

Genova in festa con gli Artigiani del cioccolato: i migliori cioccolatieri d'Italia in Piazza de Ferrari

di **Redazione**

05 Novembre 2012 - 13:43



Genova. L'arte del cioccolato artigianale fa tappa a Genova. Prende il via "Artigiani del cioccolato a Genova", il grande evento promosso da ACAI e CNA di Genova con il patrocinio del Comune, porterà in Piazza de Ferrari, l'estro e la passione dei migliori cioccolatieri d'Italia.

Dal 9 al 11 novembre, una tre giorni ricca di appuntamenti no stop: degustazioni, lezioni di cioccolato, workshop dedicati alle scuole, laboratori per bambini e stand sempre aperti dalle 10 alle 20, dove sarà possibile assaggiare ed acquistare creazioni e specialità al cioccolato, opera dei migliori artigiani cioccolatieri d'Italia.

Un vero e proprio viaggio alla scoperta del cioccolato puro che comincia dalla Fabbrica del Cioccolato, dove si svolgerà il Choco World Educational, un percorso a cura dell'Associazione nazionale dei Cioccolatieri Artigiani (ACAI) per conoscere tutte le fasi di lavorazione del cioccolato, attraverso testimonianze dirette ed esempi di filiera corta. Con le lezioni di cioccolato per tutte le età, inoltre, ci si potrà diplomare "cioccolatieri per un giorno". Partecipando ai mini-corsi di cioccolateria artigianale sarà possibile imparare a realizzare nel proprio laboratorio casalingo, gustose e raffinate praline al cioccolato e scoprire come nasce una Sacher. Presso gli stand degustazione, inoltre, sarà possibile provare gustosi abbinamenti di caffè, grappa e cioccolato. In più, ci sarà tanta animazione per bambini e per i ragazzi delle scuole. Nel laboratorio dedicato ai bambini, infatti, i più piccoli potranno improvvisare con il cioccolato, cimentandosi nella realizzazione di lavoretti con tutte le attrezzature necessarie: grembiuli, cappellini, guanti e strumenti per la lavorazione, in compagnia degli animatori clown, musica e giochi.

“Siamo felici che la città di Genova - ospitando un evento ACAI - abbia scelto di aderire ad un preciso standard di qualità e di tutela del consumatore, da sempre alla base della nostra mission associativa”, ha dichiarato Maurizio Obialero, presidente di ACAI.

“In pochi anni ACAI è diventata un’istituzione del ‘Cioccolato Puro’ in Italia, attiva sul fronte della formazione degli associati e dei consumatori. In un panorama sempre meno etico nei confronti dei consumatori, il nostro marchio è sempre più noto agli amanti del cioccolato puro (prodotto solo con burro di cacao) che vedono in noi e nelle nostre manifestazioni una garanzia di qualità, trasparenza e serietà”. Grande soddisfazione per aver contribuito all’organizzazione dell’evento è stata espressa da Aldo Tedesco, presidente di CNA Alimentare Genova “Da tempo volevamo portare una manifestazione di questo prestigio a Genova, per favorire la conoscenza del vero cioccolato artigianale che è molto diverso dai mille prodotti pubblicizzati e distribuiti oggi, che richiamano l’idea del cioccolato abbinandola a qualsiasi cosa. Intendiamo così tutelare la produzione di cioccolato confezionato con solo burro di cacao da maestri artigiani che vendono esclusivamente il proprio prodotto, senza l’aggiunta di altri grassi, che ne diminuiscono la qualità per ragioni di prezzo. Un ringraziamento particolare al Comune di Genova e all’Assessore Francesco Oddone, che ci ha concesso l’utilizzo di Piazza De Ferrari e patrocinato l’evento con grande sensibilità e partecipazione”.

E proprio da Francesco Oddone, assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Genova sono arrivate parole di apprezzamento per l’iniziativa: “Nel corso dell’estate - ha detto Oddone - ho accolto con piacere la proposta presentata da CNA di un evento dedicato all’arte della produzione del Cioccolato, evento che a pieno titolo rientra nell’ambito della promozione delle attività artigianali e produttive genovesi. Ritengo, infatti, di valore per l’attrattività non solo commerciale ma anche turistica della nostra città, la promozione di un settore artigianale di particolare eccellenza e tradizione qual’è appunto quello del Cioccolato. Il mio Assessorato con piacere ha supportato l’attuazione della I edizione della manifestazione alla quale è stato anche concesso il patrocinio del Comune di Genova. Con l’obiettivo di valorizzare l’iniziativa, l’Amministrazione ha concesso l’utilizzo di piazza De Ferrari, quale cornice d’eccellenza per lo svolgimento della manifestazione. Rilevo, infine, l’importanza divulgativa e didattica dell’evento: la presenza di un laboratorio attrezzato e di un’area espositiva permetteranno al pubblico di apprezzare non solo la qualità del prodotto, ma anche la professionalità artigianale espressa dai nostri Maestri Cioccolatieri”. Ai ragazzi delle scuole, è dedicato Choco Scuola, un programma formativo specifico che prevede una lezione didattica teorica sulla storia della pianta del cacao, le qualità, la raccolta, le differenti varietà, la lavorazione dopo il raccolto, la fermentazione ed essiccazione delle fave fino allo step di inizio lavorazione con i macchinari; e una lezione pratica con visita alla Fabbrica e a seguire degustazione. Nella serata di sabato 10 novembre, infine, è prevista l’apertura straordinaria degli stand fino alle 24 in occasione di una magica notte del cioccolato, per “rimanere svegli” facendosi coccolare dal cioccolato.

Per informazioni e prenotazioni: www.acaicioccolatopuro.eu