

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 07/2015 - IP - ISSN 392-4718



Rumbo



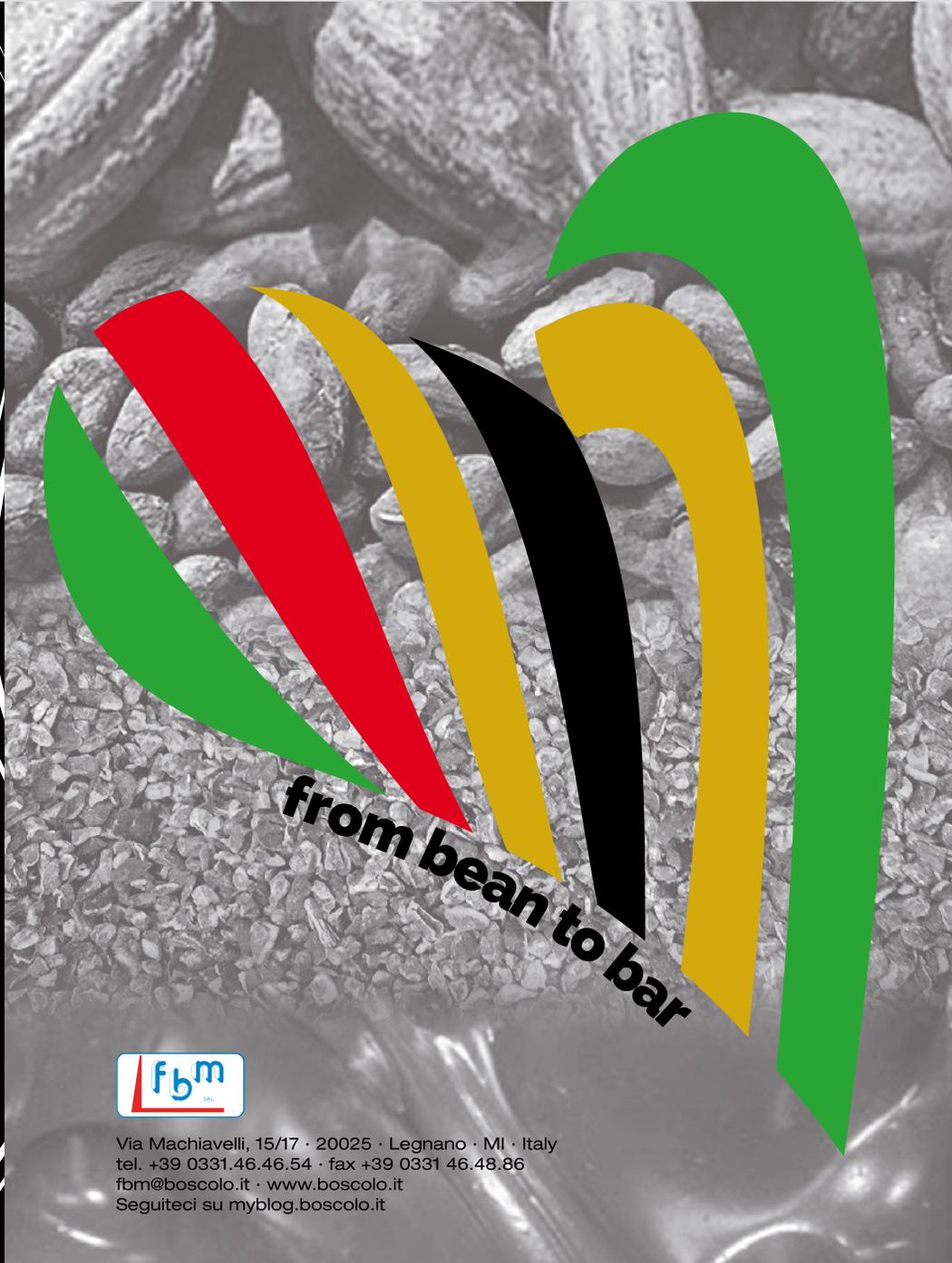
Kleego



Unica



Clima



Via Machiavelli, 15/17 · 20025 · Legnano · MI · Italy
tel. +39 0331.46.46.54 · fax +39 0331 46.48.86
fbm@boscolo.it · www.boscolo.it
Seguitemi su myblog.boscolo.it





EVOLUZIONI DI FORMAT

OBIETTIVI PLURIMI SU UN'UNICA FILOSOFIA:
A SAN VENDEMMIANO **CHOCOMAX** RACCONTA
IL CIOCCOLATO IN PIÙ FORME

Lei, **Marilyn Pedron**, estroversa ed amante delle novità. Lui, **Gianluca Pradal**, tutto d'un pezzo ed amante della tradizione. È dall'unione di questi due punti di vista e di queste due personalità che scaturisce la scelta di essere compagni, nella vita e nel lavoro, e che nasce **Chocomax**, il laboratorio artigianale di cioccolato sito a San Vendemiano, proprio alle porte di Conegliano, Tv.

