

12 OTTOBRE, CHOCODAY PER CELEBRARE IL CIOCCOLATO PURO

Giunto alla sua III edizione, il **12 Ottobre 2007** torna il Chocoday, la **Giornata del Cacao e del Cioccolato**, che celebra e promuove, in ogni angolo del pianeta, il **“Cioccolato Puro”**, cioè il prodotto ottenuto esclusivamente con l'utilizzo di burro e massa di cacao, senza grassi e oli vegetali aggiunti.

Ideata e promossa da **Eurochocolate**, con il patrocinio del **Ministero dello Sviluppo Economico** e del **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**, con le adesioni di **Cna Alimentare**, **Confartigianato Alimentazione** e **Fairtrade TransFair Italia**, questa giornata rappresenta un appuntamento importante nello sviluppo di politiche che possano garantire e sostenere un profilo etico nella sfera economica di settore.

Con il Chocoday, infatti, si intende promuovere e diffondere la cultura del **“Buon Cioccolato”**, che, oltre a rispettare i corretti principi di produzione, tuteli anche tutti quei valori **etici** e **sociali** che ad oggi, in molti paesi, non sono pienamente garantiti e, con essi, assicurati un completo controllo della filiera produttiva del cacao in termini di **tracciabilità** e **biodiversità**.

Con questo intento, per la campagna di comunicazione di Chocoday 2007 sono state scelte due bellissime immagini fotografiche di **Andrea Di Martino**, scattate in un villaggio di produttori di Cacao del Venezuela.

Produttori, esportatori e importatori di Cacao, aziende produttrici di Cioccolato, pasticcerie e cioccolaterie, associazioni di categoria, scuole, ONG, istituzioni, aziende di servizi e distribuzione, e tutti gli amanti del Cioccolato hanno, anche quest'anno, l'opportunità di lavorare per obiettivi e finalità comuni di salvaguardia della qualità e tutela dei principi morali del cioccolato, sottoscrivendo il **Manifesto del Chocoday** e richiedendo gratuitamente l'utilizzo del logo ufficiale del Chocoday.

Di particolare interesse le attività formative e didattiche sul tema Cacao e Cioccolato rivolte alle scuole di tutta Italia con l'obiettivo di approfondire la conoscenza dell'intera filiera produttiva, dalle piantagioni di cacao al cioccolato nelle sue più disparate forme, gusti e tipologie.

Oltre all' iniziativa didattica **“Chocoday nelle Scuole”**, realizzata in collaborazione con **Icam cioccolato** e patrocinata da **Fairtrade TransFair Italia**, che permette agli studenti di conoscere da vicino i componenti del cioccolato allo stato puro, sono previste iniziative educative, mirate a coinvolgere gli alunni in attività creative che sappiano presentare il Cioccolato Puro secondo una visione nuova e più consapevole. Alle classi che avranno sottoscritto il Manifesto del Chocoday, sarà fornito un "kit didattico" di materiali che potremo definire "non convenzionali", atti a stimolare un'analisi critica dell'argomento da parte dei giovani consumatori e, in ultima istanza, la produzione da parte loro di elaborati originali, che poi saranno esposti nel corso dell'edizione 2007 di Eurochocolate Perugia, dal 13 al 21 ottobre prossimo.

L'edizione 2007 del Chocoday vede, anche quest'anno, tra i protagonisti la **Compagnia del Cioccolato** che, in collaborazione con le diverse **Tavolette** sparse in tutta Italia, organizza tante iniziative gustose ed interessanti, come degustazioni e momenti formativi, tutti rigorosamente all'insegna del Cioccolato Puro.

Da nord a sud, il 12 ottobre, tutta l'Italia profumerà di cacao.

Al nord, il **Quadratino di Treviso**, in collaborazione con **Dolceamaro Cioccolato**, propone degustazioni di cioccolata speziata o aromatizzata secondo le preferenze del cliente offerte agli amanti del cioccolato nei giorni del 12 e 13 ottobre. Il tutto accompagnato da un breve volantino che racconta il cioccolato.

