



Il Viaggiatore Magazine –  
Tavoletta di cioccolato nero  
Callebaut

Ogni giorno il mondo del gusto è stimolato da nuovi spunti e suggestioni che tratteggiano orizzonti interessanti e ancora inesplorati. L'evoluzione della cultura eno-gastronomica e la sua diffusione permettono a chef, sommelier e bartender di sperimentare abbinamenti inediti e sorprendenti, che esaltano il gusto e valorizzano l'esperienza di degustazione.

In linea con queste nuove, stimolanti tendenze, gli esperti birrai di Warsteiner in collaborazione con i maître chocolatier del **Chocolate Academy™ Center Milano** hanno dato vita ad un'entusiasmante *food pairing experience*.

**Davide Comaschi**, maître chocolatier campione del mondo e direttore della prima accademia professionale del cioccolato in Italia ha selezionato una serie di cioccolati monorigine firmati dal brand belga **Callebaut®** da abbinare alla originale birra belga **Pater Linus**, distribuita sul mercato da **Warsteiner**.



Il Viaggiatore Magazine –  
Abbinamento Birra e  
Cioccolato

Callebaut è uno dei brand di **Barry Callebaut**, leader mondiale nella produzione e distribuzione di cacao e cioccolato di qualità. La selezione Callebaut® è composta da una gamma di cioccolati pregiati prodotti da una delle più antiche torrefazioni belga, utilizzando le migliori fave di cacao provenienti da coltivazioni sostenibili dell'Africa occidentale, del Brasile, dell'Ecuador, del Madagascar e dell'area giavanese.

Il cioccolato extra fondente **Satongo di Callebaut®**, un blend di mono origini selezionato dal maître chocolatier Davide Comaschi per questa *food pairing experience*, possiede un sapore molto intenso e complesso, ricco di cacao tostato e con una nota di frutti di bosco. Offre al palato croccantezza, intensità, deliziosi sapori aciduli e un tocco amarognolo.



Il Viaggiatore  
Magazine – Davide  
Comaschi

Particolarmente indicato per gli abbinamenti, i nostri chef consigliano di combinare il cioccolato Satongo con frutti che possiedono un grado medio-alto di acidità e dolcezza.

**Pater Linus** è una birra belga d'Abbazia di alta qualità, la cui ricetta è stata ispirata dal priore Pater Linus e tramandata dai monaci benedettini dell'**Abbazia Koenigmuenster**, sorta nel 1928, nella regione della **Sauerland, in Germania**. Il recente incontro fra i monaci e la famiglia Cramer, proprietaria del **Gruppo Warsteiner**, nella vicina Warstein, ha permesso di riscoprire l'autentica ricetta del priore: un'eredità da condividere con tutto il mondo.

Per brassare questa ricetta originale è stata scelta una pluripremiata birreria belga, la **Van Steenberge di Ghent**, una vera e propria istituzione in Belgio, con la quale l'azienda Warsteiner condivide gli stessi valori: due realtà storiche, a conduzione familiare, che utilizzano solo ingredienti di qualità eccellente, dove la passione e la dedizione totale verso la propria professione sono alla base della strategia aziendale.

Dal caldo colore ambrato-dorato, naturalmente torbida, Pater Linus si caratterizza per la combinazione tra il gusto amaro e le dolci note fruttate di pesca e mela. La birra d'Abbazia Pater Linus si serve a 5-6° C nel suo caratteristico calice in vetro, che preserva i sapori e protegge la schiuma.



## Il Viaggiatore Magazine – Birra Pater Linus

L'esperienza e la conoscenza di Davide Comaschi nel mondo del cioccolato abbinata all'*expertise* dei birrai Warsteiner hanno dato vita a una *food pairing experience* davvero unica: l'intensità e i profumi del cioccolato belga si fondono nel gusto rotondo della birra d'abbazia **Pater Linus**, creando un raffinato contrappunto alla naturale acidità della bevanda giocato sulle note dolci di mele, miele e uvetta. La degustazione vedrà il cioccolato fondente **Satongo** in tre variazioni: **napolitain**, **aerato** e **sciolto**. L'abbinamento è stato pensato per il settore Ho. Re. Ca., al fine di offrire ai professionisti uno strumento che permetta loro di valorizzare e impreziosire il momento di degustazione della birra e del cioccolato. Una nuova tendenza che sicuramente troverà grande seguito tra gli amanti del luppolo e quelli del cioccolato.