

SAN VALENTINO, IL MONDO FESTEggia AMORE E CIOCCOLATO

— di Cesare Zucca —

Rose rosse, fiumi di cioccolato e tanto amore !

E' **San Valentino**, festività che proviene dall'antica tradizione romana dei Lupercali, festeggiamenti pagani che vennero assorbiti dalla tradizione cristiana, trasformandoli nel giorno dedicato al Santo protettore degli innamorati.



Oggi la Festa di San Valentino viene celebrata in tutto il mondo con tante usanze diverse: nel **Regno Unito**, il motto è “Love is in the air”, le coppie si scambiano fiori, cioccolatini e gioielli in romantiche cene a lume di candela. In **Sud Corea** e **Giappone** sono le donne a regalare dolci e cioccolatini ai loro innamorati che, esattamente un mese dopo, faranno lo stesso regalando dolcetti e mazzi di fiori alle loro donne. In **Peru** San Valentino è il giorno più

romantico per sposarsi e tante coppie scelgono proprio questa data per regalarsi orchidee e unirsi in matrimonio.



E se l'innamorata o l'innamorato non ce l'hai?

No problem: in **Finlandia** di divertono anche i "single", qui infatti la festa è diventata il "Friend's Day" dove tutti vengono coccolati con bigliettini e cioccolatini. Gli innamorati negli **USA** non hanno mezze misure quando si tratta di mostrare al partner il proprio amore. Il "Valentine's Day" è davvero un gran business, bob solo cioccolato, ma anche creme di bellezza, sapone, shampoo e mille altri prodotti , tutti al seducente sapore di cacao.



Si, gli americani ogni anno spendono 18 miliardi di dollari in bigliettini e gadgets targati "I Love You"



Naturalmente il cioccolato è la superstar della Festa: Il dolce seduttore conquista il mondo, sfila in passerella, veste la Barbie, si tuffa nell'oro, cura la pelle, diventa

esperienza olistica e massaggio tendenza e protagonista di eventi dedicati alla cultura del cacao, come la manifestazione **ChocoLOVE** che vuole raccontare il cioccolato, sensibilizzare il concetto di **Amore** coinvolgendo i campioni della cioccolateria, pasticceria, gelateria, caffetteria e ristorazione, tra cui **Enric Rovira**, eclettico maestro Catalano, **Simona Solbiati** elegante maestra del cioccolato a Milano, **Arianna Facci** con il suo cioccolatino Equilibrio che con il gelato Baci di Pessione di **Mauro De Comite**, **Denis Buose** il suo progetto Gelato e Pasticceria sociale che vuole dare lavoro a persone con disabilità e vittime di violenza.



ChocoLOVE, Palazzo Bovara, Milano

Il “Re del Cioccolato” Ernst Knam ha voluto coccolare tutti gli innamorati e non solo: Il suo “Box Amour”, cioccolatini a forma di cuore rosso con salsa al lampone e ganache al fondente, Lecca Lecca al cioccolato fondente arricchito con la scritta “LOVE” in cioccolato bianco, Biscotto LOVE farcito con cremino al rum e Lollipop in cioccolato bianco, farciti con cremino alla nocciola.

Che delizia!



Il "Box Amour" di Ernst Knam

I più grandi Maitre Chocolatiers del mondo si sbizzarriscono nel creare i loro gioielli al cioccolato. Trionfano i cuori, forieri di messaggi romantici come "Kiss Me" " My Love" e naturalmente..."Ti voglio bene"



I "Cuori scrigno" creati dal Maitre Chocolatier **Ernst Knam**. Racchiudono nocciole ai tre cioccolati: fondente, al latte o bianco.

CHOCOLATE SPA

Avete mai provato un massaggio... al cioccolato?

E' un'esperiena olistica davvero unica! A cominciare dal massaggio alla mousse di cioccolato creato da **Irina Pritsker** un'esperta di fama internazionale *"Il cioccolato e' ricco di proprieta antiossidanti , racconta Irina, e quindi un alleato antinvecchiamento. Contiene caffeina che pulisce idratata e nutre la pelle, combatte lo stress e rilassa.*



E' caratterizzato da movimenti lenti e circolari in modo da permettere al corpo di assorbire la teobromina. Quest'ultima è in grado di favorire il corretto flusso della circolazione sanguigna, oltre ad agire come antiossidante e anti cellulitico.



PROFUMO DI MODA

Insomma, il cioccolato è di moda e viene festeggiato in festival e show in tutto il mondo: Londra, Parigi, Bruges, Melbourne, New Brunswick, mentre la manifestazione **Eurochocolate** festeggerà 30 anni di attività partendo da Avellino, per approdare a Marzo e Ottobre a **Perugia**, terra natale dell'evento, con le due tradizionali edizioni: primaverile e autunnale.

