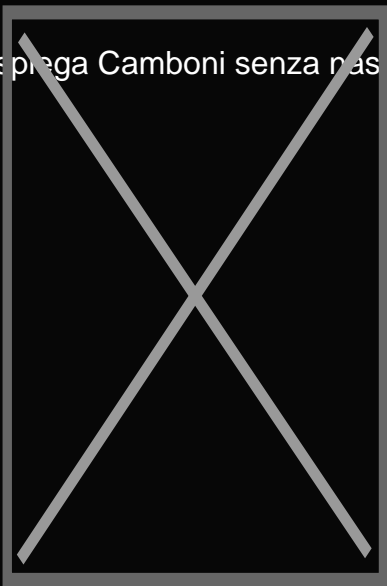


Solido e Rubycuori, Fabio Camboni porta il cacao rosa nella mixability



Dopo avere suscitato interesse e curiosità in occasione del suo recente debutto sul mercato, il "**Ruby Chocolate**", il **cioccolato rosa**, diventa protagonista anche nella mixability. A proporlo per primo è **Fabio Camboni**, barmanager del **Kasa Incanto** di Gaeta, che ha ideato il mangia e bevi "**Solido Cocktail**" nonché il cocktail **Rubycuori**, creati in collaborazione con **Danilo Di Nitto** (sommelier A.I.S) e l'azienda **Chocolart** di Francesco Fiortini. "Queste creazioni sanciscono in modo definitivo il mio amore per il cioccolato e lo fa in maniera straordinaria, com'è la cultivar di cacao adoperata nel drink: rosa, completamente naturale, dal profumo piacevole e ben definito, un prodotto dolce e fresco caratterizzato da un intenso mix di aromi fruttati e leggermente aciduli",

spiega Camboni senza nascondere una punta di orgoglio.



Il Solido Cocktail è frutto di un lungo studio degli ingredienti e della loro

armonizzazione: "Si tratti di un drink-dessert - prosegue Camboni - che abbiamo valorizzato con **una struttura che ricorda la molecola dell'alcool**, tre atomi dalla diversa consistenza e dai sapori complessi uniti tra loro da legami alchemici indissolubili. Dallo stato liquido la nostra materia si è solidificata e nel farlo ha giocato con gli equilibri, con le tonalità, con le consistenze. Tutte le sfere hanno una costante dettata da un velluto al **Grand Marnier e Orange cream** che avvolge il palato e lo prepara alla sorpresa successiva: nel suo nucleo si cela un segreto che disintegrandosi mostrerà la sua forte personalità e regalerà ad ogni sfera un carattere unico, deciso e inimitabile".

[caption id="attachment_152233" align="right" width="300"]



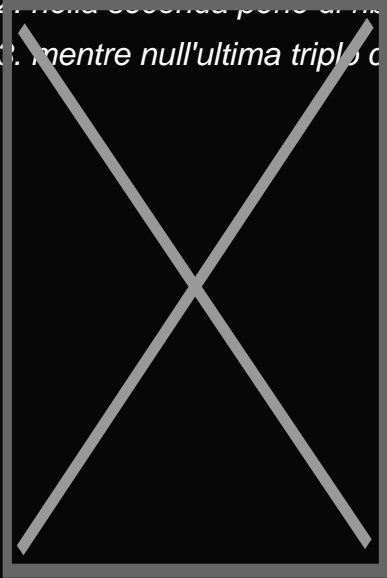
Fabio Camboni con il Rubycuori[/caption]

Quanto al drink Rubycuori, Camboni lo definisce "sensuale, penetrante, caldo e rassicurante". E' un **Vodkatini** fuori menù ispirato alla figura di **Giacomo Casanova**, uomo dedito all'amore, seduttore senza eguali e grande conquistatore. All'assaggio risulta prepotente, impulsivo, diretto, ti trascina, riscalda ed emana calore. "Non gli si può dire di no perché travolge e confonde per poi spiazzare il partner con delle carezze delicate, di agrumi, frutti rossi e vaniglia", commenta ancora Fabio Camboni.

LE RICETTE

Solido Cocktail

- Tre sfere artigianali di cioccolato Ruby che racchiudono un soffice velluto al Grand Marnier & Orange cream
- Ogni sfera racchiude un segreto ed una sua forte personalità:
 1. nella prima troverete semi di canapa e profumo di finocchietto,
 2. nella seconda parte di niles e sale rosa,
 3. mentre nell'ultima tripla cioccolato & Habanero Chocolat.



Rubycuori

- 80 ml Elyx Absolut vodka
- 20 ml Moscato rosa
- 3 dashes Mediterranean bitter (Gaeta olives, myrtle, lemon and dry orange)
- Ruby chocolate
- in & out
- Fancy glass