



Aprire a Modica la prima cantina al mondo di affinamento del cioccolato

Con l'apertura della prima cantina al mondo di affinamento del cioccolato, Sabadi apre una nuova frontiera nel panorama internazionale del cioccolato.

Un cioccolato “profumato” attraverso un **processo naturale di affinamento**: grazie alla sua componente grassa, il cacao assorbe spontaneamente le note aromatiche di cui viene circondato. Una tecnica complessa da realizzare, che prevede l'affinamento di materia prima e semilavorato in diversi stadi.

Il risultato è un cioccolato pregno di aroma, ma privo della componente solida da cui l'aroma caratterizzante proviene.

D'ora in poi accanto alle tradizionali categorie, esiste il **cioccolato affinato**, una nuova e stimolante avventura per palati sopraffini che porta la firma dell'imprenditore veronese Simone Sabaini, imprenditore il cui nome è diventato, attraverso la sua azienda Sabadi, il sinonimo del cioccolato modicano d'eccellenza, grazie a passione, costante ricerca e altissima qualità.

7 tipologie di affinamento proposte da Sabadi per cioccolati in **tiratura limitata**: tabacco, the, fiori, erbe, spezie, resine, e barrique.

Dai rarissimi tabacchi Perique e Latakia, passando per la mirra e il pregiato olibano etiope, fino ai ricercati the affumicati cinesi o al mate tostato, e continuando con le zagare di mandarino raccolte nei nostri agrumeti o i legni delle barrique intrisi dei più pregiati vini e distillati al mondo.



Sono solo alcuni degli affinamenti che verranno proposti: tutti elementi naturali, accuratamente ricercati e selezionati; ciascuno con caratteristiche diverse, in modo da ottenere una varietà che spazia dalle più delicate, alle più forti ed ardite essenze.

La **cantina di affinamento del cioccolato** si trova in uno degli ambienti del tempio Sabadì, già presente in corso San Giorgio 103, a Modica.

Un luogo di degustazione, uno spazio educativo ed esperienziale. Un **laboratorio di sperimentazione continua**, in linea con i principi della filosofia che ispira tutte le produzioni Sabadì.

Il cioccolato, insieme a ogni elemento scelto, è contenuto all'interno di eleganti scatole in metallo, ideate per garantire una perfetta migrazione aromatica, senza dispersioni.

In cantina, il processo di affinamento avviene sotto gli occhi di visitatori e degustatori, cui verranno spiegate le tecniche e illustrati gli ingredienti utilizzati. (I cioccolati affinati potranno essere acquistati anche on line sul sito **www.sabadi.it**)

L'affinamento è realizzato anche all'interno di vere e proprie barrique, piccole botti in legno di pregiati vini e distillati.

Risale infatti al 2015 il primo "esperimento", felicemente riuscito, di affinamento del cioccolato in barrique, realizzato da Sabadì con due partner d'eccezione, Marco De Batoli e Josko Gravner. Tuttavia, le primissime sperimentazioni avvenivano già sette anni fa, quando Simone Sabaini si divertiva a realizzare il suo abbinamento ideale per Whisky e Rum, per sé e per i più cari amici: il cioccolato affinato nel tabacco Kentucky.

L'apertura della prima cantina al mondo di affinamento del cioccolato, a circa un anno dalla riqualificazione che ha restituito alla città di Quasimodo l'antico splendore



degli Orti di San Giorgio, con l'apertura del Il Bar Sabadi lungo la monumentale scalinata del Duomo, rappresenta un ulteriore tassello della più ampia opera di valorizzazione attuata in questi anni dall'imprenditore veronese Sabaini nella sua amata Modica.

E, se è vero che in passato Modica ha rappresentato la città del cioccolato per tradizione, è anche vero che oggi con Sabadi Modica rappresenta nel mondo la città del cioccolato di alta qualità, per passione, competenza e innovazione.

Contatti

per maggiori informazioni e richiesta di interviste:

Simone Sabaini simone@sabadi.it 393-4826300

www.sabadi.it

Comunicazione per Sabadi

Valentina Brambilla

valentinabrambi@yahoo.it

BRAMA Comunicazione