

## L'arte del cioccolato scende in piazza

**Pubblicato:** Giovedì 22 Ottobre 2009

“**L'arte del cioccolato in piazza**”: un'occasione unica per scoprire il vero cioccolato artigianale. Quello genuino, che fa bene anche ai bambini che tanto amano mangiare cioccolato. **Domenica 25 ottobre dalle 9.30 alle 17 piazza Mazzini a Cardano al Campo** si trasformerà in una bottega artigianale a cielo aperto dove si potrà degustare cioccolato di qualità ma anche vedere dal vivo le dimostrazioni di come si produce il cioccolato.

La manifestazione, alla sua prima edizione, è stata organizzata dall'assessorato alle attività produttive del Comune di Cardano al **Campo in collaborazione con l'associazione di produttori e artigiani “Terra e Mani” di Varese** (la stessa che mette in piedi mensilmente i Farmer's Market). La peculiarità dell'evento “L'arte del cioccolato in piazza” è quella di mettere insieme maestri pasticceri artigiani con una finalità di educazione alla cultura del cioccolato prima ancora che puramente commerciale, tanto che i **veri protagonisti dell'evento saranno i bambini delle scuole cardanesi** di ogni ordine e grado, che hanno ricevuto un coupon omaggio per la degustazione del cioccolato. Niente a che vedere, insomma, con le ormai diffusissime fiere dedicate al cioccolato, che riempiono di prodotti industriali le piazze, anche nelle maggiori città del Varesotto. “L'arte del cioccolato in piazza” può infatti vantarsi a pieno titolo di essere la prima fiera del cioccolato artigianale della provincia di Varese.

«Puntiamo sulla qualità – spiega **l'assessore alle attività produttive Enrico Tomasini** – è la prima



volta che sperimentiamo questa iniziativa, e abbiamo voluto contraddistinguerla ponendo l'accento sulla qualità e sull'educazione rivolta ai ragazzi delle scuole».

Il responsabile di “Terra e Mani” Dino Crivelli aggiunge che «la caratteristica distintiva di questa fiera rispetto ai soliti eventi dedicati al cioccolato è il fatto che porta gli artigiani ad esprimersi di fronte al grande pubblico, quegli stessi artigiani che in passato hanno sempre rifiutato di partecipare a manifestazioni di carattere commerciale per non snaturare la qualità della loro produzione».

Per lo speciale evento **scendono in campo cinque laboratori artigiani dolciari**, della provincia di Varese ma non solo: la pasticceria Bacilieri di Marchirolo, la pasticceria Fratelli Gnocchi di Gallarate, la pasticceria Chiara di Fabio Longhin di Olgiate Olona, la pasticceria Sara e Mariano di Morazzone e la pasticceria Pitti di Cascinette d'Ivrea in provincia di Torino. Tra le collaborazioni ci sono anche quelle della ditta Borgotti di Omegna che fornirà le temperatrici e i macchinari per lo stand dimostrativo e la manifattura di cioccolato Valrhona che offrirà il cioccolato da utilizzare per le dimostrazioni.

Domenica in piazza Mazzini troveranno posto sei stand, uno a ciascuno per i singoli pasticceri, che

proporranno i loro prodotti per la degustazione e la vendita, e uno per le dimostrazioni a ciclo continuo di come si produce il cioccolato, dal frutto della pianta di cacao alla tavoletta che si acquista in pasticceria.

Tra gli stand è previsto un percorso di degustazione ben preciso, che porterà i partecipanti ad assaggiare e conoscere vari tipi di cioccolato: bianco, al latte, fondente al 60%, fondente al 70% e aromatizzato ai frutti di bosco.

«E' un'occasione unica – sottolinea **Massimo Gnocchi, pasticcere artigiano di Gallarate**, parlando a nome degli artigiani coinvolti nell'iniziativa – il cioccolato è l'alimento più consumato a tutte le età ma la gente sta disimparando a capire le differenze tra i vari tipi di cioccolato. Oggi è più che mai necessario educare al consumo di cioccolato, come in passato si è fatto per il vino, dove la qualità è riconosciuta in modo molto più marcato. Tanto più se pensiamo che il cioccolato è destinato in molti casi ai bambini, per la cui alimentazione sarebbe richiesto un surplus di attenzione. Il cioccolato artigianale ha costi diversi, e sicuramente più alti, ma anche caratteristiche organolettiche non negative».

“L'arte del cioccolato in piazza” si terrà **domenica 25 ottobre dalle 9.30 alle 17 in piazza Mazzini a Cardano al Campo**. In caso di maltempo gli stand si sposteranno di pochi metri, sotto i porticati dell'oratorio San Luigi per gentile concessione di don Erasmo.

**L'ingresso alla manifestazione è libero e gratuito.** Ai bambini delle scuole materne, elementari e medie e dell'asilo nido di Cardano al Campo è stato consegnato un buono omaggio per la degustazione dei cinque tipi di cioccolato negli stand degli artigiani pasticceri. Lo stesso “ticket” potrà essere acquistato dal pubblico alla modica cifra di tre euro direttamente in piazza Mazzini in uno stand dedicato. Negli stand dei pasticceri saranno inoltre in vendita prodotti artigianali di vario genere a base di cioccolato.

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)