L'attività, chiamata così a riprendere il nome del figlio Massimiliano, apre ufficialmente le porte al pubblico nell'ottobre 2013. L'idea nasce però tre anni prima, quando Marilyn e Gianluca sentono il bisogno di cambiare rotta e creare un progetto comune che veda protagonista proprio il cioccolato, materia tanto duttile quanto delicata, perfetta per dare ampio spettro alla fantasia di entrambi. Lei ha sempre lavorato nel settore della ristorazione, mentre lui ancora oggi si divide con l'attività immobiliare: per tutti e due è stata una grande svolta, ma ci credono fortemente e questa convinzione sta facendo loro ottenere grandi soddisfazioni.

Due gli obiettivi: il primo è quello di accontentare direttamente la clientela con prodotti studiati ad hoc e su ordinazione, in base alle particolari richieste; il secondo è di servire con professionalità tutte quelle realtà del settore che non lavorano direttamente il cioccolato, dando qualità e competenza superiore con servizio artigianale, sulla base della loro filosofia. Non solo quindi vendita diretta ma anche per conto terzi, per fornire artigianalità anche laddove le attività non riescono a produrre da sé.

Ecco che così la loro offerta spazia da un'ampia gamma di "oggettistica",



American style

Per le camicie utilizzare cioccolato al latte origine Java

Per la pasta di arachidi

arachidi salate	g	600
olio di semi di girasole	g	100

Per il cremino

pasta di arachidi salate	g	360
cioccolato al latte Java	g	590

Unire il cioccolato precristallizzato alla pasta di arachidi salate. Temperare la massa a 24°C e colare nelle camicie. Lasciare cristallizzare e colare il piede della pralina (in foto, praline centrali).



tradizionale e non, alla pralineria, dove troviamo il loro prodotto di punta, il cremino al pistacchio DOP racchiuso in una camicia Sao Tomé 70%. Non solo, potete trovare anche curiose bomboniere, oggettistica abbinata a qualche cioccolatino, tavolette di vario genere, e da quest'anno, anche qualche data riservata a corsi per grandi e piccini, di cui il primo è stato organizzato con Antonio Daloiso, Roberto Cantolacqua e Silvia, la sottoscritta, de "Il Più Grande Pasticcere".

La squadra è affiatata: se Gianluca e Marilyn si occupano della gestione, dei conti e diventano tuttofare nei momenti di necessità, responsabile del laboratorio è **Lisa**, cugina di Marilyn. A completare il team Selua, cake designer, che si occupa della decorazione, mentre **Luana** pensa a confezionare ad arte tutti i prodotti. Ma Chocomax è anche caffetteria e tro-

vate **Giorgia** sempre con il sorriso, pronta a servirvi un croissant accompagnato da una pralina con un chicco di caffè e una scodellina di cioccolato fuso. Aperti dalla mattina presto sino all'ora di cena, potete curiosare nella loro esposizione e fermarvi per colazione o per l'aperitivo, ma anche e soprattutto per assaggiare bevande fredde e calde, ovviamente al cioccolato!

Ma quali sono i progetti futuri? "Attualmente due: vista la stagionalità del prodotto, il primo è quello di stupire ogni anno la clientela diretta mettendo sulla loro tavola un prodotto qualitativamente sempre più buono e dedicato (come l'utilizzo di cioccolati monorigine, bio e una

gamma di praline sempre nuova); il secondo è quello di crescere nel dettaglio riuscendo a servire tutti quegli artigiani, e non, che si sono standardizzati con prodotti industriali (anche costosi) facendo loro cambiare rotta, sviluppando insieme un packaging personalizzato e soprattutto inserendo un prodotto di alta qualità artigianale.

Perché è sempre più importante, sia per chi produce che per chi consuma, la valorizzazione della qualità della materia prima e dell'artigianalità, affinché quando ci si dedica un momento di dolcezza si possa essere sicuri di gustare il top di gamma e di mangiare un cioccolato bello e buono".

Silvia Federica Boldetti

Fior di pistacchio

Per le camicie utilizzare cioccolato fondente Sao Tomé 70%

pasta pistacchio DOP	g	320
cioccolato bianco 35%	g	640
olio di semi di girasole	g	30
fior di sale	g	5

Unire il cioccolato temperato con gli altri ingredienti. Temperare la massa a 23°C e colare nelle camicie. Lasciare cristallizzare e colare il piede della pralina.

Decorare polverizzando piccole macchie con il colorante verde pistacchio diluito in alcool, aiutandosi con un pennellino.

Chocomax
San Vendemiano, Tv
www.chocomax.it

