

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

*Pubblicato il 3 Luglio 2025 di Alessandra Giardino*



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



## 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 [Serrae Villa Fiesole](#)<sup>1</sup> 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, coppare 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.

