

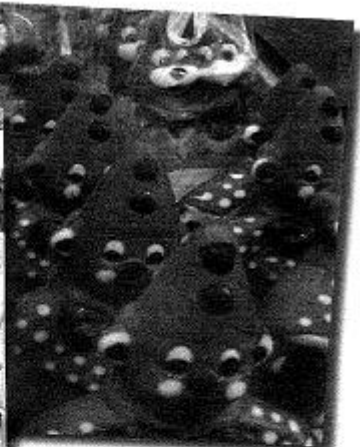


CASTEL SAN PIETRO | Weekend dolce con bancarelle e iniziative

Il cioccolato che fa bene



I RAGAZZI DELL'ISTITUTO ALSBERGHIERO «SCAPPI» IN UNA PRECEDENTE EDIZIONE DI «TERME E CIOCCOLATO»



Milena Meati

Abbinamento che vince non si cambia. E infatti per il quinto anno consecutivo Castel San Pietro propone la manifestazione *Terme e Cioccolato*, weekend che vede il prodotto del cacao vero protagonista, sia come alimento sia come strumento del benessere di mente e corpo. Il clou della manifestazione si svolgerà sabato 15 e domenica 16: «Sarà un dolce finestrino», lo definisce il sindaco Sara Brunacci - che negli anni ha saputo farsi conoscere grazie a molteplici fattori, dall'alta qualità dei prodotti esposti alla ricchezza dell'offerta termale, dalla capacità di accoglienza degli esercizi del nostro territorio alla siorgia che si è creata fra i diversi servizi cancellieri che si sono resi co-protagonisti di questa dolce manifestazione.

Ben tredici maestri cioccolatieri provenienti da gran parte d'Italia approderanno per due giorni a Castello portando con sé i propri prodotti e la propria arte: cioccolatini, dai mille abbinamenti e saporiti, ma anche vere e proprie opere d'arte e sculture fatte di cioccolato. Novità di questa quinta edizione è la presenza dello stand *Icon*, azienda italiana professionista del cioccolato che lo produce per i maestri cioccolatieri.

Oltre al cioccolato da mangiare, la manifestazione prevede che sia utilizzato anche come alleato per il benessere fisico attraverso diversi trattamenti termali e Spa: dal peeling all'idromassaggio al cioccolato, dall'impacco al massaggio per-

fino al cioccolato bianco. «Sia i trattamenti estetici, simili alle coccole, sia il cioccolato, grazie alle sostanze che contiene il cacao - spiega il direttore sanitario delle Terme di Castel San Pietro, Arrillo Menconi Orsini - favoriscono la produzione di endorfine e di conseguenza danno un senso di benessere e piacere che regola in maniera positiva l'umore ma anche altri aspetti della persona, dalla memoria al sonno. Oltre che da mangiare, dunque, il cioccolato è buono anche per il corpo. All'ospedale bolognese Sant'Orsola sono infatti in corso alcune sperimentazioni, in collaborazione con l'Associazione bolognese di cioccolatieri *Ciocchinbo*, riguardanti l'influenza positiva che il cacao può avere sui differenti individui; nonostante i risultati si vedranno solo in futuro, le aspettative sono comunque positive: il cacao è benefico per mente e corpo.

«Chiaramente va consumato ed utilizzato con moderazione - dà il parere il dottor Orsini - per non trasformare gli effetti positivi in negativi.

Benché parenti, cacao e cioccolato sono due cose alquanto distinte, da non confondere. Il primo è il seme del frutto dell'albero *Theobroma Cacao*, ricco di sostanze e minerali dalle molteplici funzioni benefiche; il cioccolato è invece un lavorato del cacao cui si aggiunge il burro di cacao, altro prodotto del seme del cacao, di natura grassa ma vegetale. Per la legislazione italiana il cacao minimo che deve contenere il cioccolato non deve

essere inferiore al 35%, ma più lo si sceglie fondente (dal 45% di cacao a salire) e maggiori saranno le sostanze benefiche presenti assunte e dunque maggiori saranno anche i benefici. Inoltre, man mano che aumenta la percentuale di cacao, diminuisce quella di burro di cacao e il cioccolato diventa un alimento concesso nella dieta. Da considerare, infine, le differenti provenienze del cacao (Costa d'Avorio, Ghana, Indonesia, ecc. solo per citare i tre principali produttori): come per tutti i prodotti, provenienza significa anche differenza di aromi. Il cioccolato si è prestato, già dal '600 - spiega Giuseppe Sartori, presidente dell'Associazione *Ciocchinbo* -, come mezzo di diffusione dei prodotti alimentari: è stato l'arredo della scoperia della famiglia come alimento e non solo come piatto ornamentale. Oggi la sapienza degli artigiani si allia con le migliori espressioni della produzione alimentare e il mercato lo premia, riconoscendo l'alto valore e preferendo la scoperta emozionale al consumo di massa.

