

L'AQUILA: TORNA LA FESTA DEL CIOCCOLATO, DAL 22 AL 24 SETTEMBRE IN CORSO VITTORIO EMANUELE

14 Settembre 2023



L'AQUILA - "L'occasione annuale per assaporare il buon cioccolato e soprattutto farne scorta".

È il motto dell'Associazione Nazionale "Choco Amore" che, in una nota, annuncia che dal 22 al 24 settembre, in Corso Vittorio Emanuele, all'Aquila, si svolgerà la 6ª edizione della Festa del Cioccolato Artigianale.

Con il patrocinio del Comune dell'Aquila saranno proposte agli aquilani e ai numerosi turisti migliaia di squisitezze, nelle varie ricette regionali di cioccolato "vero", una delle eccellenze, considerato il migliore dalla Comunità Europea.

"Il pool di maestri cioccolatieri provenienti da più parti d'Italia - viene spiegato - da molti anni porta nelle migliori piazze italiane questo alimento in varie ricette, dalla raffinata pralineria agli spezzati, dal gianduiotto al cioccolato speziato, con la frutta secca ecc. Solo in queste occasioni si può degustare il cioccolato prodotto artigianalmente in migliaia di ricette introvabili in commercio".

"Il cioccolato artigianale è considerato 'puro' in quanto, diversamente da quello industriale, è prodotto in quantità limitate, senza l'aggiunta di additivi e conservanti. Per questo motivi va consumato 'fresco'. Inoltre, è risaputo che il cacao ha in sé delle proprietà benefiche per il nostro organismo, ben conosciute fin dai tempi dei Maya e degli Aztechi che consideravano il cioccolato 'il cibo degli dei'. Il nostro cioccolato conserva in sé tutto il profumo e la fragranza e 'ti si scioglie in bocca'".

Nei tre giorni di manifestazione non mancheranno i laboratori gratuiti aperti a tutti condotti dal noto cioccolatiere messicano Josè Calì Valdebona per diffondere, specialmente alle nuove generazioni, la cultura del consumo consapevole e responsabile: per partecipare basta prenotarsi sul sito al seguente link <https://festedelcioccolato.it/prenotazione-laboratori/>