema di patate con uovo in bassa temperatura 64° e tartufo nero di Lusiana, un primo di tagliolini al sugo di Piccione con burro e scaglie di Asiago Stravecchio, un secondo con guancetta di vi-

tello ai profumi di bosco con polenta e radicchio, come dessert un croccante di Mandorle. Una cena che Benedetta Parodi ha definito squisitissima: “Tutte cose che a me piacciono davvero tanto, fantastico”. Roberto Donolato, parlando dell’evento, che anche quest’anno è andato benissimo, esprime la sua soddisfazione per come, nel tempo esso è cresciuto. “Grazie al sindaco e all’assessore al turismo – afferma - abbiamo dato una svolta radicale a questo appuntamento tanto è vero che per noi Asiago sta diventando la tappa principale. I nostri cioccolatieri sono entusiasti, abbiamo anche realizzato una scenografia nuova nell’angolo dedicato agli show

coking. Il legame di Art&Ciocc e il mio personale con Asiago diventa sempre più stretto, io sono sempre più innamorato di questa terra e il poco tempo libero che ho lo passo qua. Ricordo che questa tappa è l’unica che ha l’ospite speciale grazie all’amministrazione e agli sponsor, Brazzale in modo particolare e poi quest’anno BMW Italia con Autogemelli”. Al termine della serata un gradito dono per tutti i presenti: una scatola di cioccolatini realizzati con ingredienti locali in abbinamenti inediti e raffinati offerti da Fabrika cioccolato Asiago. Art&Ciocc è un evento nato nel 2008 e ad oggi ha toccato 40 città d’Italia e Austria, con unici protagonisti gli artigiani e produttori del migliore cioccolato in tutte le forme e declinazioni delle varie regioni. La tournée 2023 è partita da Asiago per toccare poi le città di Terni, Ferrara, Savona, Piacenza, Pescara e Trento.

S.L.

## Un dolcissimo viaggio tra i monti dell’Altopiano

Raccontare l’Altopiano, il suo territorio, i suoi sapori tipici racchiudendoli in preziose praline di cioccolato di qualità superiore. Il progetto che sta portando avanti Franco Lovato, avvocato di professione, grande appassionato di storia, innamorato dell’altopiano ed estimatore del cioccolato, è una sciccheria che nasce dall’amore per il nostro territorio e da un sogno nel cassetto che sta realizzando con Fabrika Cioccolato Asiago, brand di cioccolateria extra premium. Un marchio di gusto e unicità che dopo essere apparso un po’ in sordina ed aver suscitato le prime curiosità in Altopiano, sta cominciando a farsi conoscere ed apprezzare anche grazie ai lusinghieri giudizi ricevuti recentemente a Firenze nell’ambito di Taste, salone fiorentino del gusto. Lovato, scrittore e documentarista con all’attivo due libri ed alcuni cortometraggi, negli ultimi anni si è dedicato allo studio della prima guerra mondiale, e anche questo lo ha portato ad approfondire e a legarsi ancora di più al territorio dell’Altopiano, frequentato fin dagli anni ’80 grazie anche ad amicizie di famiglia. “Un po’ di tempo fa – racconta - durante una passeggiata nella zona di Valbella assieme a degli amici asiaghesi, guardandomi attorno e ammirando la bellezza dei luoghi è balenata l’idea di collegare in qualche modo questo territorio al cioccolato. Ovviamente il cioccolato non ha niente a che vedere con Asiago e l’Altopiano,



Benedetta Parodi con Franco Lovato

ma perchè non provare a racchiudere i suoi sapori tipici in una pralina e unire il cioccolato a quelle che sono le eccellenze del territorio?”. Lo sviluppo dell’idea, con Lovato timoniere di una squadra composta in gran parte di giovani e da un reparto operativo tutto al femminile, ha portato alla creazione di sette praline luxury ognuna con un nome dei nostri monti, nelle quali si fondono cioccolato ed alcuni rappresentativi prodotti tipici della zona, ingredienti fuori dal comune che portano a fare una golosissima esperienza di viaggio nell’Altopiano. A partire dal Monte Ortigara che rievoca i sapori del rinomato dolce delle sorelle Carli, passando per il Monte Cengio che in una

sfera di cioccolato al latte custodisce il miele di casa Guoli, il Monte Zebio dove piacevole è il contrasto tra l’amaro del cioccolato fondente il Kranebet dell’Antica distilleria Rossi di Asiago della famiglia Dal Toso. Nella pralina Meletta al cioccolato bianco l’abbinamento è con il formaggio Asiago Fior di Maso mentre il connubio tra la polvere dello Speck di Asiago e un cioccolato caramellato si traduce in un turbinio di dolce e salato. Completano la serie di sette creazioni artigianali, ognuna dalla forma diversa, il Millepini e il Monte Interrotto, cioccolato al latte il primo, ex-

tra fondente il secondo. Sapori che sono stati scoperti e promossi a pieni voti a Firenze da un team di esperti e addetti ai lavori, tra cui la tester di fama internazionale Monica Meschini e Mara Nocilla del Gambero Rosso che ha particolarmente apprezzato il cioccolatino allo speck e l’equilibrato e sapiente bilanciamento di gusto tra il cioccolato e i suoi particolari ingredienti. Glamour il packaging, studiato anche questo nel minimo dettaglio, con la confezione da 14 che contiene addirittura un guanto da usare per l’assaggio, nato da un lungo studio e giudicato all’evento Fuori di Taste di Firenze una cosa unica. Fabrika Cioccolato ha sede legale ad Asiago mentre la produzione è a Marano, ma tra i programmi futuri di Franco Lovato c’è quello di portare nel giro di qualche tempo la sede di produzione sull’Altopiano, trovando uno stabile che possa essere trasformato in una casetta a tema dove accogliere i visitatori e offrire loro non solo i prodotti ma anche un’atmosfera genuina ed esclusiva. Una previsione di crescita basata sugli scopi principali del progetto, la qualità del prodotto e la valorizzazione del territorio. Intanto sono allo studio nuove produzioni uniche che avranno sempre la particolarità di chiamarsi come un monte dell’Altopiano e racchiudere un sapore particolare dall’effetto sorprendente.

Silvana Bortoli

