

COMUNICATO STAMPA

LA FORESTA NERA DI LUDOVICA DELLARIA: UN'ODE AL CIOCCOLATO PER LA GIORNATA MONDIALE

La dolcezza del cioccolato incontra la creatività della pasticceria d'autore in un dessert esclusivo



In occasione della Giornata Mondiale del Cioccolato, che si celebra ogni anno il 6 luglio, il Ristorante [Ser-rae Villa Fiesole](#) 1 stella Michelin e fiore all'occhiello dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#) rende omaggio al re degli ingredienti dolciari con una creazione che unisce memoria e innovazione: una raffinata e sorprendente interpretazione della Foresta Nera, firmata dalla Pastry Chef Ludovica Dellaria. Un dessert iconico che si veste di nuova eleganza, nato per celebrare il cioccolato nella sua forma più emozionante, tra tecniche d'alta pasticceria e richiami alla tradizione.

La **Giornata Mondiale del Cioccolato**, che si celebra ogni anno il **6 luglio**, è un'occasione amata dai golosi di tutto il mondo per rendere omaggio a uno degli ingredienti più apprezzati della storia: il **cioccolato**. Si narra che questa data coincida con **l'arrivo del cacao in Europa nel 1550**, dopo essere stato scoperto dalle civiltà precolombiane, che lo consideravano un "*cibo degli dèi*" e lo utilizzavano anche come moneta. Originario delle terre dell'America Centrale, il cacao era sacro per i **Maya** e gli **Aztechi**, che lo consumavano sotto forma di bevanda amara e speziata, molto diversa da come lo conosciamo oggi. Solo secoli dopo, con l'aggiunta di zucchero e latte, il cioccolato ha assunto la sua veste più dolce e **ha conquistato l'Europa**, diventando simbolo di piacere, lusso e creatività gastronomica.

Oggi, questa giornata speciale è un invito a riscoprire il cioccolato in tutte le sue forme: dalla tavoletta pura al dessert d'autore, come la raffinata *Foresta Nera* firmata dalla Pastry Chef Ludovica Dellaria. Un omaggio alla storia, alla tecnica e al gusto.

Un classico della tradizione reinterpretato con eleganza e tecnica, dove **il cioccolato è protagonista assoluto**, avvolto in un'armonia raffinata di sapori e consistenze. La dolcezza vellutata della **mousse alla vaniglia**,

realizzata con cioccolato bianco e bacche di **vaniglia Bourbon**, si intreccia alla profondità della mousse al fondente, impreziosita da **amarene marinate nel Kirsch**, che aggiungono una nota fruttata e liquorosa.

La componente croccante del **sablé al cacao** offre un piacevole contrasto, valorizzando le texture più soffici del dessert con una base friabile e burrosa. Il **gel di amarena**, fresco e brillante, aggiunge un tocco fruttato e vivace, mentre il **gelato artigianale alla stracciatella** – ricco di scaglie di cioccolato fondente – completa l'insieme con la sua cremosità e un richiamo goloso alla memoria. **Un dessert complesso e bilanciato**, capace di sorprendere e conquistare a ogni assaggio.

FORESTA NERA

Per la Mousse alla vaniglia

Ingredienti

- 560 g di panna
- 350 g di cioccolato bianco
- 6 g di gelatina in fogli
- 2 bacche di vaniglia

Procedimento

Scaldare la panna con le bacche di vaniglia incise. Idratare la gelatina in abbondante acqua fredda. Versare la panna calda sul cioccolato bianco e aggiungere la gelatina ammollata. Emulsionare con un frullatore a immersione, poi lasciar riposare in frigorifero per una notte. Il giorno seguente, montare la mousse in planetaria fino a ottenere una consistenza soffice.

Per la Mousse fondente e amarene

Ingredienti

- 550 g di latte
- 640 g di cioccolato fondente
- 740 g di panna semimontata
- 15 g di gelatina in fogli
- 150 g di amarene battute e marinate nel Kirsch

Procedimento

Portare il latte a bollore, poi versarlo sul cioccolato fondente tritato. Aggiungere la gelatina idratata e frullare il composto. Quando la massa raggiunge i 30°C, incorporare delicatamente la panna semimontata. Aggiungere infine le amarene, mescolando con cura per non smontare la mousse. Dressare negli stampi e abbattere in negativo.

Per i Sablé al cacao

Ingredienti

- 450 g di farina 00
- 50 g di cacao
- 300 g di burro
- 200 g di zucchero a velo
- 80 g di tuorlo

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti in planetaria e impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere l'impasto sottile, cappare nella forma desiderata e cuocere in forno a 160°C per circa 8 minuti.

Per il Gel di amarena

Ingredienti

- 200 g di succo di amarena
- 100 g di acqua
- 5 g di agar agar

Procedimento

Portare tutti gli ingredienti a bollore. Versare il liquido in una teglia e lasciar gelificare. Una volta freddo, frullare il composto fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa.

Per il Gelato alla stracciatella

Ingredienti

- 1 L di latte
- 150 g di panna
- 200 g di zucchero
- 40 g di latte in polvere
- 40 g di glucosio in polvere
- 8 g di stabilizzante per gelato
- 200 g di cioccolato fondente in scaglie

Procedimento

Portare a bollore tutti gli ingredienti eccetto le scaglie di cioccolato. Raffreddare e congelare il composto per una notte. Pacossare e unire le scaglie di cioccolato prima del servizio.

Un piatto che emoziona per raffinatezza e intensità, da gustare nella cornice romantica del **Serrae Villa Fiesole**, con la vista che abbraccia Firenze e la dolcezza che celebra il re degli ingredienti: il cioccolato. Oppure da preparare a casa, per sorprendere i propri ospiti con un tocco di alta pasticceria.

FH55 Hotel Villa Fiesole

È un boutique hotel 4* di 32 camere sulle colline toscane a due passi da Firenze, che accoglie i suoi ospiti nell'atmosfera di una **residenza storica** con un romantico sguardo sulla città. L'edificio principale originariamente una serra utilizzata dai monaci del vicino monastero, oggi ospita la reception, le camere panoramiche e il ristorante. Nella sala colazione dalle ampie finestre la ricca scelta di prodotti freschi dolci e salati serviti a buffet è accompagnata dalla meravigliosa vista sulla città.

Passando dal giardino in stile italiano, si arriva alla **villa ottocentesca**, che offre camere ampie ed eleganti per piacevoli momenti di privacy e relax. Le camere si caratterizzano per peculiarità differenti: **dimensioni degli ambienti, vista panoramica su Firenze, terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto**. I soffitti affrescati, l'atmosfera sospesa nel tempo e la posizione tranquilla, regalano l'emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile, al tempo stesso intima e familiare. Il **Ristorante "Serrae Villa Fiesole"**, **insignito dalla Guida Michelin dal 2025 della stella** e la cui proposta gastronomica è firmata dallo **chef Antonello Sardi**, è un ambiente raccolto con una splendida terrazza a disposizione degli ospiti. Con l'arrivo della bella stagione, si trasforma poi in un delizioso ristorante e bar all'aria aperta con vista sulla città. È aperto da martedì a sabato (da settembre a giugno) e da mercoledì a lunedì (a luglio e agosto) a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. Immersa nel verde si trova anche la piccola ma gradevole piscina, accessibile da maggio a ottobre. L'hotel è pet friendly, accoglie gli **animali domestici di piccola e media taglia** senza alcun costo aggiuntivo e dispone inoltre di **un parcheggio privato**.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro strutture, ognuna

con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 