

10 idee per festeggiare l'Amore...e una per chi lo cerca

scritto da Silvia Fissore | 30/01/2024



San Valentino è alle porte e vi proponiamo 10 suggerimenti per regali, cene o fughe romantiche in alcuni dei luoghi più belli del Piemonte, più un'insolita proposta dedicata ai single

Il 14 febbraio è alle porte. Per non farsi trovare impreparati e sorprendere positivamente la propria dolce metà, ecco alcune idee per celebrare San Valentino che delizieranno palato e anima: dalla classica scatola di cioccolatini alla bottiglia di pregio, dalla cena a tema nel ristorante gourmet al soggiorno relax, abbiamo raccolto una **serie di proposte da scegliere** per fare la "dichiarazione d'amore".

Ditelo con il cioccolato di Armani

Per San Valentino, **Armani/Dolci by Guido Gobino** propone un cioccolatino a forma di cuore e una pralina decorata, entrambi nei due gusti *limited edition*: cioccolato al latte con albicocca e cioccolato bianco con mandorle di Sicilia e curcuma. Racchiusi in un'elegante scatola di latta a forma di cuore, sono disponibili nei punti vendita di Milano, Tokyo, Dubai e su www.armanidolci.com oltre che sul sito www.cosaporto.it, attivo per la consegna a Milano.

I pregiati cuori al cioccolato di Andrea Slitti

Da provare anche i **Cuori di San Valentino** firmati dal **Maitre Chocolatier Andrea Slitti**, tra i più noti cioccolatieri artigianali del mondo, che fanno parte della linea continuativa **"Dillo Col Cuore"**, sempre presente online e negli store fisici. Si tratta di preparazioni realizzate e decorate interamente a mano, con dettagli e colori diversi di anno in anno, capaci di esaltare il sapore e la consistenze delle materie prime pregiatissime che arrivano da Ecuador, Perù, Venezuela, Jamaica, Santo Domingo e Madagascar. Info: slitti.it



Dillo Col Cuore

*Cuori di San Valentino firmati dal
Maitre Chocolatier Andrea Slitti,*



Armani/Dolci by Guido Gobino

*Cioccolatini a forma di cuore
e praline decorate*

Un romantico champagne rosè

È sicuramente perfetto per un brindisi tra le mura domestiche il **Cuvée Pascal Rosé firmato Tanca Brands**, uno **Champagne elegante e raffinato** prodotto dalla macerazione di uve di un'unica annata, composto da uve Pinot Nero e una percentuale di uve Chardonnay. Dal colore rosa lampone, appare fluido e satinato, con bollicine fini e perlage delicato. All'olfatto conquista il profumo di lampone, ribes rosso, pepe e rosa, mentre al palato l'attacco è franco e pulito, l'effervescenza cremosa e il finale fresco e luminoso. Noi lo consigliamo per l'aperitivo, ma è perfetto in abbinamento a piatti di pesce: dal sushi alla tartare di salmone fino alle triglie grigliate con pomodoro e basilico. Info: tancabrands.com

Rosso di passione e longevità: un buon auspicio all'amore

È l'aspirazione di ogni innamorato quando inizia una relazione: che duri a lungo e migliori col tempo. Esattamente quello che accade con il Sagrantino, il vino umbro ricco di tannini e particolarmente

predisposto all'evoluzione. Se volete un rosso di buon auspicio, quindi, il **Montefalco Sagrantino Docg Collepiano** di [Arnaldo Caprai](http://www.arnaldocaprai.it) fa al caso vostro. La cantina che ha recuperato questa varietà antica riportandole in auge in Italia e nel mondo, la propone dal 1979 con immutato successo: Collepiano è un vino caldo e avvolgente, intenso e intrigante. La sosta 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia + responsabile dell'intenso corredo aromatico di confettura di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia ma anche delle note balsamiche. In bocca è potente, setoso e appagante, da abbinare a spezzatini, carne arrosto o piatti a base di selvaggina. Info: www.arnaldocaprai.it



Montefalco Sagrantino
Docg "Collepiano"
Arnaldo Caprai

Cuvée Pascal Rosé
Tanca Brands

Coccole a colazione

Una nuova tendenza molto apprezzata è la **classica box per la colazione a domicilio**: ecco allora che il **bakery chef Fabio Tuccillo** ha pensato di crearne una tutta dedicata alla festa degli innamorati. Ribattezzata **Tucci's Love Box**, è stata pensata come esperienza sensoriale e offre alcuni classici della colazione: dagli italianissimi cornetti ripieni cioccolato e nocciola, ai soffici pancake americani, dagli anglosassoni mini-muffin ai coloratissimi macarons francesi. Info: www.tuccillobakery.it