Info: *Dolceamaro Cioccolato Via Inferiore, 14 31100 Treviso Tel. 0422/542815*

A **Trento**, la locale sezione della Compagnia del Cioccolato propone una degustazione di cioccolate in tazza, sia lavorate ad acqua che al latte, una buona occasione per capire le caratteristiche e le differenze tra i due metodi di preparazione. Ma non solo. Come sappiamo da qualche anno ormai anche nel mondo delle tavolette di cioccolato si è fatto strada il concetto di "cru", preso in prestito dal lessico enologico; si tratta di tavolette preparate con cacao di una singola qualità, in opposizione al "blend", ovvero una miscela di più tipologie di cacao. Ebbene le cioccolate che verranno proposte in degustazione a Trento saranno dei "cru" in tazza, una vera rarità nell'ambito della cioccolata come bevanda. L'evento si svolgerà nelle ore serali presso la sede della Tavoletta di Trento, Casa del Caffè, via S. Pietro 38. Info: Roberto Saraceni, Responsabile della Tavoletta di Trento, 349-4772262.

A **Torino**, il Chocoday sarà celebrato in due giornate.

Venerdì 12 ottobre saranno gli esercizi del capoluogo e della provincia aderenti a Confartigianato ad offrire degustazioni e assaggi al cioccolato e trattamenti "chocolate inspiration". Sempre in collaborazione con Confartigianato, a Cascina Roccafranca, è in cartellone un inedito spettacolo teatrale, realizzato dal Teatro delle Forme, tutto dedicato al cioccolato. Infine, il cioccolato diventa protagonista anche del Teatro dell'Enogastronomia con "**Veglia d'Amore e di Vin Cioccolato**", uno spettacolo che non si limita a "teatralizzare il cioccolato", ma che parte dal cioccolato come strumento per riallacciare i fili della memoria, i riti della tavola. Gli attori in scena raccontano il cioccolato come esperienza dei sensi, esperienza umana, sensoriale e relazionale.

La festa prosegue poi, domenica 14 ottobre, in piazza Carlo Alberto, dove, dalle 15.00 alle 19.00, si potranno trovare in vendita le *Tavolette d'oro* della Compagnia del Cioccolato, ovvero i migliori cioccolati italiani selezionati dalla Compagnia. L'iniziativa, realizzata in collaborazione con l'Associazione provinciale dei cuochi e le Associazioni d'amicizia con la Somalia e la Mongolia è finalizzata a permettere che giovani aspiranti cuochi del paese africano e di quello asiatico possano venire in Italia a seguire un corso di cucina (e di cioccolateria, naturalmente!).

Info Tavoletta di Torino, Annarita Merli 339 2827705

In **Lombardia**, **Fairtrade TransFair Italia** inaugurerà la Campagna nazionale "*Io faccio la spesa giusta*" con una serata tutta dedicata al cacao, "*Chococalleotto*", presso il Lifegate Caffè di Milano.

Il Comune di **Agrate** promuoverà nel circuito cittadino, in occasione del Chocoday 2007, degustazioni di cioccolato equo e solidale, proiezioni, laboratori nelle scuole e "*Le vie in festa*", manifestazione promossa da Associazione Commercianti e Amministrazione Comunale.

A **Delevio**, in provincia di Sondrio, il **Chocoalpi** aprirà le porte del laboratorio per degustazioni guidate e gratuite di puro cioccolato, proiezioni di filmati sulla coltivazione, raccolta del cacao e produzione di cioccolato, con inclusa la visita guidata al laboratorio stesso.

A **Lecco** aprirà i battenti il "Chocovillage", dove il cioccolato d'autore incontra le bellezze dei borghi della grande Lecco, luoghi cari al Gran Lombardo e vicini ai sognatori delle montagne. Tante le iniziative in programma per grandi e piccini. Per i più piccoli, per esempio, sarà divertente creare golose costruzioni al cioccolato o lavorare il cioccolato per tanti dolci da mangiare, trasformandosi per l'occasione in cioccolatieri in erba. Per i più grandi, invece, appuntamenti serali con il Cibo degli Dei in abbinamento a distillati, vini e ottimi sigari Toscano. Da non perdere anche la possibilità di farsi fare un'originale acconciatura personalizzata al cioccolato o di scoprire com'è cambiato il mondo del cioccolato dai Maya a oggi. Cene tutte cioccolato completano le offerte golose del Chocoday a Lecco.

In Emilia Romagna hanno aderito al Chocoday la Tavoletta di **Bologna** e quella di **Cesena**. Nel capoluogo emiliano sarà possibile degustare una speciale cioccolata speziata in tazza presso l'Hotel Corona D'Oro (Via Oberdan 12), mentre a Cesena l'Osteria Michiletta ha in programma una cena tutta cioccolato dall'antipasto al dolce (per info e prenotazioni: Osteria Michiletta Via Fantaguzzi 26 47023 Cesena (FC) Tel 0547 24691)

Infine, in Liguria, il **Galata Museo del Mare di Genova**, il museo marittimo più grande del Mediterraneo, festeggia il Chocoday 2007 in concomitanza con le celebrazioni per il Columbus Day. Nelle sale del museo sarà allestito uno stand Chocoday per l'intera giornata, con materiale promozionale e golosi assaggi.

