

franchising
tutte le
opportunità
più nuove

www.millionaire.it
Tariffa R.O.C. - Poste italiane spa
spedizione in a.p. D.L. 353/03
(conv. L. 27/02/04 n. 46)
art. 1, comma 1, DCB (MI)
periodicità mensile
4 EURO (per l'Italia)
n. 10 - Ottobre 2009

millionaire

idee per lavorare e vivere meglio

Professione formatore
SCUOLE
E GUADAGNI
DEL COACH

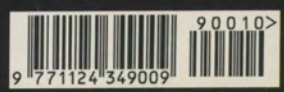
Mollo tutto
E RICOMINCIO
IN NUOVA
ZELANDA

Soldi
BOX AUTO,
MEGLIO DEI BOT

**PASSIONE
CIOCCOLATO**
10 BUSINESS
TUTTI DA COPIARE

LAVORO? PASSATE AL PIANO B

**IDEE, DRITE E SETTORI
PER REINVENTARE IL PROPRIO
FUTURO. ECCO COME
PREPARARSI A UN AUTUNNO
(PROFESSIONALMENTE)
PIÙ DOLCE**



MESTIERI QUELLI CHE INSTALLANO PANNELLI **NUOVI BUSINESS** LIMOUSINE A NOLEGGIO
CRISI? APRIRE UN NEGOZIO ON LINE COSTA MENO **GIOCO** METODI (FALSI) PER SBANCARE
LA ROULETTE ON LINE **UNA MARCIA IN PIÙ** L'UOMO CHE COLTIVA IL DESERTO



Andrea Slitti di Monsummano Terme (Pt) è uno dei grandi nomi del cioccolato italiano.

Indirizzi
Percorsi cult per chi è a caccia del cibo degli dei

ECCO QUALCHE INDIRIZZO DA NON PERDERE (CON LE STORIE DEGLI IDEATORI) IN ITALIA E NON

Pistoia

Andrea Slitti (www.slitti.it) di Monsummano Terme (Pt) è noto in tutto il mondo per i numerosi premi internazionali vinti dal 1993 in poi, tra cui il Grand Prix International de la Chocolaterie di Parigi e le tre stelle assegnate dalla guida di settore britannica *The Chocolate Companion*. Punta tutto sull'abbinamento caffè-cioccolato: Slitti ha mosso i primi passi nella torrefazione del padre, che aveva elaborato una miscela originale alla ricerca di un'eccellenza che poi ha trasmesso al figlio. Ma nel negozio pistoiese i chicchi di caffè ricoperti di fondente sono solo una delle mille attrazioni degustabili in una sala che dispone di testi sul cioccolato risalenti al Seicento. Il locale, dotato di una fontana di cioccolato liquido, dispone anche di uno showroom dedicato alle confezioni particolari.

cantato" nella cioccolateria di un maestro di Bruxelles già vincitore di premi internazionali.

Modica

Ha attirato le attenzioni del *Financial Times* l'Antica Dolceria Bonajuto di Modica (www.bonajuto.it), oggi alla sesta generazione, per l'originalità con cui rivisita la tradizionale lavorazione a freddo del cioccolato tipica della città ragusana. Il "granulato" modicano qui è declinato alla vaniglia, oltre che alla cannella e al peperoncino, mentre il rum è abbinato a un 65% di cacao lavorato senza burro di cacao né lecitina di soia. Ispirandosi ad antiche ricette messicane poi è prodotto lo Xocolic, un cioccolato liquore che può essere consumato fresco oppure caldo, anche in confezioni monodose da 25 grammi.

Vigo di Fassa

Reinhard Santifaller si è laureato in pasticceria all'Università di Bruxelles dopo aver lavorato in tutto il mondo, da Bolzano a Monaco di Baviera e da Miami al Giappone. In seguito all'apertura di un negozio a Vigo di Fassa (Tn, tel. 0462 763084), ►►

Provincia di Varese

La stampa la definisce come stella emergente nel mondo dei maestri italiani. È l'unica donna nel settore. Carola Stacchezzini nel suo laboratorio Theobroma di Besozzo (Va, tel. 0332 971110) ha incantato più di un intenditore con praline allo zafferano, amarene tartufate, riso soffiato al cioccolato bianco. Dopo la scuola alberghiera, i corsi in Belgio nella sede della Barry Callebaut, Stacchezzini ha fatto il "pranti-



Bonajuto a Modica produce un cioccolato liquore che può essere consumato fresco o caldo.