# A Milano, l’intensità dei distillati ha incontrato l’armonia del cioccolato

**La Distilleria Marzadro e l’azienda Domori hanno duettato nel corso di una serata a Milano dedicata all’esaltazione di due prodotti di carattere.**

Grappe della Distilleria Marzadro (Foto © Cristiano Vincenzo).

In occasione della serata finale del contest culinario di **Winchef** che si è svolto, giovedì 15 dicembre, presso il Wincity Sisal di Milano, ha avuto luogo la degustazione di due grandi prodotti in abbinamento: la **grappa** della **Distilleria Marzadro** e il **cioccolato** dell'azienda **Domori**.

A Nogaredo, tra i rilievi montuosi della provincia di Trento sorge la Distilleria Marzadro, un'azienda storica attiva dal 1949. Il suo fondatore, **Attilio Marzadro**, ha saputo coltivare sapientemente la sua terra per ottenere dai vitigni vinacce più idonee alla distillazione. Oltre alla vendita, l'azienda amplia la propria offerta organizzando visite guidate e mettendo a disposizione sale congressi per eventi di diversa tipologia.

L'**azienda Domori** a None (TO), via Pinerolo, 72/74, nasce nel 1997 ad opera di **Gianluca Franzoni**, il quale – dopo gli studi in Economia e Commercio – approda in Venezuela e affascinato dalla magia del cacao decide di costruire un modello per il riposizionamento del cacao fine. Forte della sua esperienza sul campo si pone l'obiettivo di preservare la biodiversità e impedire l'estinzione del cacao extra-fine, il **Criollo**.

Durante la serata del 15 dicembre, si è potuto accedere a studiati abbinamenti dei due prodotti protagonisti: le note di crema di latte, miele e frutta secca del **cioccolato "Chuao"**, cacao criollo 70%, sono state accostate a "**Le Diciotto Lune**" (41% vol.), una grappa invecchiata 18 mesi in botti di ciliegio, acacia, frassino e rovere, al fine di soddisfare i palati più raffinati.

Allo stesso tempo, le note di anacardi con un retrogusto di miele del cioccolato "**Teyuna**", fine

cacao 70% – Colombia, hanno saputo accompagnare **tre grappe monovitigno** della linea della **Giare**, dal gusto più intenso e tenace, per esperti intenditori: *Giare Amarone* (41% vol.) invecchiata 36 mesi in botti di Rovere, *Giare Gewürtztraminer* (41% vol.) e *Giare Chardonnay* (45% vol.) invecchiate 36 mesi in barrique.

Ultima, ma non per importanza, **Anfora** (43% vol.), grappa affinata in terracotta, dal gusto rotondo e aroma avvolgente. Il processo di invecchiamento tradizionale dura 10 mesi in contenitori che sono una mescola di creta e argilla, materiali provenienti da Montelupo e Impruneta. Per la sua realizzazione viene utilizzata la tecnica della micro ossigenazione, doppia rispetto a quella che avviene con l'uso della botte. Come abbinamento si è optato per un cioccolato al latte dalla discreta acidità, che sapesse valorizzare il gusto rotondo ed elegante del distillato.

A Milano il cioccolato Domori è stato abbinato alle grappe Marzadro (Foto © Valentina Della Pia).

## Nota tecnica sul cacao Criollo

Il **Criollo è una varietà di cacao fine ma molto delicata**, incline alla scarsa resa, alla debolezza e alla poca resistenza della pianta alle malattie, condizioni dovute alla sua purezza. Poiché non è stato mai ibridato, ha subito meno modifiche nel corso dei secoli e ciò ha causato una forte erosione genetica e sensibilità alle intemperie che richiede una paziente opera di recupero e cura.

Pianta delicata, ma dalle pregiate qualità aromatiche: note di frutta secca, fragranza di pane, marmellata e crema di latte. Tipico del suo frutto è il bassissimo contenuto di pigmenti antociani e

quindi risulta privo di note astringenti.

## Nota tecnica sul processo produttivo Domori

L'**azienda Domori** in ogni fase della produzione mira a conservare le naturali note aromatiche presenti nelle migliori fave selezionate. Ecco perché il **cioccolato Domori** mantiene intatta la naturale essenza del cacao. Le fasi di stoccaggio, pulizia, tostatura e frangitura vengono svolte da macchine che utilizzano tecnologie e metodi innovativi e ad impatto sostenibile. Un esempio è dato dalla fase della tostatura, eseguita a basse temperature per proteggere ed esaltare le straordinarie note aromatiche dei cacao fini senza perdere le loro caratteristiche organolettiche. I capisaldi della produzione sono:

- la tostatura a temperature gentili;
- il concaggio breve;
- la formula corta: pasta di cacao e zucchero.

**Data di creazione**
20/12/2016
**Autore**
valentina-dellapia