



## GUSTO

# “Cioccolato Vero” fiera della golosità targata Made in Italy

Praline, bon bon, sculture di finissima pasticceria ma anche mandorlati, frutta ricoperta e uova di Pasqua, i golosi sono avvisati, Treviso sta per diventare la capitale del cioccolato. Al via da domani e fino al 16 marzo “Cioccolato Vero” il festival dedicato alle più golose creazioni di cacao. La tre giorni, ospitata in piazza dei Signori e in piazza Borsa, chiamerà a raccolta i migliori maitres chocolatiers italiani dell’Acai, l’associazione dei cioccolatieri artigiani che dal 2007 promuove la conoscenza del prodotto puro e delle eccellenze alimentari

nostrane. Tante le golosità del Bel Paese che Acai, con la collaborazione di Cna e Comune, farà conoscere al pubblico trevigiano attraverso una mostra mercato e una serie di laboratori del gusto dedicati alla lavorazione di latte, miscele di cacao e zucchero. Ben diciotto banchi espositivi, allestiti in città, saranno presenti per valorizzare uno dei dolci più apprezzati da grandi e piccini. L’intento del festival vuole essere quello di omaggiare le specialità made in Italy. Dai grandi classici alle moderne rivisitazioni dei composti fondenti o al lat-

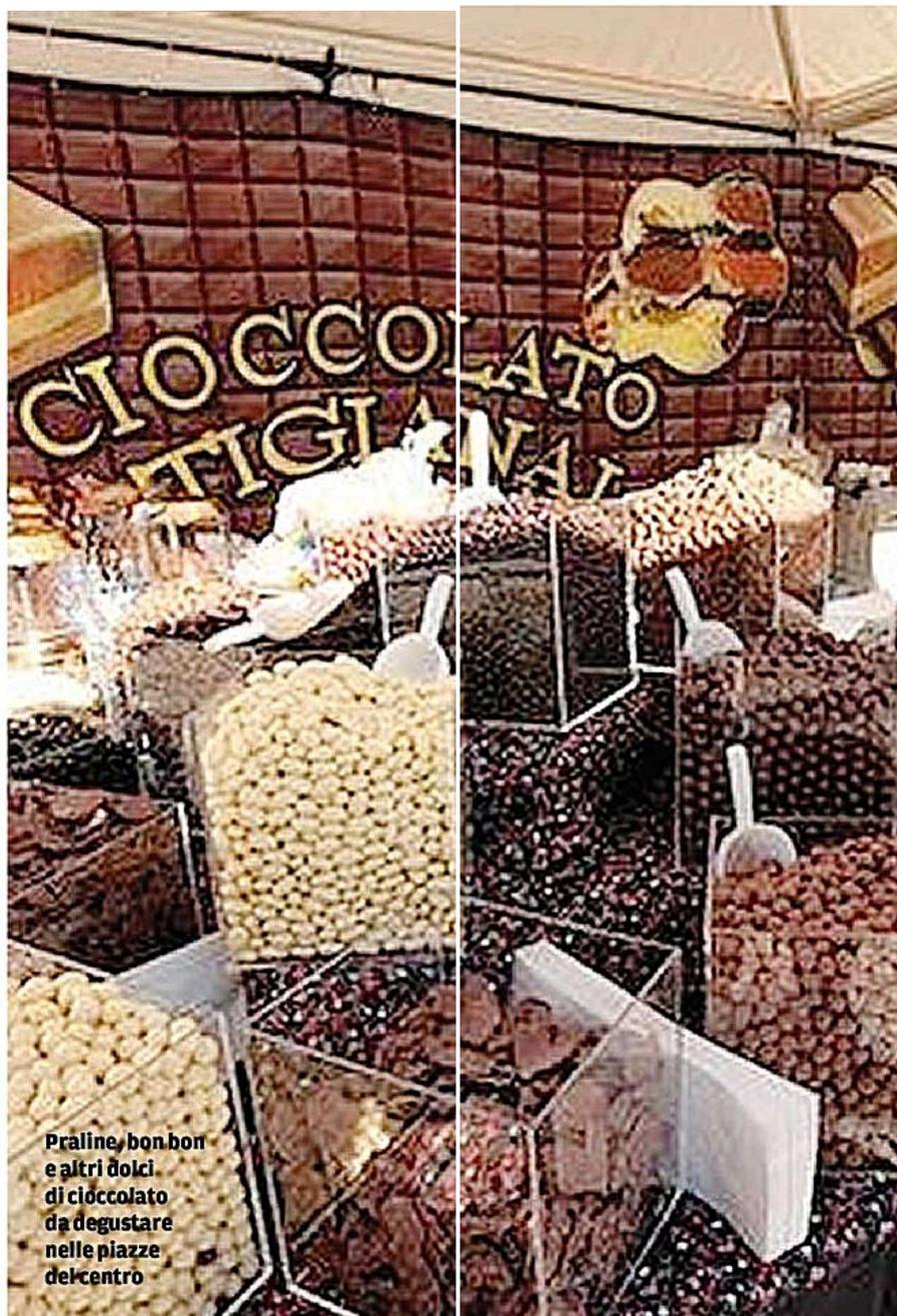
te, con tutte le gradazioni di amarezza o di dolcezza. Insomma ce ne sarà per tutti i palati dalle rigide tavolette da rompere e sgranocchiare in compagnia, alle praline, vere e proprie golosità da assaporare in un sol boccone. Non mancheranno neppure le variazioni sul tema create sotto forma di mousse al cioccola-

giana, dei veri e propri simboli della produzione cioccolatiera nazionale dal Piemonte alla Sicilia. Un tributo alla nocciola sarà garantito dalla presenza di sua maestà il Gianduìotto, giunto nella Marca direttamente da Torino. Da assaggiare anche i morbidi cremini, i Cuneesi al rum e il granuloso

to, abbinate ad altri ingredienti quali caffè, mandorle, noci o peperoncino, quest’ultimo dalle leggendarie proprietà afrodisiache. Che sia cioccolatino o barretta, in tazza o sotto forma di dessert, il cioccolato continua ad essere uno dei prodotti più ricercati sul mercato. Tra gli ospiti d’onore della rassegna trevi-

“ciucclatti murucano” il cioccolato di Modica lavorato a freddo. E che dire del cioccolato con sorpresa, quello delle uova di Pasqua, semplici o decorate secondo la fantasia del pasticcere, da acquistare in vista del 20 aprile. Per informazioni: [www.acai-cioccolato puro.eu](http://www.acai-cioccolato puro.eu).

**Valentina Calzavara**



**Praline, bon bon  
e altri dolci  
di cioccolato  
da degustare  
nelle piazze  
del centro**