Amore arcobaleno

Per la festa degli innamorati **Galup ha lanciato invece una variante a forma di cuore del classico panettone**, racchiusa in un'elegante scatola regalo. La confezione è rifinita con una fascia di chiusura, decorata con i vivaci colori dell'arcobaleno, quale simbolo di pace e di inclusione, ma soprattutto di amore senza barriere. Sul cuore stampato al centro è possibile scrivere un pensiero

personale e dedicato alla persona amata. Info: www.galup.it



Tucci's Love Box

*Box per la colazione
a domicilio*



Cioccolato Galup

*Variante del classico panettone
realizzato a forma di cuore*



Un soggiorno nelle romantiche Langhe: due indirizzi utili

Se invece siete decisi a trasformare San Valentino in un'occasione per una fuga romantica, sono numerosissime le **esperienze di soggiorno dedicate alle coppie** e studiate per regalare un'esperienza unica.

UVE Rooms&Wine Bar di La Morra (Cuneo), per esempio, propone il classico aperitivo per due persone con una selezione di delizie del territorio (18 euro a persona) oppure una degustazione di formaggi e salumi con calice di vino (28 euro) e a seguire la classica cena a tre portate (70 euro a persona vini esclusi). E se l'idea è di trasformare la serata in una vera e propria fuga dalla quotidianità, nella quale assaporare il piacere di stare insieme in un ambiente dove eleganza e privacy sono le priorità, si può scegliere il pernottamento in una delle sette stanze del relais. Info: www.uvelanghe.it.



L'aperitivo per due persona presso UVE Rooms&Wine Bar a La Morra (Cuneo).

Se invece decidete di concedervi una pausa nel week end che precede o segue San Valentino, un'altra **romantica proposta arriva dal Réva Resort**, a Monforte d'Alba, che ha appena inaugurato il format "**Brunch di Langa**", portando tra le colline piemontesi l'abitudine anglosassone della colazione dolce/salata del week end, rivisitata con le tipiche golosità lagarole: dai celebri formaggi, ai salumi alle torte alla nocciola. Info: revamonforte.com



Il "Brunch di Langa" del Réva Resort a Monforte d'Alba.

La cucina di Alessia Rolla per palati sofisticati

Per soddisfare i più esigenti e stupire la vostra dolce metà con una proposta raffinata e lontana dai soliti cliché, vi suggeriamo invece la proposta della brava **chef Alessia Rolla** della **Cantina Nicola**, a Cocconato (AT), che per la cena di San Valentino ha studiato un omaggio ai suoi ingredienti preferiti: la carne, in particolare la selvaggina, il pesce di lago, le verdure e le erbe dell'orto. Nel menu campeggiano il Filetto di vitello, con olio alla maggiorana e tuorlo marinato, il Salmerino cotto in burro nocciola e maionese di asparagi bianchi fermentati, i Ravioli di coniglio della tradizione mantecati con una salsa demi-glace di verdure, e l'Anatra con glassa alla kombucha e spezie, radicchio tardivo e melograno (costo menù 70 € a persona bevande escluse). Info:

www.cantinicola.com



La cucina della chef Alessia Rolla della Cantina Nicola, a Cocconato (AT).

San Valentino da Antonino Cannavacciuolo

Spostandoci sul Lago d'Orta, **Villa Crespi** propone lo speciale soggiorno **"Dolce fuga romantica"** che prevede una **cena con menu degustazione "Itinerario"** nel ristorante tristellato di Cannavacciuolo, il pernottamento in una delle sontuose camere o suite, e uno speciale "welcome gift" in camera: una bottiglia italiana metodo classico, frutta fresca e pasticceria mignon. Per lasciarsi incantare dalla placida quiete del lago. Info: villacrespi.it



Una suite di Villa Crespi per una "Dolce fuga romantica".

Esperienza in distilleria

Se invece siete una coppia amante delle grappe e delle esperienze di gusto, il suggerimento è una visita guidata alla **distilleria della Mazzetti d'Altavilla**, nel Monferrato casalese, per scoprire come nascono le grappe e lasciarsi sorprendere da abbinamenti insoliti con alcuni dei prodotti del territorio. E per chi vuole sperimentare anche il *food pairing*, è possibile cenare nel ristorante interno alla distilleria, il [Materia Prima](#), che per San Valentino offre un menù di quattro portate che include quattro calici di vino e una degustazione di distillati in abbinamento (77 euro, occorre prenotare). Info: www.mazzetti.it



E per i single?

Se invece siete ancora in cerca dell'anima gemella, niente paura: il **Mercato Centrale di Torino** dedica la serata del **15 febbraio**, in occasione di San Faustino (il patrono dei single), a chi ha voglia di divertirsi e di conoscere persone nuove. Aperitivo a buffet e spettacolo di Stand up Comedy saranno gli ingredienti della serata "**Ride bene chi ride single**" che ha inizio alle ore 20 presso la bottega "Vino e i sapori piemontesi" di Cantina Social (Info e iscrizioni info.torino@mercatocentrale.it).