

Stare insieme in nome della condivisione

Dal 13 al 16 marzo si è svolta a Castel San Pietro Terme la kermesse "Castel San Pietro Terme&Cioccolato". Una manifestazione di successo, capace **promuovere il cioccolato**, ma anche **il territorio** a 360 gradi

Organizzare manifestazioni con un unico obiettivo oggi non conviene più. Lo ha capito l'amministrazione comunale di Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna. La parola d'ordine è **condivisione, fare rete**. E allora una manifestazione enogastronomica può diventare l'occasione per promuovere il cioccolato e il miele, ma anche il territorio, la scuola – l'Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" – le terme, gli alberghi, i ristoranti e anche un'azienda made in Italy che produce un cioccolato di eccellenza, la Icam. La solidarietà, la capacità di unirsi per essere più forti è un concetto antico, ma dal futuro importante. Nella



piazza centrale di Castel San Pietro Terme tredici cioccolatieri artigiani hanno fatto conoscere l'eccellenza del Cibo degli Dei. Hanno dedicato un intero week end alla **condivisione della loro maestria**, del loro tempo, spiegando ai loro clienti come interpretare il cioccolato. **Elena Gaggion, brand Manager di Icam**, ha guidato una degustazione per far conoscere a un pubblico interessato e curioso i segreti di un ingrediente nobile, ma spesso poco conosciuto. Nel



Il Mondo delle Golosità di Ilesolo (VE) si aggiudica il primo posto con la pralina "Armonia Veneziana" al miele di Barena e pinoli.



Al secondo posto la Gelateria Miraggio da Parma con la sua pralina al liquore nocino



Terzo gradino del podio per Di Maria Confetti & Cioccolato da Ripalimosani (CB) con la pralina "Honey Black & White" con miele di sulla



pomeriggio di sabato con **Francesco De Dominicis, componente del Collegio di Controllo di CiochinBo'**, ha presentato una vera e propria lezione sul cacao e il cioccolato. La manifestazione si è conclusa domenica con un concorso dedicato all'abbinamento miele-cioccolato durante il quale 12 cioccolatieri si sono sfidati in nome della qualità.

Dopo aver assaggiato i dodici campioni anonimi ammessi al concorso, tutti di buon livello di qualità, i giurati hanno designato vincitrice "Armonia veneziana", pralina al miele di Barena e pinoli, realizzata da Il Mondo delle

Golosità di Ilesolo (VE), che aveva già sfiorato il successo piazzandosi secondo nell'edizione 2013. «Il miele di Barena si caratterizza per un sapore leggermente amaro con forti note minerali e un colore rosso scuro – spiegano i produttori - e lascia al palato una nota salata, che rende piacevole l'abbinamento con i pinoli e il cioccolato di copertura leggermente aromatico e tabaccato». Questi gli ingredienti: camicia di copertura fondente al 70%; pinoli tostati, copertura al latte Prestige Icam, miele di Barena, burro anidro in pomata, burro di cacao naturale Icam. Seconda classificata la **Gelateria**



Sopra, Francesco De Dominicis, componente del collegio di controllo di CiochinBo'. Sotto, la giuria al lavoro



Miraggio da Parma con una pralina al liquore nocino, tipico del parmense, così composta: copertura fondente 57% Icam-Mabel, miele di ciliegio e tarassaco di Villanova d'Arda (PC), nocino, destrosio, sorbitolo. Infine, al terzo posto **Di Maria Confetti & Cioccolato** da Ripalimosani (CB) con la pralina "Honey Black & White" realizzata con miele di sulla, panna, pralinato nocciola, arancio, cioccolato fondente, cioccolato bianco e granello di cacao tostato. ■

DICONO DI LUI

Il cioccolato, anche in tempo di crisi, è un prodotto considerato irrinunciabile. Lo dimostra il successo di Terme&Cioccolato. Gironzolando tra una bancarella e l'altra, ho raccolto qualche novità, qualche curiosità. Il **presidente di CiochinBo' Giuseppe Sartoni** mi presenta la tavoletta di cioccolato alla stevia, completamente priva di zucchero, realizzata con il 96% di cacao biologico e l'aggiunta del 4% di stevia. «Una proposta tutta cioccolatosa, con la sola aggiunta di un ingrediente naturale, da poco liberalizzato in Europa, la stevia. Un prodotto che dà piacere e salute». Avrà successo? «Ci vorrà tempo, bisognerà trovare il modo giusto per comunicarla. Io la propongo come un prodotto rispettoso della salute, consentito anche a chi deve prestare attenzione agli zuccheri. Un modo per non rinunciare al cioccolato». Quale cioccolato è più richiesto? «Il fondente, cominciano a preferirlo anche i bambini. La campagna informativa comincia a dare i suoi risultati». Mi soffermo (prima che fosse proclamato vincitore del 5° Concorso

Cioccolato & Miele) da **Valter Pavanetto, titolare de Il Mondo delle Golosità di Ilesolo**, il "cioccolatiere della notte". Mi spiega, sorridendo, che la sua fortuna sono le discoteche. Soprattutto d'estate, il popolo della notte, dopo aver fatto baldoria, si rifugia nel suo locale per recuperare le energie, scegliendo le sue proposte dolci e salate. **Stefania e Sandra Filippi** vengono invece dal cuore della Toscana. Nel laboratorio di **San Marziale a Colle di Val d'Elsa** e nel punto vendita de **Le Follie di Arnolfo a San Gimignano**, propongono dell'ottimo cioccolato, ma soprattutto hanno lanciato la grande novità del cioccolato alle essenze. Avvalendosi della collaborazione di un erborista sono riuscite a realizzare prodotti unici. Davvero ottimi il cioccolato fondente allo zafferano e il cioccolato alla lavanda!

