

flair

MONDADORI



Moda

Moda

Moda

Moda

Moda

SOLO
1,90
EURO

Moda

Moda

Moda

Moda

NUOVO STILE SEXY COUTURE, ROMANTICO
PUNK, NERO GLAM VOYEURISMI
D'AUTORE INCONTRI TRA NEODIVE E
REGISTI CATTIVI BEAUTY DARK

PASSIONI POP



A. MONDADORI ANNO VII - N. 10 - OTTOBRE 2009 - MENSILE - P.I. SPA - SPED. IN A.P. - D.L. 353/03 ART. 1, COMMA 1, DCB VERONA.

Cacao senza frontiere

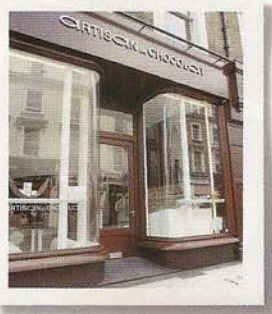
Il cioccolatiere più raffinato (e *british*) ha appena aperto, nel cuore del quartiere londinese di Notting Hill, il nuovo negozio L'Artisan du Chocolat con uno spazio dove degustare dalla torta al caramello salato alla fonduta di frutta (artisanduchocolat.com).

Sembra una tavoletta da degustazione (bianco, amaro, al latte), ma *Sciocolà* è una panca in legno (wengé, noce e frassino) con i "cubetti" che ammortizzano il peso del corpo. La designer Adele Rotella prima l'ha presentata a Milano, all'ultimo Salone Satellite, e, a ottobre, sarà a Eurochocolate.

Il comfort è tutto anche nella cioccolateria aromatica Salotto di Empoli (tel. 0571 534972). Progettato dai designer Giuseppe di Somma e Luciano Scali, associa eccellenza dei cru di cacao e principi di cromoterapia. Risultato: uno spaesamento spazio-temporale per perdersi dentro la propria golosità.

L'esperienza sensoriale, poi, rende unica la CioccoGelateria firmata Venchi. Il marchio, nato a Torino, torna sotto la Mole con uno spazio che permette di declinare le antiche ricette, in versione calda e fredda. Un esempio? Il gelato al Giandujotto ripieno (venchi.com).

Festa per il palato, in



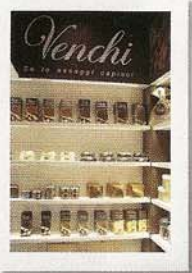
DI GUSTO british la nuova pasticceria di Notting Hill.



COMFORT FOOD: la panca di design è fatta di tre "essenze-cacao".



TERAPIA ANTISTRESS con il "cibo degli dei".



NUOVE INTERPRETAZIONI nei gelati e nei ripieni, al Giandujotto.

cucina, con il personal chef: Antonio Marchello (tel. 347 4414532) propone serate a tema o "giochi di squadra" a domicilio. Ci si diverte cucinando e la colonna sonora in cd si porta a casa (chefadomicilio.it).

Benessere al cioccolato: il cacao *Peyrano* diventa *Luxury Massage*: peeling corpo, massaggio e degustazione (90 minuti) in collaborazione con Lumen (naturopatia.org).

Diverse "gradazioni" di cioccolato, invece, a Milano: i prodotti de *Il Cioccolato di BruCo*, si provano tutti (dai ripieni al passito agli speziati al pepe di Sichuan o al sale dell'Himalaya) da *Cabosse* (cioccolatocabosse.com). Nella pasticceria-ristorante *Cioccolatitaliani*, c'è un caveau con i fondenti selezionati da Silvio Bessone, unico cioccolatiere che ha il controllo dell'intera filiera, fino all'arrivo al laboratorio a vista (cioccolatitaliani.it). E si scoprono cocktail al cacao, allo zafferano o alla cannella, nella *Suite 10th Floor*, il lussuoso Exquisite Wodka Bar dell'Hotel dei Cavalieri (hoteldeicavalieri.com).

Infine, c'è la prima edizione di *Cioccolaterie Aperte*: i produttori italiani svelano i segreti del cacao al quinto *Chocoday* (12 ottobre; chocoday.com). E se perdetevi l'occasione, appuntamento a *Perugia* per Eurochocolate (16 ottobre; eurochocolate.com).

—MARINA MAURI



GIOCO DA TAVOLA a casa, con lo chef a domicilio.

INGREDIENTE
MULTITASKING:
DA COCKTAIL, DESSERT
O... MASSAGGIO



UN MICROVIAGGIO con i cioccolatini di Cabosse.



DRINK CON VISTA nel nuovissimo bar Suite 10th Floor, a Milano.



MORBIDO il martello disegnato da Matteo Ragni per Eurochocolate.