Accademia dei Maestri Cioccolatieri sceglie il caffè Liolà alle vinacce

liola-7a59fd74

Il prestigioso marchio di alta qualità **Liolà Caffè** è stato scelto **dall'Accademia dei Maestri Cioccolatieri** per creare un nuovo tipo di cioccolato unico nel suo genere. Con sede a Limana (BL), l'Accademia, fondata da **Mirco Della Vecchia**, uno tra i più famosi maestri cioccolatieri italiani, conta uno stabilimento di produzione anche a Conegliano (TV).

L'importante sodalizio è nato recentemente a Milano, in occasione dell'evento **Artigiano in Fiera**, dove è stato sperimentato per la prima volta il connubio tra il cioccolato realizzato dal maestro Della Vecchia e dai suoi allievi con il **caffè alle vinacce** -unico al mondo- prodotto dalla Liolà Caffè di Conegliano (TV). La fase di sperimentazione prevedeva diversi laboratori di cioccolato proposti dal vivo nello stand della fiera e quindi aperti ai visitatori.

[caption id="attachment_117814" align="alignleft" width="169"] francesco-donati-con-allievo-mastro-cioccolatiere Francesco Donati con un allievo Mastro Cioccolatiere[/caption]

Il numeroso pubblico intervenuto è rimasto molto affascinato dalle diverse fasi di preparazione del "cibo degli dei", che si concludevano con l'aggiunta dei due tipi di caffè alle vinacce: **Caffè Chardonnay e Caffè Cabernet**. Molto seguiti anche i due seminari giornalieri, in cui **Francesco Donati**, titolare di Liolà Caffè e inventore della miscela esclusiva di caffè e vinacce, illustrava il lavoro svolto e serviva in degustazione i cioccolatini abbinati rispettivamente ai due tipi di caffè.

La felice collaborazione è proseguita martedì 17 gennaio presso la sede dell'Accademia con una **lezione speciale** di Francesco Donati agli allievi maestri cioccolatieri volta ad approfondire i vari aspetti relativi al caffè, alle vinacce, e al connubio con il cioccolato. "La domanda più curiosa da parte dei ragazzi '**a quando il caffè col Prosecco!?**'- sorride Donati - ma tante sono state le curiosità pertinenti e stimolanti emerse in aula".

Scopo di questa nuova collaborazione è infatti "arricchire il percorso di sviluppo, arrivando alla **creazione di una nuova serie di prodotti**, che presto venga commercializzato il cioccolatino al gusto Caffè Chardonnay e Caffè Cabernet, delizia per il palato da veri intenditori”.