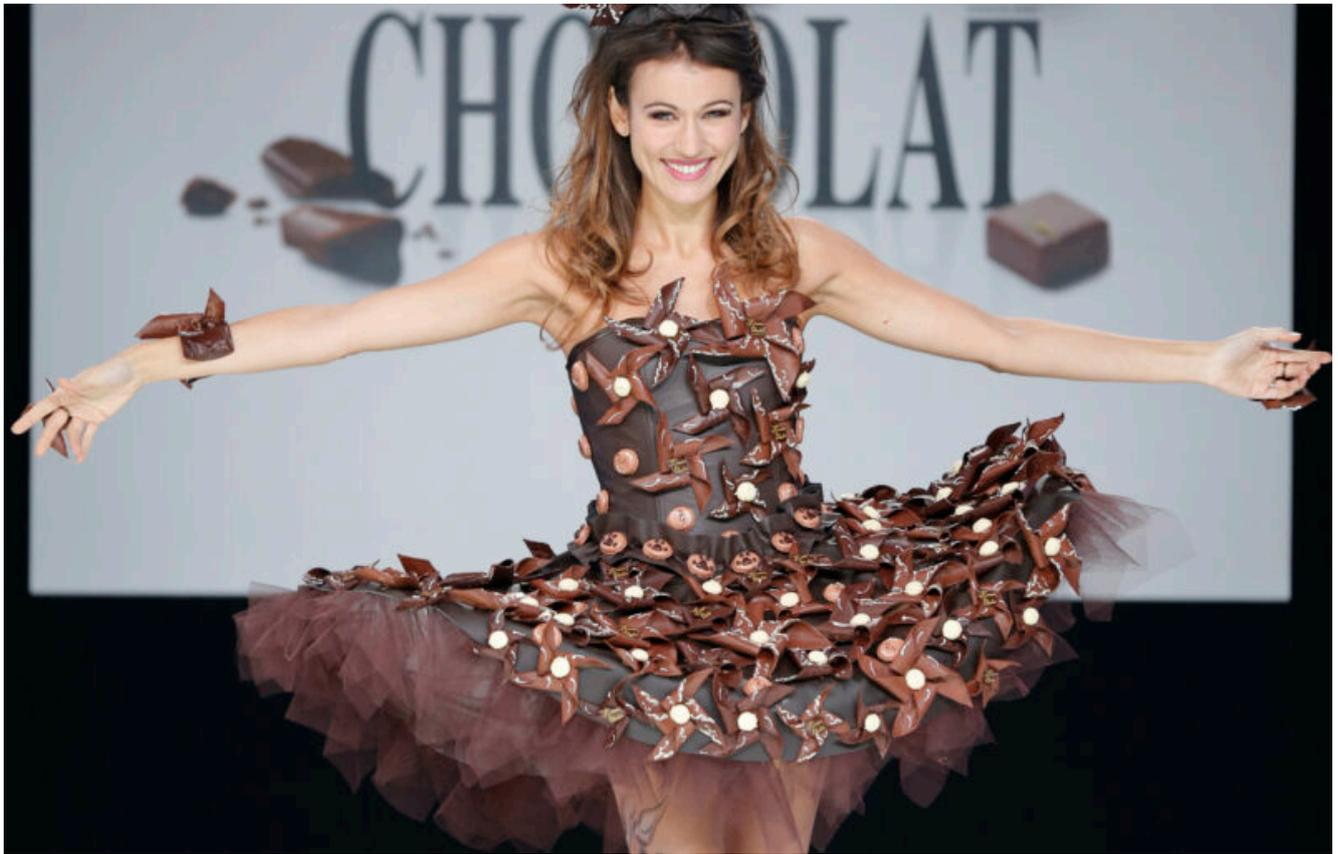


Da tutto il mondo ci arrivano dolci tentazioni. A sinistra i cuoricini di Venchi, a destra, dalla Danimarca la proposta di Lakrids et Bulow



A sinistra , dalla illustre scuola belga arriva un cuore di praline firmate Neuhaus. A destra un box cioccolatoso di Mr. Whippy

A Dicembre i festeggiamenti si concluderanno in due "Terre del Cacao" Ecuador e Gabon. Non mancheranno nuove proposte, ricette inedite e idee sorprendenti. compresa una sfilata di moda con modelli e accessori firmati, tutti rigorosamente di cioccolato.



Persino Barbie, sempre attenta alle tendenze moda, ha inserito nel suo ricco guardaroba un elegante abito di organza al profumo di cacao.



Barbie da collezione con abito al cioccolato fondente

E NEL CALICE?

La vostra cena romantica coronerà perfettamente l' intimo " tête-à-tête" con uno spumante rosè DOCG metodo classico al 100% Pinot Nero. Per celebrare l'amore, niente di meglio che un riferimento alla nostra terra, con un vino rifermentato in bottiglia a contatto con i lieviti per 36 mesi, per esaltare complessità e profondità al suo carattere. Ho scelto **"Allure"** della vinicola Sartieri che dal 1931 si distingue per vini di alta qualità, personalizzati su misura per i palati più esigenti. Sarà un'esperienza sensoriale unica ed indimenticabile, proprio come il vostro amore.



. IL GELATO AL CIOCCOLATO PIU' CARO DEL MONDO ?

Senza dubbio è il "Golden Opulence" di **Serendipity3** a New York. E' guarnito da fiori, caviale, frutta e vaniglia ed è raccolto in una foglia d'oro 24 carati, costa 1000 dollari, compreso il calice baccarat e il cucchiaino in oro e madreperla da portare a casa come souvenir. Tra i clienti affezionati: Madonna, Jamie Foxx, Jude Law, Nicole Kidman e Beyoncé.



il "Golden Opulence" di Serendipity3 , Il gelato al cioccolato piu' caro del mondo

A questo punto non mi resta che augurarvi

"Felice San Valentino"

"Happy Valentine's Day"

... e che questa meravigliosa Festa dell'Amore duri tutto l'anno!



Il più tenero dei baci, quello tra Minnie e Topolino, in un'opera dell'artista Sara Arnaoud @ Art Lux Gallery



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs

**di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in
stile 'Turista non Turista'**