

Assaggiato a Squisito

Un frutto, un olio

Non tutti apprezzano gli stessi sapori, per questo un'azienda francese ha messo a punto una serie di oli provenienti da diversi frutti per accontentare i diversi palati: Tra gli **oli dolci della Huilerie Beaujolaise** troviamo quello di pinoli, mandorle, pistacchio e noci pecan, ideali nelle portate tiepide per sprigionare tutto l'aroma dell'olio e in quelle fredde, facendo però molta attenzione agli accostamen-



ti. Tra gli **oli più intensi** si collocano l'olio di noci, nocciola, arachidi, ravizzone, semi di papavero, argania, colza e sesamo. Da utilizzare con parsimonia nelle pietanze tiepide per non coprire gli altri sapori, in quelle fredde sopportano molto bene l'aceto.

Per saperne di più su provenienza e lavorazione: *Huilerie Beaujolaise* Tel. +33 (0) 474692806 - www.beaujeu.com/huilerie

Lyos: caldo e freddo in tazza

Lyos Hot and Cold è un'azienda della provincia di Torino specializzata in bevande calde e fredde. Per la stagione invernale niente di meglio che una fumante cioccolata in tazza. Lyos Hot and Cold ne ha presentate a Squisito in diverse varianti: **Cioccolatte**, Cioccolata aromatizzata **alla cannella**, al peperoncino, al gelsomino, al caffè, alla nocciola, alla mandorla, al cocco e all'amaretto. E ancora cioccolato bianco, **zabaione** e **zuppa di mirtilli**. Lyos Hot and Cold invita alla degustazione dei propri prodotti con una



serie di ricette come per esempio il Caffè Ambrosia: una bustina di preparato per cioccolata in tazza Lyos Hot and Cold, una tazza di latte freddo, una tazza di caffè forte, un cucchiaino di brandy e due cucchiaini di panna liquida. E ancora la Cioccolata del Sultano: una bustina di preparato per cioccolata in tazza alla cannella, una tazza di latte freddo, una di caffè bollente, un cucchiaino di miele, due cucchiaini di panna liquida e della scorza d'arancia grattugiata. *Lyos Hot and Cold* - Tel. +39 011 4500965 - lyoshotcold@yahoo.it

Thun: la "Quintessenza" del miele

L'azienda agricola di **Andrea Paternoster**, è una piccola realtà artigianale presente sul mercato nazionale da più di dieci anni. Presso lo stand, all'interno del "villaggio degli artigiani", assieme agli ottimi prodotti della **linea Via Castel Thun**, era possibile assaggiare le nove eccellenti antepreme della linea **"Quintessenza" dell'annata 2006: Acacia, Arancio, Erica, Eucalipto, Melata d'Abete, Girasole, Rododendro, Sulla, Tarassaco**. Su tutte ha spiccato la coinvolgente "cristallizzazione" del Girasole, un mix tra una fresca fondente cremosità e la dolce suadenza

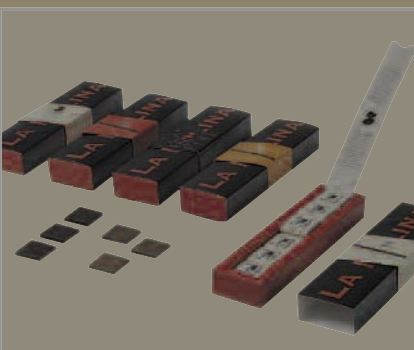


di un miele mai stucchevole, delicato ma al contempo persistente nell'intensità aromatica; pronto per esser gustato al cucchiaino direttamente dal vaso oppure meditato a lungo quando, versato in un bicchiere tipo balloon o napoleon e poi spatolato sulle pareti con un cucchiaino, lo si scalda con il calore delle mani permettendogli così di deliziare l'olfatto. Può essere infine utilizzato quale ingrediente principale o complementare di fantasie gastro-culinarie.

Azienda Agricola Andrea Paternoster - Tel. +39 0461 657929 - www.mielithun.it

Sapori mediterranei e cioccolato

Salvia, rosmarino, finocchio selvatico e spezie toscane. Sembrano gli ingredienti per una ricetta di qualche piatto mediterraneo, in realtà sono i profumi e i sapori sprigionati dal cioccolato firmato **"Cioccolato La Molina"** ai **"Sapori mediterranei"**, appunto. Il Cioccolato La Molina è una giovane azienda che nasce dalla volontà di tre altrettanto giovani imprenditori (uno lo produce, l'altro lo vende e il terzo studia la grafica delle confezioni) di mettere insieme un frutto esotico come il cacao, con i frutti della propria terra, la Toscana.



Le proposte del Cioccolato La Molina sono tante, dalle **tavolette di origine selezionata** (Bolivia, Cuba, Ecuador, Madagascar, Papuasiasia, Repubblica Dominicana, Tanzania e Venezuela) alle miscele fondente (60-70-82-100%) e al latte (33-36-39%) fino alle **tavolette Arancio fondente** e **Vaniglia fondente**. E ancora **creme da spalmare** e **preparati per cioccolata in tazza**. Il tutto con un packaging accattivante studiato ad hoc per ogni prodotto da un professionista.

Cioccolato La Molina - Tel. +39 0573 774379 - www.lamolina.it ■