

Último Segundo | Economia | Esporte | TV iG | Gente | Delas | ASSINE | Vendas 0800 644 1331 | Acesso Internet | Suporte | Antivírus | SAC

| Alta Gastronomia

Buscar

Home | Objetos de Desejo | Lazer e Prazer | Máquinas | Alta Gastronomia | Bebidas e Baforadas | Colunistas | Conselho Editorial | Vivi Mascaro

Home iG › Luxo › Alta Gastronomia

| Todas as notícias

O melhor chocolate do mundo

Feito com variedade rara de cacau cultivada de forma orgânica, o Amedei Porcelana é uma joia para os cinco sentidos

Mauro Marcelo Alves, iG São Paulo | 18/08/2010 15:52

Mudar o tamanho da letra: **A+** | A-



Foto: Divulgação

Ampliar

O sublime Amedei Praline Meditazione



FOTO 1/3

Parece que estou dando um beijo em mim mesma... Essa é a frase, naturalmente acompanhada por um longo suspiro, de uma elegante italiana numa confeitaria de Turim após colocar em sua boca camuda o primeiro pedaço de um Amedei Porcelana. Ela havia pago algo como 10 euros por 50 g desse chocolate – simplesmente o melhor do mundo. Os suspiros da bela italiana podem se repetir por aqui, já que o atelier toscano responsável pela preciosidade indicou ao **iG Luxo** ter enorme desejo de encontrar um representante no Brasil.

Produto raro, embalado em caixas numeradas e disputado como objeto de desejo – afrodisíaco, por que não? – o Amedei é o primeiro chocolate feito com cacau de uma única variedade genética, de semente cor branca pura, daí o nome. Era cultivado já na época pré-colombiana e, de cultivo muito delicado, desapareceu do México e da Colômbia, restando hoje apenas uma pequena comunidade em Cruz, no Sudoeste da Venezuela, mantida pela Amedei de forma orgânica e sustentável. Por ano, a produção é de apenas 3 mil quilos.



OS 5 MELHORES RESTAURANTES DO MUNDO



01

Noma

Localizado na Dinamarca, é comandado pelo chef René Redzepi. Com ambiente despretensioso, serve pratos feitos com ingredientes locais



02

El Bulli

Mesmo depois de anunciar o fechamento de seu restaurante, o chef catalão Ferran Adrià segue na liderança com suas criações surpreendentes



03

The Fat Duck

Comandada por Heston Blumenthal, chef número um do Reino Unido, a casa é, assim como o El Bulli, um expoente da cozinha molecular



04

El Celler de Can Roca

O chef Joan Roca é quem comanda – com seus irmãos Jordi e Josep - este premiado restaurante de Girona (Espanha)



05

Mugaritz

A cozinha de Andoni Luis Aduriz no Mugaritz, em Errenteria, é talvez a mais tecnomoacional da nova geração de chefs espanhóis

Veja a lista completa de casas premiadas pela revista Restaurant



Foto: Divulgação

A seleção Napolitains Singoli

No atelier em Pontedera, na província de Pisa, a "maître chocolatier" Cecilia Tessieri, que fundou a Amedei em 1990 junto com o irmão Alessio, diz que fez um longo aprendizado na França, Bélgica e Alemanha para elaborar a fina linha que ela diz "necessitar dos cinco sentidos para serem degustados. Meu trabalho consiste em exaltar os aromas do cacau de origem e criar uma nova magia do gosto, harmonizando e equilibrando os diferentes ingredientes".

Entre eles o Napolitains Singoli, os especiais da coleção dos melhores terroirs de cacau do mundo (Madagascar, Venezuela, Jamaica, Equador, Caraíbas, Trinidad e Granada), o Praliné e outro Praliné poeticamente chamado de Meditazione. Suas embalagens trazem mensagens como esta: "O chocolate é uma ideia. O sonho do belo e do gosto. O amargo e o negro da transgressão, doce e envolvente sedução".

Seus chocolates ganham todos os anos os principais prêmios concedidos pela Academia de Chocolate de Londres, mas o tesouro maior é mesmo o Porcelana, com 70% de cacau, aroma de amêndoas torradas, delicado e intenso ao mesmo tempo, com leve nota de acidez que ajuda a compor seu sabor escandalosamente equilibrado.

Serviço:

Amedei

Veja também:

- País das Maravilhas by Moschino
- Os melhores restaurantes do mundo
- Do inferno ao céu da boca

Leia mais sobre: [amedei porcelana](#) • [chocolate](#) • [luxo](#) •

Compartilhar

Imprimir

Corrigir

Enviar por e-mail

iG Celular

Fale conosco

ÚLTIMAS NOTÍCIAS DO LUXO

- Petrossian entre nós
- Quando setembro vier, na Borgonha
- Os melhores restaurantes do mundo

— Os melhores restaurantes do mundo

■ Bernard Loiseau
Sites iG | Expediente | Fale Conosco | Indique o Site | Serviços

Twitter RSS

■ O nobre de veias azuis

Assine | Acelerador | Antivírus | Banda Larga | Filmes | Todos os Serviços | Central do Cliente

Sites iG Anuncie Crimes Virtuais Trabalhe no iG Política de Privacidade Topo

© Copyright 2000-2010, Internet Group - Portais: iG, iBest e BrTurbo

