

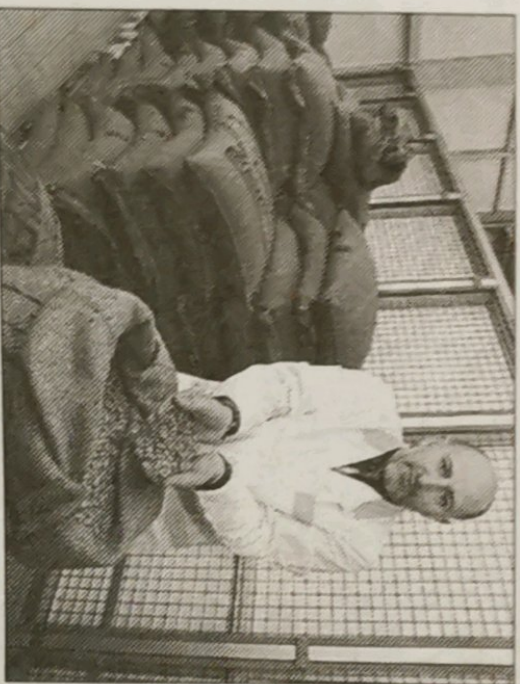
AGLIANA

Originali esperimenti di Pier Angelo Barontini e Andrea Trinci durante una degustazione per il Lions

Cioccolato con birra scura? Delizioso

di **Piera Salvi**

AGLIANA — Degustazione di cioccolato in «Terra Betin-ga» organizzato dal Lions club femminile «Castello dell'Imperatore» di Prato, è riunitosi al polispazio «Hella-na» per deliziare i palati con cacao e cioccolato di Andrea Trinci, abbinati a varie bevande sotto la guida di Pier Angelo Barontini. «Siamo alla ricerca di novità sul cioccolato — ha spiegato la presidente del club pratese, Serena Lanzini — e l'incontro con Barontini ci ha messo veramente sulla buona strada». La serata è stata un'occasione di promozione per l'associazione enogastronomica aglianese *Gustagliana*, della quale Barontini



**UNA
TORREFAZIO-
NE... IN
CARCERE
Vi collabora a
Torino Andrea
Trinci (nella
foto)**

(chef e gourmet di fama internazionale) è presidente e Trinci socio. Andrea Trinci (**nella foto**), figlio di quell'Ercole che ha dedicato una vita alla torrefazione del caffè, ha seguito le orme del padre ma da qualche anno si dedica anche alla tostatura del cacao e ha

messo in piedi anche un laboratorio di cioccolato, contagiato in quest'arte dal maestro cioccolataio Roberto Catinari, anch'egli socio di *Gustagliana*. Il gruppo pratese è stato guidato alla degustazione partendo dalla fava di cacao, passando dalla massa (cacao puro

al 100% che costituisce la base del cioccolato) per finire con diverse varietà di cioccolato (cioè cacao con aggiunta di zucchero, minimo 1%) mettendo a confronto il prodotto artigianale e quello industriale. Barontini e Trinci hanno proposto cioccolato ottenuto con percentuali dall'80 al 60% di cacao. Tra gli abbinamenti con le bevande, quello con birra scura: nessuno immaginava di poterla accostare al cioccolato ma Barontini ha fatto scoprire un interessante abbinamento di gusti. Trinci ha avviato da poco una collaborazione col laboratorio di torrefazione del caffè attivato nel carcere «Le Vallotte» di Torino nell'ambito di un progetto di «Slow Food» per la tutela del caffè guatemalteco.