Inoltre, la **Confartigianato di La Spezia**, in strettissima collaborazione con la Tavoletta cittadina, offre un ricco calendario di eventi inserito in una programmazione "cioccolatosa" più ampia che si snoda per tutto il mese di ottobre. In particolare, il 12 ottobre saranno dedicati al Chocoday le seguenti iniziative:

- **Un mare di...Baci" gita in traghetto nel golfo dei Poeti**, riservata gli alunni delle scuole elementari. A bordo "**Ciocola..ti..amo**": lezioni e degustazioni di cioccolato.

- "**Gelato al...Cioccolato**". Nelle 50 gelaterie che aderiscono all'iniziativa sarà possibile gustare un ottimo gelato artigianale al cioccolato al costo di 1.00 Euro. Saranno distribuite piccole note tecniche sul cioccolato e sul gelato. Inoltre un autobus d'epoca transiterà per il centro storico della Spezia offrendo gelati al cioccolato in cambio di offerte per il "Sorriso Francese"

Info: Compagnia del Cioccolato c/o Confartigianato Via Fontevivo 19 La Spezia

Al centro Italia, tanti golosi appuntamenti organizzati dalla Tavoleta di Roma organizzati per gli amanti del "Cibo degli Dei". Presso i locali "**Ciocolati**" di Roma e Latina saranno in programma degustazioni guidate di diversi tipi di cioccolato di qualità in abbinamenti a vini e distillati, assaggi di cioccolata calda con particolari speziature e correzioni. Il tutto abbinato alla mostra fotografica di Manuela Giusto sul tema "Il corpo ed il cioccolato".

Info: Ciocolati (Roma: Via Appia Nuova 41 g/h, Via M. Dionigi 36, Viale Libia 132; Latina: Via F. Ili Bandiera 23) Tel.06 36006165

In **Toscana**, nell'ambito dell' iniziativa **Ciocola-TiAmo**, colazioni e merende con cioccolate in tazza e torte al cacao, piatti a base di cioccolato fondente e cacao a pranzo o a cena. Tutto presso il Bar - Bistrot "Dolci Follie" di Signa, in provincia di Firenze

Info: Dolci Follie, Via Roma 232, Signa (FI), Tel: 3395495419

Venerdì 12 ottobre 1492 appena fatto giorno dalla nave Pinta si intravede il "Nuovo Mondo". Cristoforo Colombo arriva nella Nuova Terra. Dovranno passare ancora dieci anni perché le popolazioni locali, durante il quarto viaggio di Colombo gli porgano in segno di dono la moneta locale: semi a forma di mandorla cioè il xocolatl, il cacao. Da allora è passato molto tempo e il cacao ritorna ad essere protagonista. In occasione del Chocoday, l' enoteca-ristorante **Enotria di Firenze** propone una golosa sera a tutto... cacao.

Info: Enotria, Via delle Porte Nuove, 50 Firenze, Tel. 055 354350, Maurizio Tafani

In tutta Italia, inoltre, il Chocoday passa anche attraverso la bellezza per non dimenticare che il cioccolato puro ha proprietà benefiche anche per il corpo oltre che per la salute.

Così **Ishi**, leader nel settore della cosmetica, e la **Compagnia della Bellezza**, originale catena di atelier di parrucchieria ed estetica, rinnovano la loro adesione all'edizione 2007 del Chocoday aprendo le porte dei propri punti vendita a tutti i golosi che vorranno scoprire le qualità benefiche del cioccolato, offrendo speciali offerte e golosi omaggi, in abbinamento a speciali trattamenti al cioccolato.

Sostieni il Cioccolato, tutela la tradizione...**sottoscrivi anche tu il Manifesto del Chocoday su www.chocoday.com !**

Perugia, 05.10.2007

Ufficio Stampa Eurochocolate

V.le Centova, 6 – 06128 – Perugia

Tel . 075.5025882 Fax 075.5025889

Barbara Fabi- 347/3856875 - Maria Luisa Lucchesi 328/0368578

ufficiostampa@eurochocolate.com