

## ARRIVA LA MASTERCLASS DEDICATA A PANE E CIOCCOLATO

Perugina Nero ha coinvolto due grandi esperti per regalare il perfetto abbinamento tra pane e cioccolato fondente con le regole da seguire. Il percorso di degustazione fa parte di “Programma Nero”, le Masterclass dedicate agli abbinamenti col cioccolato fondente Perugina.

Uno è il “cibo degli dei” l'altro è il “nutrimento degli angeli”, denominati storicamente così, **cioccolato e pane sono due prodotti semplici** che abbinati insieme sono in grado di regalare un'esperienza gustativa unica apprezzata sia da grandi che da piccoli. Città dopo città, regione dopo regione, **l'Italia ha una ricca tradizione panificatoria**; ecco perché **Perugina Nero crea la Masterclass “Programma Nero”** dedicando ad essa un percorso di degustazione che accompagna le **tante varietà di pane al cioccolato fondente di cui è il massimo esperto**. La Masterclass vuole essere anche una celebrazione delle tradizioni e culture italiane, in particolare quella di **tornare a cucinare le cose semplici**, che ci ricorda il lato bello dello stare a casa, riscoprendo genuinità e semplicità. Per fare questo, Perugina Nero ha coinvolto 2 grandi esperti dell'enogastronomia e della pasticceria italiana. Il primo è il Maestro Cioccolatiere **Alberto Farinelli**, della **Scuola del Cioccolato Perugina**. Il secondo uno dei più grandi sommelier italiani, **Giuseppe Vaccarini**, autore tra l'altro del libro “**Cioccolato Codex Nero Fondente**” (Hoepli), la **bibbia del cioccolato fondente** dedicata agli amanti del cioccolato fondente.

### 1. *Cioccolato e Pane, un abbinamento semplice ma vincente*

**Cioccolato e pane in abbinamento, sono due prodotti in grado di soddisfare il palato di tutti**. Storicamente era la **merenda dei piccoli** ed oggi continua ad essere apprezzato anche dagli adulti perché è un “**accostamento che ‘funziona’ sempre**, in ogni occasione e modo” - **come afferma Giuseppe Vaccarini** - “**Difficilmente essi ‘annoiano’ o stancano il palato**: il piacere di gustarli rimane intatto fino all'ultimo boccone.” Questi due componenti sono in grado di **esaltarsi vicendevolmente facendo emergere la loro personalità**. I due prodotti sono **entrambi ottenuti dalla macinazione di semi e subiscono processi di fermentazione, essiccamento e miscelazione**; si presentano di colore sia bianco che marrone scuro e le loro **componenti aromatiche** sono numerosissime.

### 2. *Le regole per una perfetta combinazione*

Unire cioccolato e pane è facile ma per ottenere la combinazione ideale è necessario seguire alcune regole. Un **cioccolato fondente al 70%** ad esempio, **si combina in modo eccezionale con del pane che si presenti croccante, cavo e con poca mollica**. In questo caso la sensazione dolce del pane deve essere appena accennata e percepita solo dopo alcuni minuti che il boccone è in bocca ed è stato opportunamente masticato. Nel caso contrario, invece, **un cioccolato particolarmente amaro e più aspro come quello all'85% deve essere ingentilito e smorzato da un pane ricco di mollica, che stimola la salivazione e la cui percezione di dolcezza è rapida e abbondante**. Ideale, dunque, il pane pugliese o il pan carrè. **Il pane sciocco**, ovvero privo di sale, come quello toscano, è ottimo con il **cioccolato allo zenzero** poiché questi frutti contengono una discreta percentuale di sali minerali in grado di completare quelli mancanti del pane. Accattivante è l'accostamento del **cioccolato con le fave di cacao con il “Pane forte” di Sicilia** ovvero un pane ottenuto con farina di grano tenero, lievito naturale e sesamo. **Difficilmente invece si crea una buona armonia tra il pane all'olio e il cioccolato**, poiché la sensazione grassa del pane non permette di percepire perfettamente quella del burro di cacao presente nel cioccolato.

### 3. *Michetta e Fondente Extra 70%*

Alla **michetta**, pane croccante originario della Lombardia si abbina perfettamente il cioccolato **Perugina Nero Fondente Extra 70%**. La michetta è un pane di forma rotonda, con la base piatta e la tipica incisione a stella, vuoto all'interno per effetto di una prolungata lievitazione dell'impasto. Insieme incantano il palato per la lunga durata, la delicata dolcezza e i sapori persistenti che ricordano i frutti rossi e il pepe.

### 4. *Biova e Fondente Extra 85%*

La **biova piemontese**, caratterizzata da una mollica molto morbida e dal sapore sapido, ha delle percezioni leggermente acidule che si armonizzano perfettamente con **Perugina Nero Fondente Extra 85%**, un cioccolato ricco, dal sapore intenso e piccante, con note di noce e noce moscata.

#### 5. *Pane ai multi cereali e Fondente Extra 95%*

Il **pane ai multi cereali** ha gusto e sapori complessi e grevi, ed è generalmente preparato in pani che variano dai 500 g ai 1500 g, particolarmente ricchi di mollica morbida e compatta e mediamente alveolata. Tutte le varianti di questo pane sono eccezionali e in grado di creare una perfetta armonia con il cioccolato **Perugina Nero Fondente Extra 95%**.

#### 6. *Pane al sesamo siciliano e Fondente ai Semi di Cacao*

Il **pane al sesamo siciliano**, preparato con grano tenero con le caratteristiche del cioccolato **Perugina Nero Fondente Extra Semi di Cacao** dalla delicata dolcezza, note caramellate e croccantezza. Nella Sicilia del '500 questo pane era destinato alle città e alle classi meno abbienti; il suo peso non supera i 100 g, è cotto in forno molto caldo, ha forma di un torciglione o treccia con tagli nella parte superiore ed è cosparso da "cimino" (sesamo). La fragranza del pane e le percezioni aromatiche del sesamo insieme alla qualità del cioccolato semi di cacao creano sensazioni vigorose e assai aromatiche.

#### 7. *Baguette e Fondente Extra al Pistacchio*

La **baguette**, pane di tradizione francese, ha una crosta di colore dorato ed è ricco di mollica, ideale per accompagnare gradevolmente le note dolci di un cioccolato come **Perugina Nero Fondente Extra Pistacchio croccante**

#### 8. *Grissini Rubatà e Fondente Extra all'Arancia*

Il **grissino** simbolo della cucina piemontese, è noto per essere sottile, friabile, fragrante, irregolare e polveroso di farina, stirato a mano e leggermente ingrossato al centro. La sua dolcezza contrasta perfettamente la leggera acidità degli agrumi e il delicato amaro del cioccolato **Perugina Nero Fondente Extra Arancia intensa**. È un abbinamento all'insegna della croccantezza, perché ambedue i prodotti in bocca creano un suono piacevole che stimola la salivazione.

#### 9. *Pane Toscano e Fondente Extra allo Zenzero*

Il **pane toscano**, caratterizzato dal sapore sciocco, è perfetto da abbinare al **Perugina Nero Fondente Extra Cristalli allo Zenzero** che con la sua rugosità dovuta alle scaglie di zenzero, esalta i caratteri olfattivi e gustativi della crosta di questo pane. Altrettanto importanti, al fine di una perfetta armonizzazione con il cioccolato, sono la crosta dal colore e dall'aroma di nocciola chiaro, friabile e croccante e la mollica bianca, soffice e dal profumo di nocciola tostata. Il sapore leggermente speziato del cioccolato, dovuto allo zenzero, completa i sapori della mollica e li rende percettibili a lungo.