

Il cioccolato alla rosa del Maestro Zoia per Etiquette & Roses 2017

Di Borderline Agency | 5 maggio 2017 | Altri/Vari, Attualità e Società, Aziendali, Comunicati, Eventi, Gastronomia

Una creazione unica del Maestro Renato Zoia realizzata in esclusiva per l'evento di Etiquette Italy dedicato al fiore più romantico ed elegante, la rosa: domenica 7 maggio 2017, al Grand Hotel Majestic "già Baglioni" di Bologna, il Maestro Cioccolatiere e la sua celebre Pasticceria Eporedia proporranno agli ospiti di Etiquette Italy un cioccolato dal profumo unico e delicato.

Si avvicina l'appuntamento di **domenica 7 maggio** con **Etiquette & Roses 2017**, l'evento realizzato da Etiquette Italy per omaggiare il fiore emblema della sua stessa immagine, al quale **il Maestro Zoia e la Pasticceria Eporedia** prenderanno parte insieme ad altri selezionati rappresentanti dell'artigianato made in Italy.

Dalle 14 alle 20, il **Grand Hotel Majestic "già Baglioni" di Bologna** aprirà le sue lussuose Suite e le esclusive terrazze ad esposizioni e degustazioni di prodotti al profumo di rosa, cui seguiranno corsi e approfondimenti dedicati alla cultura e alla conservazione di questo fiore unico dalle numerose applicazioni.

Da sempre il connubio di fiori e cioccolatini significa romanticismo, eleganza e finezza: ecco perché tra le fila delle eccellenze dell'alto artigianato schierate in campo da Etiquette Italy non poteva mancare la Pasticceria Eporedia del celebre Maestro Cioccolatiere Renato Zoia. Come fu per il **"Bolognino"**, il Cioccolato speziato donato dal Maestro alla città che lo accolse una volta lasciata Ivrea e caratterizzato dagli inconfondibili richiami ai sapori della cucina bolognese, oggi avviene per il **Cioccolato alla Rosa**, deliziosa ricetta concepita per regalare la dolcezza di un assaggio tramite una straordinaria esperienza multisensoriale.

Tra accessori, abiti, gioielli, profumatori, tessuti e articoli di antiquariato, gli ospiti dell'evento potranno percorrere il sentiero del buon gusto ed entrare in contatto con pregiate aziende artigianali e sartoriali, sotto la guida della fondatrice di Etiquette Italy Simona Artanidi. Nel pieno rispetto del tema dell'evento e a celebrazione della particolare atmosfera evocativa, il Maestro Renato Zoia offrirà a tutti i presenti il prodotto della sua **sperimentazione**, da sempre rivolta all'innovazione ma al contempo fedele alla ricerca della bontà.

Il cioccolato realizzato nel rispetto dell'**equilibrio tra le note del cacao e la fragranza floreale** si aggiunge quindi alla lunga lista di specialità del Maestro Cioccolatiere, tra le quali primeggia l'inconfondibile **"Torta Eporedia"**, dolce rimando alla terra d'origine e all'attività che ha reso e rende il Maestro Zoia celebre in Italia e nel mondo.

Con le parole chiave cioccolato, cioccolato alla rosa, Etiquette Italy, Maestro cioccolatiere, Pasticceria Eporedia, Renato Zoia. Aggiungi ai preferiti : [permalink](#).