

Consoliamoci con il cacao

Domenica torna il cioccolato day Per chi non vuole pensare alla crisi

■ Il cioccolato, visti i tempi, rischia di diventare un autentico bene rifugio, almeno per il nostro ego mortificato da bollette stratosferiche, mutui sempre più cari e Borse sull'orlo di una crisi di nervi. Ecco allora che domenica 12 otto-

bre, complice la data della scoperta dell'America e quindi del Continente del

cacao, è possibile consolarsi con la sesta edizione del "Chocoday" (www.chocoday.com), la giornata nazionale del cacao e del cioccolato, che celebra e promuove, in tutta Italia, il cioccolato puro, cioè il prodotto ottenuto esclusivamente con l'utilizzo di burro e massa di cacao, senza grassi e oli vegetali aggiunti. Con il Chocoday, promosso da Eurochocolate, con il patrocinio del ministero delle Politiche Agricole e Fore-

stali, ministero dello Sviluppo Economico, Icco-International Cocoa Organization, FairTrade, **Symbola**, Regione dell'Umbria e Comune di Perugia, si intende promuovere e diffondere la cultura del buon cioccolato. Un cioccolato che, oltre a rispettare i corretti principi di produzione, tuteli anche quelli etici e sociali garantendo un controllo completo della filiera produttiva del cacao, tutelando produttori delle materie prime e biodiversità. Numerose le iniziative che sono previste un po' in tutta Italia e avranno come protagonista il cosiddetto cibo degli dei.

Pagina a cura di **Monica Lodi**



Un week-end al gusto cioccolato

1 Milano: Bimbinfiera

Sabato e domenica

In occasione di Bimbinfiera, il salone dedicato a mamma, papà e bambini, Costruttori di Dolcezze by Eurochocolate promuove una maggiore consapevolezza del consumatore verso il cioccolato puro, con un'attenzione particolare ai piccoli golosi e ai loro genitori.

Per informazioni: Costruttori di Dolcezze by Eurochocolate Tel. 075 5025882 www.costruttoriidolcezze.it

2 Sondrio: Chocoalpi a Delebio

Sabato e domenica

L'azienda Chocoalpi aprirà le porte dei propri laboratori di produzione di cioccolato. Gli ospiti verranno coccolati da golose degustazioni di cioccolata in tazza e in tavoletta. In anteprima l'assaggio delle praline Chocoalpi all'erba viva, speciali degustazioni di blend fondenti e di Dragées, perle di frutta secca ricoperte di cioccolato al latte e fondente.

Per informazioni: Chocoalpi Via Legnone 4 Delebio (SO) Tel. 0342682188 www.chocoalpi.it

3 Torino: Cioccolateria Dell'Agnese

Sabato e domenica

Per intenditori e appassionati, degustazioni di "cru" di cioccolato saranno le protagoniste delle iniziative speciali organizzate dalla Pasticceria dell'Agnese in occasione del Chocoday 2008.

Per informazioni: Pasticceria Cioccolateria Dell'Agnese, C.Unione

Sovietica 417, Torino - Tel. 011 616157

4 Genova: Galata Museo del Mare

Domenica

Il Galata Museo del Mare, museo marittimo più grande d'Europa, festeggia il Chocoday 2008 in coincidenza 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 in omaggio a tutti i visitatori del museo.

Per informazioni: Galata Museo del Mare Galata De Mari, 1 (Darsena - Via Gramsci) Genova - Tel. 010 2345655 - E-mail: info@galatomuseodelmare.it

5 La Spezia: mostra-mercato a Sarzana

Domenica

Per il Chocoday, il comune di Sarzana ospita una Mostra mercato di cioccolato artigianale, in abbinamento a degustazioni di vini locali e a dolci e preparazioni tutte dedicate al cacao e al cioccolato, in Piazza Matteotti, dalle ore 10.30 alle ore 19.00.

Per informazioni: A. Simone, tel. 0187 286655 - 340 7130182

6 Latina: Il museo del cioccolato

Domenica

Nel giorno dedicato al Chocoday 2008 il Museo del Cioccolato - Antica Norba di Norma (LT) organizza un'apertura straordinaria, offrendo a tutti i golosi ingresso gratuito e visite guidate al museo. Un'antica fabbrica di cioccolato completamente ricostruita con macchinari originali, strumenti Maya, fino ad una panoramica di confezioni e pubblicità del primo novecento. Si potrà assistere alle dimostrazioni di antiche tecniche di lavorazione del cioccolato grazie alla presenza di esperti maestri Cioccolatieri. Infine, per tutti una degustazione gratuita alla "Fonte del cioccolato".

Per informazioni: Tel. 0773354548

UNA SCENA DEL FILM "LA FABBRICA DI CIOCCOLATO" di G. G. G. G.

www.ecostampa.it

074078