

Ecco il cioccolatino ricoperto d'oro E che costa 69 euro

La chicca. Al tartufo bianco e sale dell'Himalaya
Creato dalla pasticceria Mignon di Lurate Caccivio
Venduto come un gioiello negli Emirati Arabi

LURATE CACCIVIO

Cioccolatini ricoperti d'oro. Una delizia per il palato, ma decisamente di lusso. Nella versione più prestigiosa sono in vendita a 69 euro al pezzo, 99 euro la confezione da due praline e 799 euro quella da 18.

Nella linea "economica" sono commercializzati a 36 euro; gli ingredienti sono gli stessi, ma la pralina è rivestita di un colorante d'oro anziché una lamina, e decorata con un fiocco d'oro. Un cioccolatino d'oro e tartufo da "sceicchi", tanto è vero che sbarcherà presto negli Emirati Arabi.

L'ordine da Hong Kong
Un cioccolatino da Oscar del gusto, realizzato con ingredienti nobili: cioccolato dell'Ecuador, tartufo bianco, sale dell'Himalaya; il tutto ricoperto da una foglia d'oro 24 carati perfettamente commestibile. Elegante anche la confezione, da gioielleria, proprio come si conviene a un gioiello del gusto a 24 carati, come tradisce il nome "G 24". Creazione di Stefano Camozzi, titolare della pasticceria Mignon, nata in occasione della tradizionale cena a base di cioccolato programmata a novembre. «

Tutti gli anni sperimento dei piatti dolci e salati - spiega Camozzi, pasticciere da trent'anni - Quest'anno volevo abbinare il cioccolato a ingredienti pregiati come il tartufo bianco e, dopo venticinque

tentativi con diverse combinazioni, ho trovato il mix perfetto, dal gusto particolarissimo». Il rivestimento con la foglia d'oro è arrivato come la classica chicca, che ha ulteriormente impreziosito un cioccolatino già di suo prestigioso. «Un mio amico, Andrea Ferrario, con cui collaboro per il packaging dei miei prodotti mi ha informato che in Svizzera una ditta vende oggetti d'oro, fra cui cioccolatini ricoperti d'oro - aggiunge Camozzi - Li abbiamo ordinati online, ma non ci sono mai stati consegnati; abbiam chiamato in azienda e scoperto che non erano più in produzione e che, forse, non lo erano mai stati. A quel punto ho pensato di realizzarli io, avendo il cioccolatino prestigioso che ben si sarebbe prestato a essere ricoperto d'oro».

Da lì è partita una piccola scommessa: «Non avendo la certezza che il cioccolatino avrebbe potuto avere mercato, dato il costo non proprio alla portata di tutte le tasche, con questo mio amico abbiamo pensato di realizzare 10 scato-

le, io il cioccolatino e lui la confezione, e di dividere gli eventuali utili se fossimo riusciti a venderle entro Natale. L'idea è nata quasi per gioco e, oltre ogni nostra aspettativa, sta risuonando un grande interesse».

È bastato presentarlo una sera in un locale di Milano e poi in un bistrò meneghino per dare il via a un probabile business.

«Abbiamo già raggiunto il nostro primo obiettivo. Fra gli altri, abbiamo avuto un ordine di una decina di scatole da spedire a Hong Kong - prosegue Camozzi - Una signora milanese ha prenotato una scatola da 18 cioccolatini, che userà come segnaposto per Natale. Un mio cliente in partenza per Dubai mi ha chiesto una scatola per farla assaggiare anche là».

Sapore unico

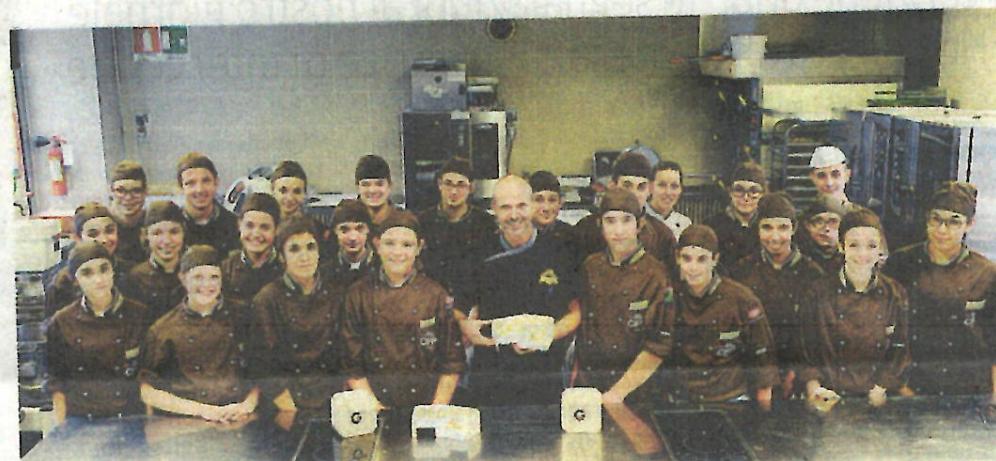
Gioiello del gusto presentato anche agli studenti del Cfp di Como, dove Camozzi insegna. Una delizia che conquista al primo assaggio: «All'inizio si sente subito l'esplosione di tartufo - conclude Camozzi - poi per 10-15 secondi il cioccolato, quindi il sale e infine un gusto indefinito, molto gradevole». Una creazione da artigiano-pasticciere, già noto per i suoi scenografici abiti realizzati con miriadi di biscotti e delizie del palato.

