

Speciale

Idee regalo



**Regalo di classe.** Per Natale scegli la qualità con i prodotti del connubio Schiavo-Alemagna

## Quando il distillato incontra il cioccolato

All'interno di un elegante cofanetto la celebre "Grappa di Amarone" della Distilleria Schiavo accompagna un carrè di cioccolatini, originale idea riservata ai palati più raffinati

**U**n distillato di pregio il cui aroma unico incontra la dolcezza della migliore cioccolata, con la massima esaltazione dei sapori: nasce così il binomio Schiavo-Alemagna, frutto della collaborazione di due grandi aziende italiane, accomunate dal culto dell'alta qualità, ottenuta grazie ad una passione e ad una tradizione consolidata nel tempo. All'interno di un elegante cofanetto blu oltre a la celebre "Grappa di Amarone" della Distilleria Schiavo accompagna un carrè di cioccolatini, un'originale idea regalo riservata ai palati più raffinati e prodotta in un'edizione limitata di 1500 esemplari. La "Grappa Amarone" si ottiene a partire da vinacce fresche di Corvinara, Molinara e Rondinella, che, una volta appassite, vengono pigiate e sapientemente distillate in un antico sistema di alambicchi, rimasto praticamente immutato dalla fine del '800 e, di conseguenza, carico di profumi e sapori ineguagliabili. Il risultato è una grap-

pa fine, giovane, dal sapore morbido e rotondo. C'è poi la magia dei "tostati": un carrè di cioccolatini ripieni di pistacchio di Bronte, Nocciola ipg Piemonte e Caffè qualità Arabica, lavorati in maniera artigianale e realizzati usando esclusivamente il più pregiato cacao venezuelano per creare una ricercata combinazione di ingredienti. Il cofanetto da collezione, Storage All, realizzato con materiali eco-compatibili, poi, è così bello che si può riutilizzare come porta oggetti. A fare la differenza di questo particolare e pregiato cofanetto è la collaborazione tra due aziende in cui la lavorazione artigianale dei prodotti può vantare una lunghissima tradizione. "T'a Milano" nasce nel 2007 per opera dei fratelli Tancredi e Alberto Alemagna, che appartengono alla quarta generazione di una famiglia che ha fatto la storia del dolce, in Italia e nel mondo. Il brand è fortemente orientato al design e all'ecosostenibilità e si distingue sul mercato a partire dal packa-

ging dei suoi prodotti e dalle linee eleganti, ma quello che conta veramente è la sostanza: l'azienda produce infatti cioccolato di altissima qualità, ottenuto dalla selezione del miglior Gran cru sudamericano. Ma la storia della Distilleria Schiavo non è da meno. L'attività, attualmente condotta dai fratelli Marco e Mauro Schiavo, ha origine nel lontano 1887, quando nacque l'impianto di distillazione che si trova ancora oggi nel comune di Costabissara. L'azienda cominciò dunque una crescita esponenziale, ampliando e innovando i propri impianti, fino a raggiungere, alla quinta generazione, senza che ne siano mutati i presupposti di fondo. Il segreto dei prodotti della Distilleria Schiavo risiede da sempre nella ricerca meticolosa delle vinacce fermentate, selezionate tra i migliori prodotti vinicoli, oltre che nella lentezza e nella cura riservata ad ogni singola fase che contraddistingue la distillazione ed infine nel controllo accurato a pro-



duzione ultimata. I fratelli Schiavo sanno bene infatti che se si vuole ottenere un prodotto di qualità e carattere c'è bisogno di una buona materia prima e soprattutto di pazienza. Ed è così che, di generazione in generazione, la storia della famiglia Schiavo e delle sue attività (le cui testimonianze hanno trovato posto in un museo), così co-

me quella della famiglia Alemagna, si intrecciano con la cultura enogastronomica del territorio, conservando tutti i presupposti per proseguire la tradizione sempre all'insegna dell'eccellenza. E proprio per le loro caratteristiche superiori di qualità i distillati Schiavo sono un'ottima idea regalo per il Natale.

# TSUNAMI INK

## TATTOO & PIERCING

**Ogni soggetto viene creato per la persona  
e inoltre dopo il secondo tatuaggio  
ricevi un buono di 50 euro  
per un tattoo o un piercing**



**APERTO TUTTI I GIORNI**  
**Via Legione Antonini 13, 36100 Vicenza**  
**Info: Miki 340 - 3041805**