



*Brunello di Montalcino riserva 2012 collezione zodiaco - Credits: Castiglion del Bosco – 14 novembre 2018*

*Food*

## REGALI FOOD DI TENDENZA

*La wishlist delle Feste 2018. Per chi ha poco tempo ma sa scegliere. Dal cioccolato più pregiato alla bottiglia d'olio extravergine di design*

*di Chiara Degl'Innocenti*  

**P**er coloro che sono sempre alla ricerca dell'eccellenza a tavola o a chi manca l'ispirazione in cucina, *Icon* suggerisce **idee regalo di tendenza da bere e mangiare**. Per questo Natale ecco le confezioni di cioccolato più particolari, dolci tradizionali dal gusto contemporaneo, oli d'eccellenza in bottiglie di design, e molto altro ancora. Tutto in una gallery coloratissima e piena di consigli interessanti per concludere bene il 2018.

## **Il top dell'Olio**

**Laudemio Frescobaldi** è un olio extra vergine che nasce da una purissima spremitura a freddo di olive perfettamente integre provenienti dai circa 300 ettari di proprietà della famiglia nelle colline che circondano Firenze. Le olive vengono raccolte nel mese di ottobre per distacco diretto e frante immediatamente, e comunque entro 24 ore dalla raccolta nel frantoio di proprietà al Castello di Nipozzano. Per la trentesima raccolta è stata realizzata una confezione celebrativa disponibile da metà novembre. La prima bottiglia il 14 novembre, come da consuetudine, sarà spedita al Principe Carlo d'Inghilterra, un appassionato d'eccezione, che nel 1986 piantò un ulivo proprio nella tenuta Frescobaldi al Castello di Nipozzano.

Che cosa rendono unica la collaborazione tra il brand ligure **Galateo&Friends** e uno dei ristoranti più frequentati di Milano, **Ceresio7**? Un olio extravergine d'oliva top contenuto in una bottiglia di design che, grazie a un'idea di Marco Bonaldo e alla creatività artistica di Dean e Dan Caten, unisce l'arte al food d'eccellenza dello chef Elio Sironi in un interessante match tra bellezza e bontà. Per le feste, ma non solo, si può scegliere **Ceresio7 VIRGIN** (un olio 100% di cultivar Taggiasca, dal colore giallo dorato chiaro con un aroma delicato, dalle note fruttate di mandorla fresca e pinolo), oppure **Ceresio7 HOT** (un condimento ricco di sapore e profumo, ottenuto per macerazione naturale in olio extra vergine di oliva di peperoncino selezionato) il tutto in un packaging limited edition disegnato esclusivamente per Ceresio7.

Altro consiglio: della storica azienda toscana **Dievole**, che ha selezionato olivete degli anni '80 recuperate all'interno delle proprie tenute del Chianti Classico, è il nuovo olio **Tocca Stelle**, l'extra vergine che rispecchia nel colore e nel sapore la terra da cui proviene.

## **Bollicine à gogo**

Esistono doni che lasciano il segno. **Dom Pérignon Vintage 2008**, che completa la linea di Millesimati della Maison, è tra questi. Fortemente influenzato dal carattere dell'annata, simile in questo al 1996, il Vintage 2008 ha avuto bisogno di tutto questo tempo per diventare Dom Pérignon. All'intrigante acidità, alla concisione e alla purezza aromatica in questa bottiglia c'è anche la profondità, la densità e la complessità di uno champagne che acquisisce sostanza, senza alcun accenno di secchezza.

Per chi vuole regalare, e condividere, una bottiglia innovativa **Mumm Cordon Rouge**, design By Yorgo&Co, viene definito un dono concettuale e di rottura costruito intorno a un segno distintivo e potente: la fascia rossa ispirata alla Legione d'Onore che dal 1876 adorna la cuvée. Il centro di gravità del nuovo Cordon Rouge è una dirimpante pennellata rossa, una gloriosa banda colorata che campeggia alla base e si riverbera, ritraendosi, sul collo. Un flusso cromatico che racconta circa 200 anni di storia dal timbro unico del Pinot Noir, il vitigno caratteristico della Maison di Reims.

Per la collaborazione rinnovata della cantina **Bellavista** con il Teatro Alla Scala, ecco una bottiglia che non può mancare per il brindisi. Le caratteristiche? Partono dalle vigne selezionate per esposizione, altitudine (ed età della pianta (media di 25 anni)). Una parte delle basi fermenta e affina in piccole di botti di rovere bianco (228 lt), un'altra in acciaio. L'assemblaggio, composto dal 75% di chardonnay e dal 25% di pinot nero, affina sui lieviti per più di 4 anni. L'armonia dell'insieme conferisce a questo vino ampiezza, profondità, intensità ed eleganza.

## **Tartufo tutto l'anno**

Insieme a Thun, azienda leader del miele di qualità, per queste festività **Savini** propone mieli nomadi, ovvero prodotti da alveari che si spostano periodicamente in varie zone del nostro paese, aromatizzati al **tartufo e zenzero**, oppure al **tartufo con paprika** e in fine un **miele al tartufo con curcuma**. Per gli appassionati di tartufo Savini ha creato, **Diamante nero**, un sale aromatizzato che guarnisce il piatto aggiungendo una nota sapida del fungo più pregiato al mondo. Ideale sulla carne che il pesce, diventa un regalo prezioso da veri estimatori.

## **Cioccolato per tutti**

Il 2018 è stato un anno importante per **Ziccat**, marchio del cioccolato artigianale torinese che festeggia i suoi primi sessanta anni di attività del suo laboratorio con prodotti che non passano inosservati. Come le **praline** o gli **alberelli** di Natale coloratissimi.

## Il rosso delle Feste

**Il Brunello di Montalcino riserva 2012 (Collezione Zodiaco)** è un regalo che non passa inosservato. Castiglion del Bosco è una rinomata azienda vinicola che sorge nelle splendide colline della toscana senese. Il suo Brunello di Montalcino, un Sangiovese in purezza, merita l'assaggio a prescindere. La bottiglia che consigliamo è ancora più raffinata: si tratta di un'edizione limitata, disponibile solo in formato magnum, che appartiene alla collezione dedicata allo zodiaco cinese e che ogni anno produce un'etichetta creata e firmata da un artista contemporaneo. In questo caso si tratta di Tse Yim, originario di Hong Kong, che, pensando all'anno del maiale, ha fuso nel proprio dipinto elementi della campagna cinese e di quella toscana.

## Distillati in limited edition

La **Grappa Nonino** Edizione limitata che nasce da un blend di due grappe Nonino, entrambe ottenute da vinacce di uve del Friuli distillate con alambicco discontinuo e poi invecchiate per 24 anni in due piccole botti di quercia ex-Sherry, la numero 354 e la numero 364. L'unione di queste due grappe, estratte dalle botti a fine giugno 2018, ha prodotto 1135 bottiglie che sono ulteriormente impreziosite grazie al fatto di essere pennellate a mano in oro 24 carati e tagliate a mano "alla mola a diamante". Ha gusto e profumo ricchi e intensi, che mescolano note dolci e fruttate a note fumose e di Sherry.

© Riproduzione riservata