Manuela Clerici

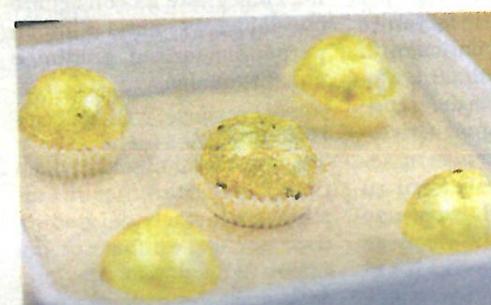
■ Già comprati a Milano
c'è chi li userà come segnaposti per Natale



Stefano Camozzi mostra il cioccolatino gioiello FOTO POZZONI



Il cioccolatino è stato presentato anche agli studenti del Centro di formazione professionale



La versione pregiata: ricoperto da una foglia d'oro



La versione economica a 36 euro l'uno

Il liceo Terragni cancella la gita a Parigi

Olgiate Comasco

Lascuola aveva programmato un viaggio di quattro giorni per i primi di aprile

Dopo gli attentati in Francia, al liceo Terragni cancellata la gita d'istruzione a Parigi. Decisione assunta dal consiglio di classe di una quarta e di una quinta che avevano in programma, per i primi di aprile, un viaggio a Parigi di quattro giorni. Misura precauzionale, dopo i tragici attentati di Parigi, su cui hanno concordato studenti, insegnanti e genitori.

«All'origine due erano le proposte, un viaggio a Parigi o in Sicilia - spiega Anna Bregonzio, rappresentante di classe e componente del Consiglio d'istituto - Si era optato per la prima desti-



Il liceo Terragni

ne e maturato la decisione di rimanere in Italia». Sono state sentite le opinioni di tutte le parti in causa: «Davanti alle scene cruente viste in televisione, anche i ragazzi hanno un po' di pa-

noi genitori. Siamo rimasti tutti scossi da quanto è successo, tanto che siamo stati concordi nel ritenere che sarebbe stato meglio rinunciare a questo viaggio. Nessuno in questo momento si prende la responsabilità di organizzare una gita a Parigi e mandarci i propri figli e i loro docenti». Dovendo decidere entro fine mese se confermare o meno la meta estera, si è optato a malincuore per una destinazione in questo momento sulla cartina meno esposta al rischio terrorismo, come conferma Bregonzio: «Non è giusto chiudersi ma, avendo un'alternativa, l'abbiamo valutata seriamente e abbiamo deciso di non mandare i nostri figli a Parigi».

Nessuna imposizione da parte della presidenza né in un senso, né nell'altro. I viaggi d'istruzione previsti per la prima setti-

avano ipotizzato come meta Parigi ci stanno riflettendo e decidendo come meglio ritengono opportuno». Libertà di scelta: «La mia indicazione è di ponderare soprattutto gli aspetti didattici del viaggio e di fare una valutazione molto pacata e non emotiva - afferma Villa - Penso che sia una decisione da condividere all'interno del consiglio di classe, tenendo presente che rischi e pericoli ci sono da tutte le parti. Nei momenti in cui viviamo, ogni viaggio ha in sé dei potenziali pericoli. È rischioso andare a Roma, tanto quanto a Parigi, così come in una grande città; probabilmente sono meno esperte le mete più decentrate. Non bisogna farsi prendere dalla spirale della paura e rintanarsi in casa, però è comprensibile che un genitore abbia timore di mandare il proprio figlio a Parigi alla luce di quanto è accaduto e

Fiaccolata anti strage Ci sono anche gli islamici

Lurate Caccivio

Un centinaio di persone hanno partecipato per dire no alla violenza e a ogni forma di terrorismo

Lurate Caccivio si è stretto alle vittime di Parigi con una fiaccolata con oltre un centinaio di persone, organizzata dal Comune. Percepibile, tra la gente, lo sdegno per la strage. L'amministrazione comunale, con un semplice post su Facebook, ha chiamato a raccolta tutti coloro che avessero voluto unirsi ai gruppi di cammino. La risposta non è mancata. Oltre ai podisti che solitamente si danno appuntamento per una camminata in compagnia per le vie del paese, sono scesi per strada anche papà e mamme con i loro bambini e persone

"manifestare" contro le guerre. «Camminare insieme esprimere solidarietà alle vittime e un netto "no" a ogni forma di terrorismo» ha detto il sindaco Riccardo Piatti. sente pressoché al completo l'amministrazione comunale. Il sindaco Anna Gargan coda al corteo con in mano la bandiera della pace, si è soddisfatto della partecipazione.

«Volevamo dare un segnale di solidarietà, di pace e di speranza, perché orrori di sangue non si ripetano». Significativo che al corteo si sia anche un gruppo di extradominicani di religione islamica tempo trapiantati in paese: hanno sfilato e, con la loro