



# Caffè, cioccolato e pesce

L'iniziativa si è svolta per il secondo anno a Riccione al ristorante "Sol y Mar" ed ha avuto un grande successo di pubblico

La suggestiva atmosfera del "Ristorante Sol y Mar", è stata nuovamente lo sfondo della seconda edizione dell'evento gastronomico dal titolo "Coffee Cocoa BeachParty". Il caffè e il cioccolato sono stati i due ingredienti principi della manifestazione che hanno ispirato tutte le ricette di cucina: dai cocktail preparati al momento dall'estro di due favolosi barman, agli aperitivi di pesce e di carne ideati dagli chef del "Sol y Mar" e dalla "Locanda della Picciona", fino alla gustosa granita siciliana elaborata dall'originale ricetta e dalla creatività artigiana della "Cremeria Scirocco" di Bologna. Gustosa e meravigliosa la granita al caffè preparata per la serata. La cremeria è una vera e propria gelateria creativa. La ricerca di materie prime eccellenti si fonde con un'attenta tecnica di preparazione e con insolite ricette. Il risultato è la scoperta di sapori autentici e di fantasia fredda: dai sorbetti ai gusti salati per l'aperitivo o da abbinamento, a quelli adatti al dopo cena, fino alle granite e ai gelati dai sapori e dalle caratteristiche sorprendenti. Il rito dell'aperitivo si è trasformato, per una sera, in una vera e propria degustazione di prelibatezze gastronomiche accompagnate dal fresco sangiovese rosato "Rosè Fiori" dell'azienda vinicola di Massimo Golinelli di Cesena. Il tutto accompagnato dai caffè di

"Leonardo Lelli" e dal cioccolato realizzato da Franco Rizzati dell'omonima "Offelleria" di Ferrara. La torrefazione bolognese, produce e commercializza le proprie miscele di caffè e cru 100 per cento d'origine a marchio "I caffè di Leonardo

Lelli", dove la passione per l'alta qualità si fonde con la tradizione artigianale italiana nel processo di tostatura per dare vita ad

una linea di prodotti esclusivi e dalla forte responsabilità. Un artigiano della dolcezza è

il maestro cioccolatiere Rizzati che nel suo piccolo laboratorio realizza torte secche e cioccolato. Alcune prelibatezze: cestini di cioccolato con mar-

mellata di zucca o lo spicchio di polpa di arancia ricoperta di cioccolato, oltre alla famosa torta cenerina.

*Il caffè e il cioccolato sono stati i due ingredienti principi della manifestazione che hanno ispirato tutte le ricette di cucina*

