



► 21 luglio 2018

Enogastronomia Gli appuntamenti



Ecco la festa del cioccolato Tra show cooking e lezioni

di **Francesca Negri**

Vienne, indimenticabile protagonista del film *Chocolat*, racconta che i Maya credevano che il cacao avesse il potere di liberare desideri nascosti e di svelare il destino delle persone. Forse è per questo che il «cibo degli dei» non passa mai di moda e, anzi, è sempre più al centro dell'attenzione e di eventi per appassionati e curiosi. È il caso della «Festa del cioccolato artigianale», evento itinerante che tocca decine di piazze di tutta Italia e all'estero, e che in questi giorni approda in Trentino con ben tre appuntamenti: Folgaria (21 e 22 luglio), Folgaria (27-29 luglio), Cavalese (3-5 agosto). Sfide a colpi di praline, sculture di cioccolato, diver-

tenti mini-corsi per imparare a fare i cioccolatini, show cooking, lezioni di cioccolato, degustazioni e abbinamenti tra cioccolato e vino, rum, grappa, birra e caffè, sono gli ingredienti della manifestazione che oggi e domani va in scena a Folgaria. Dalle 10 alle 20 la mostra-mercato del cioc-

colato propone stand dove sarà possibile scoprire il ricco assortimento di gustose praline, tavolette al latte, fondenti e aromatizzate, creme spalmabili, liquori al cioccolato, torte Sacher e le intramontabili fragole con panna e cioccolato caldo. Solo oggi, inoltre, sono in programma degustazione gratuite di Amaro Ramazzotti, abbinato al cioccolato, e alle 18 si potrà anche imparare come usare l'amaro bicentenario per preparare un'originale pralina.

Domani alle 15.30 sarà la volta di uno show cooking, in cui sarà realizzata in presa diretta una tavoletta di cioccolato lunga 10 metri, poi sarà offerta in degustazione gratuita, mentre per i più piccoli c'è lo spazio *Choco Baby* aperto dalle 15.30 alle 17.30 (costo 5 euro). Sempre domani, dalle 10 alle 12, da non perdere il mi-

ni-corso per imparare a lavorare il cacao in modo semplice e realizzare in casa cioccolatini artigianali, scoprire tutti i segreti su come fondere e temperare il cioccolato alla perfezione (30 euro a persona, prenotazione obbligatoria scrivendo a giancarlo.maestro-ne@gmail.com).