Tornando a Castello, tre appuntamenti faranno da anteprima alla manifestazione che quest'anno entra a far parte del prestigioso circuito di qualità *Cioccoshow*. Giovedì 13 alle ore 17 presso la Biblioteca comunale di Castel San Pietro ci sarà il laboratorio per ragazzi dagli 8 agli 11 anni *Ombre dolci*, sabbie di cioccolato, papercutting e merenda offerta dall'Associazione *Ciocchinbo*. Alle ore 19 presso la salita espositiva di via Matteotti

79 ci sarà la premiazione dei vincitori del concorso fotografico *Alpini sempre con premi a base di cioccolato* offerti da *Ciocchinbo*. I vincitori sono: i *salii degli alpini* di Giuseppe Imperio, *Riflessi Alpini* di Leonardo Piel, *Sempre più in alto* di Enrico Moglia. Venerdì 14 i grandi chef e gli studenti dell'alsberghiero Scappi proporranno una cena tematica all'insegna del cioccolato in abbinamento al menu: l'appuntamento è per le ore 20 presso l'Istituto Bartolomeo Scappi, viale Terme 1054 (per prenotazioni: 0519448181).

Il benvenuto ai tredici maestri cioccolatieri che delizieranno i palati di castellani per due giorni consecutivi, avverrà in piazza XX Settembre alle ore 10 di sabato 15 marzo alla presenza delle autorità e con l'accompagnamento musicale della Banda di Castel San Pietro Terme. Seguirà, alle ore 10.30, la festa per i ragazzi delle scuole di Castel San Pietro con degustazioni di grande cioccolato offerte dai maestri cioccolatieri di *Ciocchinbo* in collaborazione con l'Istituto alsberghiero Scappi e l'Osservatorio nazionale del miele. Nel pomeriggio (14.30-17) l'Istituto Scappi propone, nei propri spazi in viale Terme 1054, il laboratorio ludico-sensoriale *Ludoccioccolato*, aperto ai giovani fra i 5 e i 12 anni previa prenotazione (0516954112).

Alle 17, presso la salita espositiva di via Matteotti 79, lo spettacolo *Dal cacao al cioccolato: un'arte del buonomare... e molto di più* racconterà vita morte e miracoli del

protagonista della festa, sia attraverso la teoria del grande professionista Francesco De Dominicis di *Ciocchinbo*, sia attraverso una performance di Davide Dall'Amore condita di aneddoti e ricette a base di cioccolato. Per entrambi i giorni, allo stand istituzionale della manifestazione sarà possibile assistere a dimostrazioni sulla produzione del cioccolato.

Domenica 16, oltre agli stand aperti dalle 10 alle 20, avrà luogo presso il municipio il concorso *Cioccolato e miele*, anch'esso giunto alla quinta edizione: a sfidarsi saranno proprio i maestri cioccolatieri, ciascuno con un solo prodotto dalla ricetta segreta da sottoporre alla giuria, che assaggerà, e alla presenza del pubblico, che invece potrà solo guardare. La premiazione dei vincitori avverrà alle ore 17.

Collaterali al programma, vi sono poi le iniziative per l'educazione alimentare promosse dal Soltaris nelle scuole del territorio e le tante proposte degli esercizi, dai trattamenti a tema delle Terme di Castello ma anche Palazzo di Varignana e Ban Sabai, allo sconto 10%+10% valido prima negli stand e successivamente negli esercizi commerciali di Castello aderenti all'iniziativa. Anche l'azienda vinicola Umberto Cesari propone un appuntamento collaterale alla manifestazione: la degustazione *Cioccoschiese Tasting*, in programma sabato 15 dalle 9 alle 18.30 presso La bottega delle vigne (via Stanzano 1256).