

## A SULMONA ARRIVA LA FABBRICA DI CIOCCOLATO CON ARTIGIANI PERUGINI

2 Gennaio 2018



SULMONA - Tre giorni al sapore di cioccolato, il prossimo fine settimana a Sulmona (L'Aquila), dov'è in programma il "Chocolate Days".

Da venerdì 5 gennaio lungo corso Ovidio saranno sistemate una ventina di pagode bianche illuminate che ospiteranno i maestri cioccolatieri e la Ciokofabbrica. La "dolce" struttura darà grande spazio alla parte educativa, con cenni storici sul cacao, dove si potrà svolgere anche intrattenimento didattico per le scuole primarie, con il racconto di tutte le fasi lavorative dalla raccolta alla trasformazione delle fave di cacao, concludendo con la consegna del cioccolato ai bambini.

La Ciokofabbrica potrà essere elemento utile e didatticamente professionale per i ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Roccaraso, che potranno conoscere tutti gli aspetti tecnici legati

alla lavorazione del cacao uniti ai suoi aspetti nutrizionali.

Negli ultimi anni il consumo di cacao è notevolmente cresciuto, soprattutto in Europa. Consumo che gli ultimi dati stimano in circa 22 miliardi di euro. In cima a questa classifica si colloca la Svizzera con un consumo di circa 209 tavolette all'anno pro capite, un record mondiale.

Il "cibo degli dei" (Theobroma cacao) ed i suoi derivati (cioccolato) sono, per il nostro mondo, un'acquisizione relativamente recente; infatti, la conoscenza "occidentale" di questa pianta e il consumo di prodotti ottenibili dai suoi semi è stata possibile solo in seguito alla scoperta delle Indie Occidentali e del Nuovo Mondo e più precisamente a partire dal XVI secolo.

Da allora l'abitudine a consumare cacao si è diffusa velocemente in tutto il Vecchio Continente e, successivamente, in vastissima parte del nostro pianeta. A partire dalla bevanda ottenuta dal cacao, con il contributo di conoscenza e creatività di svariati soggetti (clero, farmacisti, artigiani), si è ottenuto il cioccolato solido così come lo conosciamo oggi, alimento ricco dal punto di vista organolettico, nutrizionale e financo salutistico.

L'apprezzamento ed il consumo di cioccolato, inoltre, sono cresciuti molto nel passato recente in virtù delle nuove acquisizioni scientifiche sui benefici apportati ed anche per l'intensa promozione mediatica e la varietà di nuove proposte in termine di prodotti ottenuti da derivati di cacao (cioccolato senza zuccheri aggiunti, "crudo", ricco di polifenoli, etc.). La manifestazione si prefigge di presentare in un unico contesto: la storia, la tecnologia produttiva, le attuali acquisizioni scientifiche inerenti l'ambito salutistico, il profilo sensoriale, il commercio ed il consumo consapevole del cacao e del cioccolato.

## **PROGRAMMA**

### **Venerdì 5 gennaio 2018**

ore 11:00 Apertura Stand del Cioccolato ;

ore 11:30 Inaugurazione Ufficiale della Manifestazione Festival del Cioccolato di Pescara e della Ciokofabbrica alla presenza delle Autorità Istituzionali;

ore 11:45/13:00 - 16:00/19:00

1° Percorso Educativo all'interno della CIOKOFABBRICA : " dalla tostatura della Fava di Cacao alla creazione della pasta di Cacao"

ore 17:00/ 18:00

Show-Cooking - corso aperto a tutti. ore 22:00 Chiusura Stand.

## **Sabato 6 gennaio 2018**

ore 10:00 Apertura Stand del Cioccolato;

ore 11:00/13:00 16:00/19:00

incontriamo WILLY WONKA e la Fabbrica del Cioccolato – all'interno della Ciokofabbrica; ( per bambini ed alunni scuole Primarie)

ore 11:45/13:00 – 16:00/19:00

2° Percorso Educativo all'interno della CIOKOFABBRICA : “ dalla Pasta di Cacao alla Creazione della Cioccolata”

ore 17:00 Laboratorio per i Bambini “ mi impasto di cioccolato” a cura della Maestro Cioccolatiere Fausto Ercolani;

ore 18:00 “La Cioccolata fa bene?” percorso culturale e nutrizionale del Cioccolato

ore 22:00 Chiusura Stand.

## **Domenica 7 gennaio 2018**

ore 10:00 Apertura Stand del Cioccolato; ore 11:00/13:00 16:00/18:00

incontriamo WILLY WONKA e la Fabbrica del Cioccolato – all'interno della Ciokofabbrica; ( per bambini ed alunni scuole Primarie);

ore 11:45/13:00 – 16:00/19:00

3° Percorso Educativo all'interno della CIOKOFABBRICA : “ dalla Fava di Cacao alla Cioccolata ” si faranno partecipare ospiti nella creazione del cioccolatino;

Attesissima per la gioia dei più piccoli nella giornata della domenica la presenza di Masha e Orso, che gireranno nella fiera e con

cui sarà possibile giocare e fare foto. ore 17:00/18:00

4° Percorso Educativo all'interno della CIOKOFABBRICA “ Cioccolatini Artigianali ed oggettistica in genere” dimostrazione a cura del maestro Fausto Ercolani

ore 22:00 Chiusura Manifestazione.