



COMUNICATO STAMPA

A SAN VALENTINO DILLO CON IL BRACHETTO D'ACQUI E CIOCCOLATO.

*E' IL VINO DELL'AMORE AMATO DA CLEOPATRA E DAI SUOI AMANTI.
ECCO UNA RICETTA SEMPLICE E VELOCE: LA TORTA AL CACAO*

Mancano pochi giorni a **San Valentino**, 14 febbraio, il giorno tutto dedicato agli innamorati. Tante coppie si preparano a festeggiare la ricorrenza che quest'anno cade di domenica. C'è chi sceglie un appassionato weekend al mare o in montagna, c'è chi lo festeggia con una romantica cena a lume di candela. E allora in tavola non può mancare il vino dell'amore: il **Brachetto d'Acqui Docg**.

Vino da uva aromatica, a bacca rossa, è uno dei vitigni autoctoni più antichi del Piemonte. Leggenda vuole che all'epoca dell'Impero Romano, Giulio Cesare prima e Marco Antonio poi, facessero precedere il loro arrivo in Egitto alla corte della **bella Cleopatra** da otri di "Vinum Acquense", apprezzatissimo dalla regina per risvegliare gli ardori dei suoi leggendari amanti. E soprattutto, gli si attribuiva potere afrodisiaco.

"Il Vinum Acquense era dolce per natura, vivace ed inebriante, proveniva dall'attuale Alto Monferrato, dove ancora oggi si produce la Docg in 26 Comuni – dice **Paolo Ricagno**, presidente del Consorzio del Brachetto d'Acqui - L'area è compresa tra il Sud dell'Astigiano e l'Alessandrino, soprattutto nell'Acquese".

Ottimo è l'abbinamento del Brachetto con il **cioccolato**, un cibo di non facile accostamento. Il problema principale è che il gusto persistente del cioccolato, è in grado di scontrarsi con le note e i sapori della maggior parte dei vini. Il Brachetto è uno dei pochi vini con cui il

cioccolato o meglio ancora dolci a base di cioccolato si sposano perfettamente.

Ecco una ricetta semplice e veloce per prendere per la gola la dolce metà a San Valentino. Altre ricette su www.brachettodacqui.com.

Torta leggera al cacao e Brachetto passito

Ingredienti per 4 persone:

250 g farina 00 (funziona anche con quella di farro)

100 g Maizena

3 cucchiaini di cacao

230 g zucchero semolato

250 ml olio di mais

1 vasetto di yogurt bianco (125 g)

3 uova

40 ml Brachetto passito

1 buccia di arancia (fresca) grattugiata

1 bustina di lievito

1 pizzico di peperoncino in polvere

1 pizzico di pepe macinato

1 pizzico di sale

3 cucchiaini di zucchero di canna

Sbattere le uova intere e lo zucchero bianco fino a ottenere un impasto liquido omogeneo. Aggiungere gli altri ingredienti (tranne lo zucchero di canna), sempre mescolando, e, in ultimo, farina, Maizena, cacao e lievito. Mescolare fino a ottenere un impasto fluido, liscio e omogeneo. Versare in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata di diametro 24 cm a cerchio apribile e spolverizzare con lo zucchero di canna. Infornare (in forno già caldo) e cuocere a 180° per 45-50 minuti. Spegnerne il forno e lasciare raffreddare in forno per altri 10-15 minuti. Abbinare con il Brachetto d'Acqui.