

Xano Saguer presenta con Asha Miró la primera Oda al Chocolate de Nespresso

En el camino de la búsqueda del café perfecto, Nespresso ha encontrado el chocolate perfecto para sus Grands Crus: sobre la base de su experiencia de más de 25 años de innovación y en su continua búsqueda para ofrecer a los consumidores nuevos y agradables momentos de degustación, el líder mundial de café en cápsulas de primera calidad ha creado "Les Chocolats Nespresso", una gama de exclusivos chocolates que se presentaron en la Boutique Nespresso del centro comercial Las Arenas en Barcelona.

El prestigioso pastelero Xano Saguer, socio fundador de Espaisucre, presentó junto a Asha Miró, que hizo de maestra de ceremonias, una Oda al Chocolate muy especial. Los asistentes pudieron degustar unos maridajes de chocolate y café de lo más poéticos. Inspirados en la experiencia sensorial de cada maridaje, cinco reconocidos poetas de nuestro país escribieron un poema en exclusiva para los amantes del café de Nespresso. Así, Carlos Marzal, poeta y crítico literario valenciano, describió la unión entre el chocolate Caramel Beurre Salé y el café Indriya from India recordándonos parajes desérticos, selvas vírgenes o las Indias. Por su parte, Miquel de Palol, Presidente de la Asociación Colegial de Escritores, habló del chocolate Brésil y el café Dhjana llevándonos a los orígenes del café. El maridaje entre el chocolate Madagascar y Decaffeinato Lungo lo relató Cristina Peri Rossi, Premio Internacional Mario Vargas Llosa 2010, como un viaje que culmina en nuestros paladares. El poeta, traductor

y ensayista español Luis Alberto de Cuenca unió el chocolate Vainilla de Tahití con el Grand Cru Volluto a través de un enlace de lo más poético. Y, por último, la poeta, narradora, ensayista, autora teatral y traductora, Marta Pessarrodona, recreó una oda postmoderna al café y al chocolate inspirándose en el maridaje entre el chocolate Fusion Agrumes y la variedad de café Livanto.

Asimismo, el evento contó con la asistencia de los expertos chocolateros Olivier Fernández, Director de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, Francesc Gil, Director del Museo del Chocolate y Adriana Ortemberg, autora del libro "Pasión por el chocolate".

Esta innovadora gama de exquisitos chocolates, creada para fusionarse a la perfección con los perfiles aromáticos de los cafés Grands Crus de Nespresso, solo estará a la venta en cuatro Boutiques de Barcelona: Centro Comercial Las Arenas, Bonanova 25, Centro Comercial La Maquinista y Paseo de Gracia, 55. Sin conservantes, colorantes ni aditivos y elaborados con las mejores materias primas, se conservan a temperatura controlada entre 16 y 18 oC desde su elaboración para garantizar su óptima calidad en el momento de la degustación. Les Chocolats Nespresso se encuentran en dos gamas diferentes, cinco Les Variations, con corazón de fondants y perfumados, y cinco Les Grand Crus, de orígenes puros.

INFORMACIÓN:

NESPRESSO ESPAÑA: PAULA MONROY.
RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN & PR - PAULA.
MONROY@NESPRESSO.COM
TEL.: 93 434 36 90 - 618 085 093

Xano Saguer (socio
fundador de Espaisucre)
y Asha Miró

