

# La grande sfida dei Maestri Cioccolatieri

**CASTEL SAN PIETRO Terme & Cioccolato** chiude la quinta edizione con il concorso tra gli artisti dell'arte dolciaria

**E'** gran finale oggi pomeriggio per la manifestazione Castel San Pietro Terme & Cioccolato. Crescono attesa e interesse fra i Maestri Cioccolatieri che, oltre ad esporre i loro gustosi prodotti negli stand in piazza XX Settembre, si accingono a partecipare anche alla quinta edizione del concorso "Cioccolato e Miele".

I Maestri Cioccolatieri gareggeranno con creazioni originali, elaborate appositamente per questo atteso concorso che si svolgerà oggi a partire dalle 15 nella Residenza Municipale, nella Sala del Consiglio. La scelta del miele come secondo ingrediente non è casuale, visto che la città di Castel San Pietro è impegnata nella valorizzazione dei prodotti locali anche attraverso la partecipazione a varie associazioni, tra cui l'Osservatorio Nazionale Miele e l'Associazione Citiaslow.

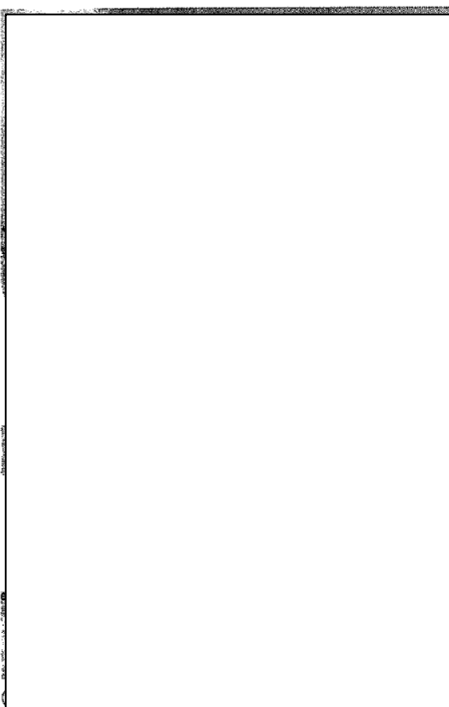
Come nelle precedenti edizioni, laggiù (la cui composizione rimarrà segreta fino all'inizio del concorso) degusterà e valuterà attentamente le creazioni in gara, che saranno presentate in forma rigorosamente anonima. Chissà chi sarà il vincitore della quinta edizione. Potrebbe confermarsi il detto "non c'è due senza tre" e aggiudicarsi il titolo ancora La

Floridita (città di Puianello, Reggio Emilia) prima classificata nel 2010 con "Le Rose Ubriache" e nel 2013 con "Non chiamatemi cozza", oppure potrebbe fare il bis Arlotti & Sartoni, città di San Giorgio di Piano (Bo), vincitore del 2012, con "Il Pirata, la Piemontese e il Castellano", ma la concorrenza è davvero molto forte e quest'anno potrebbe essere la volta di un nome nuovo. Come di consueto i primi tre classificati saranno premiati dal sindaco Sara Brunoni con un'o-

## Dagli stand al Municipio. Gara con l'ingrediente aggiunto: il miele

pera in terracotta dell'artista castellano Gianni Buonfiglioli, creata appositamente per la 5ª edizione del Concorso.

**Altro ancora** Oggi in piazza XX Settembre dalle 10 fino a sera riapriranno quindi gli stand delle imprese artigiane aderenti a CiochinBo, che offrono innumerevoli tipi e forme di cioccolato, tutti rigorosamente con produzione propria di cioccolato puro, senza uso di grassi diversi dal burro di cacao. Riapriranno an-



che lo stand Icam Linea Professionale "Il cioccolato dei professionisti" e lo stand istituzionale, che ospiterà l'Osservatorio Nazionale del Miele che offrirà una degustazione dei migliori mieli del concorso Tre Gocce d'Oro 2013 spalmati su fette di pane. In più, nello stand accanto, degustazione di prodotti al cioccolato per celiaci.

**Offerte** Da non perdere l'iniziativa "Sconto Ciocco 10% + 10%": buoni sconto in distribuzione presso gli esercizi commerciali di Castel San Pietro. Tutti coloro che presenteranno il tagliando agli stand dei maestri cioccolatieri usufruiranno dello sconto immediato del 10% su un acquisto del valore minimo di 10 euro. Successivamente, entro il 30 aprile 2014, presentando lo scontrino di acquisto del cioccolato unitamente al tagliando a uno degli esercizi commerciali di Castel San Pietro Terme aderenti all'iniziativa, si avrà diritto ad un sconto del 10% sugli acquisti effettuati in negozio.

Molto interessanti le offerte al profumo di cioccolato, curate dagli hotel del territorio che hanno aderito alla richiesta di lavoro congiunto per accogliere il turista nel weekend della manifestazione: [www.palazzodivarigiana.it](http://www.palazzodivarigiana.it) e [www.hotelcastello.net](http://www.hotelcastello.net)