

AVEZZANO: TORNA “DOLCILANDIA”, IL LABORATORIO DEL CIOCCOLATO

13 Aprile 2024



AVEZZANO – Un programma ricco di storie millenarie, leggende del gusto e le più sofisticate tecniche di cioccolateria, il tutto al gusto di cioccolato. Le ricette di ieri incontrano la creatività dei maestri pasticceri di oggi: torna, anche per quest’anno, a Piazza Risorgimento, con una veste tutta nuova, il Festival del cioccolato “Dolcilandia”, patrocinato dal Comune di Avezzano.

Oggi, il laboratorio degli chef e dei maestri pasticceri aprirà i battenti alle ore 10 del mattino, con show-cooking e un laboratorio didattico a cura di Fausto Ercolani, dedicato all’artigiano perugino.

Tra i laboratori da seguire e sperimentare, alla portata di tutti, si citano: “Dalle fave di cacao al cioccolato”, una dimostrazione del processo tecnico- produttivo del cioccolato; “Come fare una pralina a casa”, ovvero un breve corso intensivo per la realizzazione di una pralina senza l’ausilio delle attrezzature professionali. Infine, da non perdere il laboratorio “Il cioccolato di Modica”: dimostrazione e curiosità.

Sempre stamattina, a partire dalle ore 11, solo su prenotazione, i più curiosi potranno assistere al laboratorio “NON SOLO Rum!”, abbinamenti del cioccolato con distillati, liquori, vermouth e birra a cura della Federazione Italiana Barman. Il relatore sarà Nunzio Di Paolo (FIB Abruzzo e Molise).

Nel pomeriggio, tra altre lezioni intensive con i maestri cioccolatieri, il primo cittadino Giovanni Di Pangrazio assisterà alla realizzazione del cioccolatino “Il Bacio Del Giro d’Italia di Avezzano”, a cura del Maestro Cioccolatiere Fausto Ercolano. Gran finale, stasera, alle ore 21, con un’esperienza tutta abruzzese, ovvero con la rivisitazione della ricetta dei Cauciuinitti, show-cooking a cura dello chef Davide Cozzolino.

La domenica più dolce incomincerà alle ore 12 e 30, con i primi laboratori. Dalle ore 14, show-cooking con la chef Ivana De Gasperis, che illustrerà ai presenti la ricetta “Cinghiale Cioccolato e Mirtilli”. Nel pomeriggio, dalle ore 15 e 30, è in programma lo show cooking con lo chef Alberto Seritti, dal titolo “Profumo di Zafferano”. A seguire, scenderà in campo il Master Pastry Chef Federico Anzellotti, Campione del Mondo di Pasticceria e Ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

La sua lezione speciale (prevista alle 17) verterà su “L’Evoluzione del cioccolato dal cibo degli Dei al cibo dei golosi”. Lo Chef

Lorenzo Leva, invece, del Ristorante Di Renzo di Chieti, accompagnerà i presenti nel mondo della “Cheesecake Tartare”.

Domani sera, alle ore 19 e 30, verranno premiati i maestri cioccolatieri e i partecipanti ai laboratori.