

San Valentino goloso: regali per innamorati gourmet

6 febbraio 2019



I fiori ovviamente non possono mancare, ma neanche i cioccolatini, e una bottiglia di vino... a rendere speciale la festa più romantica dell'anno ci sono tante cose golose, piccole e grandi, da assaporare insieme o da regalare alla persona amata. Tra tante idee, sicuramente troverete quella giusta per il vostro San Valentino.

A cura di Daniela Guaiti

Al di là delle mode, al di là del tempo, lo Champagne, da regalare o da sorseggiare, è un'icona per tutti gli innamorati. [Ayala Brut Rosé Majeur](#), con il suo colore rosa chiaro, la sua freschezza e il suo profumo di uva spina e lampone, si abbina a quei sapori che non possono mancare in una cena romantica, dal salmone ai frutti di bosco.

Irresistibili bollicine rosa, quelle di [Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2012](#), da uve 100% Sangiovese: avvolgente e setoso, ideale da tutto pasto, è perfetto per un brindisi a due.

La storica pasticceria **Cova** di Via Montenapoleone a Milano propone una selezione di prodotti dedicati a questa occasione, dai cioccolatini alle cheese cake, dalle praline alle mousse al cioccolato, tutti pensati, realizzati e confezionati per rendere speciale questa occasione.

Per celebrare la giornata più romantica dell'anno [TH Home Decor](#) propone 4 mise en place dedicate alla colazione, curate in ogni dettaglio grazie alla collaborazione tra interior designer e psicologa. Le 4 proposte

“breakfast with love” riflettono per 4 tipologie di coppie: “intellectual-chic”, “eco-green”, “creativa” e “minimal”.

Chilly's Bottiglie termiche dallo stile romantico, mantengono la temperatura fredda per 24 ore e calda per 12 ore: un regalo originale per chi ama le cose belle e buone.

Bellissimo e coloratissimo, oltre che dolcissimo, il San Valentino di **Ernst Knam**. I suoi cuori di cioccolato conquistano a prima vista e al primo assaggio. Il Cuore giallo racchiude in una camicia bianca gelée passion, crema al mango e crispy passion; il giallo Pollock ha una camicia fondente con cremino fondente e arance candite; camicia fondente con cremino fondente e gelée al mirtillo per il cuore viola, mentre il viola Pollock vede una camicia al latte con cremino al caramello salato; il cuore rosso ha una camicia fondente con cremino fondente e confettura di amarene, il rosso Pollock una camicia al latte con cremino alla nocciola e crispy fragola.

Può una bottiglia conquistare il cuore di chi si ama? Sì, se è **Bellavista Franciacorta DOCG Rosé**, una cuvée rara ed elegante, in cui garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano, mentre si sprigionano profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato.

Un fiore nel nome, un fiore sull'etichetta, **Fiorfiore Umbria Grechetto IGT** è un bouquet da regalare e da sorseggiare, profumato di Ananas, mela golden, piccoli fiori gialli e delicate note di spezie dolci.

Il nuovo spumante **Rymarosè Marche I.G.P. Sangiovese di Ciù Ciù**, vino spumante di qualità biologico brut, con il suo romantico colore è perfetto per accompagnare una cena a lume di candela.

Due proposte da sorseggiare arrivano da Collesi: la birra artigianale **Collesi Ubi**, con il suo colore ramato e il suo gusto dolce e minerale, dall'intenso profumo di caramello, spezie e nocciole tostate. Premiata come miglior birra scura al mondo ai World Beer Awards 2018, è ideale da degustare con i formaggi, ma anche con il cioccolato. E per un dopocena romantico, un cocktail preparato con il **Gin Collesi**, frutto di materie prime eccellenti: l'acqua purissima del Monte Nerone, le bacche di ginepro dell'Appennino, i migliori orzi, e soprattutto le visciole.

La dolce metà si trova in pasticceria. La **Pasticceria Martesana** quest'anno con “spaccacuori” accontenta le coppie innamorate ma anche i single golosi. Una torta a forma di cuore composta da due metà di gusti differenti, da scegliere tra quattro ricette cult: Alexander, con la sua copertura di pistacchio; Cheese Cake, per gli amanti dei frutti rossi; Dolce Sinfonia, con mousse al cioccolato fondente e bavarese di nocciola e caramello; Divina, dolce senza glutine al mango e frutto della passione.

Una bottiglia bella e colorata come un mazzo di fiori per uno spumante che ha il colore delle rose e il profumo dei frutti rossi. [Valdo Rosè Floral](#) è pensato come un omaggio alle donne: un blend che è il risultato dell'incontro di uva Glera, vocata alla produzione di Prosecco DOCG, tipica per le note armoniche e gentili, con i preziosi vitigni siciliani di Nerello Mascalse delle pendici dell'Etna. La grafica floreale della bottiglia è un vero inno alla gioia e all'amore.

Chi pensa che la birra non sia adatta a una cena romantica si sbaglia. Swinkels Family Brewers propone **8.6 Red**, la birra doppio malto ideale per riscaldare l'atmosfera. Rosso è il colore del packaging, che riflette l'anima di una birra dal gusto intenso e deciso, ricca e corposa.

Ancora birra, dall'intenso profumo speziato. È **Speciale, del birrifico Ex Fabrica**, capace di sedurre con il suo colore rosso e con il suo aroma di assenzio, rabarbaro e ginepro.

Cioccolato rosa. Il gusto simbolo della passione declinato nel colore simbolo dell'amore. Questo è **Ruby**, il cioccolato naturally pink che [Zaini](#) la boutique-chocolat della storica Fabbrica di cioccolato milanese propone per prima a Milano. Nato per rappresentare il quarto gusto di cioccolato, dopo il fondente, il latte e il bianco, Ruby ha un gusto dolce e vellutato, in equilibrio tra dolce e amaro. Il suo profumo di frutti di bosco è frutto del particolare tipo di cacao da cui nasce, con una ricetta che non prevede l'uso di coloranti e di aromi.

Dolcezza con stile. [Armani/Dolci](#) dedica a San Valentino una collezione e una nuova, raffinata pralina, con guscio di cioccolato fondente decorato da granella di lamponi e ripieno di crema al cocco, proposte in un romantico packaging rosso acceso, caratterizzato da una stampa effetto marmo. L'interno della scatola e il logo Armani/Dolci sono in oro.

Ancora una bottiglia speciale. **Bastianich Vespa Bianco** racchiude un'armonia di note minerali e agrumate, che si evolvono in sentori di fiori selvatici e miele: il compagno ideale per una cena romantica.

Se si desidera tingere di rosso anche il bicchiere, [Montalbera](#), storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, propone **Laccento Ruchè** di Castagnole Monferrato DOCG 2017. Intenso il colore rubino, ma soprattutto intenso il profumo, quello delle rose, ovviamente rosse: un mazzo di fiori da bere.