

“ChocoArt®” Gli Artigiani del cioccolato

Praline, cremini, tavolette, cioccolatini, creme spalmabili, croccanti, choco chips, choco kebab, laboratorio di piazza e golose degustazioni... a Caorle durante le festività Pasquali sono in arrivo i cioccolatieri di “ChocoArt®” gli Artigiani del cioccolato.

ChocoArt® Il tour dei cioccolatieri artigianali arriva a Caorle dal 30 marzo al 2 aprile e sarà un’occasione per far festa e curiosare nel dolce mondo del cioccolato artigianale di qualità. La manifestazione è organizzata dall’Associazione Culturale Arti Libere, con il patrocinio del Comune di Caorle.

Per quattro giorni i cittadini e i turisti potranno soddisfare il palato e la propria curiosità, assaggiando infiniti gusti e scoprendo specialità di ogni genere e forma, “artistica” o più tradizionale.

Ed ecco che tra i banchi si troveranno specialità dalle regioni d’Italia come il prelibato cioccolato di Modica, i cannoli siciliani, gli inimitabili cuneesi al rum, i cremini e le tavolette da Perugia...e poi croccanti, creme spalmabili, praline di infinite varietà, tavolette, dragèe ovvero confetti di cioccolato, “spezzati” (tavolozze e quadrati) ai cereali e alle spezie, liquori di cioccolato (come la birra o gli abbinamenti con il rum), ma anche senza glutine e birra al cioccolato e tanto altro...

Da segnare nella lista degli assaggi anche le proposte al cioccolato crudo realizzato con le antiche tecniche di lavorazione rigorosamente artigianali. La fava non viene tostata e mantiene i principi benefici e salutari del cacao. Tutto il processo di lavorazione in laboratorio avviene al di sotto dei 43 °C, per non superare quella quota che andrebbe a danneggiare i principi antiossidanti.

Tra le forme originali ci saranno anche le scarpe, i lucchetti, i cacciaviti i cellulari e le pinze nonché le borsette di alta moda, gli attrezzi e gli oggetti da lavoro, le tazzine e i servizi da caffè, i formaggi, i salumi e i pupazzetti al cioccolato tanto amati dai più piccoli.

«Il cioccolato è un motivo dominante delle nostre giornate – sostengono i maestri cioccolatieri del tour, è un potente energetico antistress o il balsamo lenitivo che ci attende sul tavolino, vicino alla poltrona, per distendere i nostri nervi; i bambini lo adorano e ogni uomo che sia stato un bambino non può che ricordare questa profonda impressione d’infanzia».

«È una festa del cioccolato itinerante quella realizzata da Arti Libere che ha ideato e progettato l'iniziativa. Un evento di grande richiamo di pubblico che ha dato forza a questo Tour. La creatività, la cura e l'innovazione artigianale al servizio del cioccolato di qualità sono i punti di forza di questo evento che ogni anno prende il via a fine ottobre e si chiude a fine aprile che ci porta ogni weekend in giro per le più belle piazze d'Italia. Un'esperienza unica che ci ha permesso negli anni di coltivare preziose collaborazioni con varie Amministrazioni Comunali, Pro Loco e uffici Turistici.

“ChocoArt®” nel suo Tour è accompagnato da una novità: il laboratorio “Bean to Bar” (dal cacao al cioccolatino) Allestito e gestito dalla “Via del Cioccolato” di Perugia;”. In uno speciale stand 10 x 10 posizionato in un area strategica adiacente agli stand dei maestri cioccolatieri, verrà illustrato il percorso delle fave di cacao attraverso i processi di: tostatura, granellatura, raffinatura, concaggio, temperaggio e modellaggio fino a raggiungere la forma finale di tavoletta.

Per i più piccoli allestiremo il Laboratorio del Cioccolato, gestito da abili maestri cioccolatieri, che illustrano tutto il processo di lavorazione di questo magico prodotto che da semplice frutto viene trasformato con abili lavorazioni in sapore, colore, profumo e soprattutto “Gusto”. I laboratori didattici sono percorsi dedicati a bambini, ragazzi, ma anche agli adulti dove, attraverso documentazione fotografica, spiegazioni, lavorazioni in loco e percorsi tattili sarà possibile appassionarsi a questa nobile arte o più semplicemente trascorrere piacevoli giornate che suscitano molta curiosità e voglia di sapere.

In piazza saranno presenti tutti i macchinari funzionanti (la filiera è composta dal: “roaster” per la tostatura, “winnover” frangi cacao, “grinder” e “micron” per la raffinazione, “vibro” per il setaccio ed infine da una temperatrice); inoltre un maestro cioccolatiere descriverà ogni passaggio e farà assaggiare i prodotti nelle fasi di lavorazione.

Al tour nazionale “ChocoArt®”, partecipano solitamente dai 15 ai 20 maestri cioccolatieri che dal 2013 viaggiano senza sosta per regalare alcuni giorni di sorrisi e bontà in tante piazze e centri storici. Il Tour 2017/2018 iniziato a lo scorso ottobre da Milano, ha “deliziato” le città di Imperia, Vigevano, Grazzano Visconti, Sondrio, Stresa, Saronno, Gallarate, Tarvisio, Como, Pistoia, Urbino e molte altre...

Seguiteci sulla nostra pagina Facebook “@chocoarteventi” troverete tutte le date dei nostri eventi, fotografie e video dei nostri eventi.