



IL FESTIVAL DEL CIOCCOLATO D'AUTORE

Pratovecchio (Arezzo), Toscana 24•25•26 Ottobre 08

COMUNICATO STAMPA

Grande successo della terza edizione, sfiorate le quarantamila presenze e notevole l'apprezzamento per la qualità organizzativa. Ospiti d'onore Andrea Bianchini, appena eletto miglior cioccolatiere artigiano italiano e Franco Ruta, il più prestigioso maestro cioccolatiere siciliano

Con una notevole soddisfazione generale si è conclusa la terza edizione di **"Cioccolami - la Magia del Cioccolato"**, il **Festival del Cioccolato d'Autore**, nato a Pratovecchio nel 2005 e subito accolto da un grande successo di pubblico e critica, tanto da ricevere numerosi riconoscimenti e porsi all'attenzione degli addetti ai lavori in ambito nazionale per l'originalità della sua formula. L'organizzazione è stata curata da Communitas Toscana in collaborazione con Provincia di Arezzo, Comune di Pratovecchio, Camera di Commercio di Arezzo, APT Arezzo, Centro Affari di Arezzo, Coldiretti, Confagricoltura, Confartigianato, Confcommercio, CNA, Fondazione per l'Ospedale Pediatrico Meyer, Associazione PratovecchioEuropa, Casentino Sviluppo e Turismo, Pro-Loco Pratovecchio, Vestri Cioccolato, La Bottega del Cioccolato di Andrea Bianchini, MUKKI, CIOCCHinBO-Maestri Cioccolatieri Associati, Regione Sicilia, Centro Padre Nostro Palermo, Eurotend, GELPAST, Strada del Vino Terre di Arezzo, Strada dei Sapori del Casentino, Associazione Italiana Sommelier - Delegazione di Arezzo, Centro Commerciale Naturale Vie di Pratovecchio, C.C.A.L.TUM., TLF, Radio Italia 5, LFI e una ricca rappresentanza di soggetti espressione del mondo economico e sociale toscano.

Ancora in crescita la partecipazione di pubblico con quasi quarantamila presenze nei tre giorni della manifestazione, che si sta caratterizzando sempre più come evento nazionale capace di attrarre nella Valle del Casentino e nel piccolo borgo di Pratovecchio numerosi appassionati di iniziative qualitative e golosi da ogni parte d'Italia. Come sottolinea il responsabile organizzativo **Andrea Verdi** "la provenienza dei visitatori del Festival è ripartita per l'80% fra provincia di Arezzo, provincia di Firenze, provincia di Forlì-Cesena, mentre la restante quota include ospiti del Centro-Nord che hanno scelto Cioccolami e il Casentino come meta per un finesettimana gustoso e coinvolgente.

La scelta peculiare di Cioccolami, in linea con il luogo che ospita il Festival, è sintetizzata dallo slogan "piccolo è buono, eventi di qualità in un territorio di qualità": un piccolo centro in una delle più belle valli toscane che propone un evento completo e una vetrina privilegiata sull'affascinante e complesso mondo del cioccolato artigianale, ospitato in un ambiente unico e capace di mettere al centro dell'attenzione l'opera dei maestri cioccolatieri.

Un altro elemento caratterizzante è l'abbinamento e la declinazione del cioccolato con un territorio così ricco come quello aretino e le sue microproduzioni: dalla birra ai vini, dal formaggio alla castagna, dalla frutta alla molteplice offerta del settore agroalimentare."

Attraverso l'impegno appassionato di una intera cittadina, in pochi anni Cioccolami è divenuto un "prodotto" di notevole appeal e considerevole valenza in termini di valorizzazione del settore e di promozione sociale e turistica, con l'obiettivo di esplorare le tradizioni artigianali di eccellenza del nostro Paese a confronto con quella locale, al fine di creare la percezione del contesto toscano e aretino quale polo di produzione artigianale di elevata qualità, capace anche di costituire attraverso la sinergia funzionale fra gli attori locali e l'ambito nazionale di competenza un efficace strumento di promozione culturale per il territorio."

Gianni Verdi, Sindaco di Pratovecchio, ricorda che "la finalità di Cioccolami è la promozione del cioccolato di qualità nei suoi vari aspetti - gustoso, emozionale-evocativo, nutrizionale, salutistico - attuata attraverso il rapporto esclusivo con la produzione artigianale di eccellenza e l'esaltazione dell'abbinamento tra questo prodotto e la solidarietà.

L'evento si è tenuto in un nuovo allestimento ulteriormente ampliato rispetto alle precedenti edizioni e realizzato in una grande tensostruttura di qualità e ha visto protagonista il cioccolato e la pasticceria di produzione artigianale, proposti nei loro molteplici aspetti in abbinamento con i prodotti enogastronomici della tradizione locale e messi a confronto con le produzioni di eccellenza del territorio nazionale: grazie agli eccellenti rapporti con le Associazioni di Categoria, i protagonisti del settore e CIOCCHinBO-Maestri Cioccolatieri Associati, sono state infatti presenti le rappresentanze delle migliori scuole regionali italiane con i loro prestigiosi maestri cioccolatieri e pasticceri, a testimonianza della capacità del Festival di attrarre e coinvolgere i protagonisti assoluti del settore."

Unanimi e significativi i consensi ricevuti dagli addetti ai lavori che hanno confermato e rafforzato il ruolo di Cioccolami nel contesto nazionale grazie a un format che ha saputo distinguersi per originalità, qualità organizzativa e contenuti della proposta in un contesto inflazionato da eventi che hanno lo stesso tema.

Lo splendido allestimento curato dallo scenografo **Paolo Vestri**, l'eccellenza dei prodotti offerti in degustazione e la selezione delle aziende ospiti nell'area mercato hanno garantito una offerta altamente qualitativa, mentre la valenza degli ospiti che hanno animato gli incontri e i laboratori hanno creato le condizioni ideali per poter coinvolgere il pubblico e soddisfare aspettative sempre più elevate.

Ospiti d'onore sono stati la Sicilia, Franco Ruta (il più prestigioso cioccolatiere siciliano, titolare della Antica Dolceria Bonajuto di Modica) e Andrea Bianchini, maestro cioccolatiere fiorentino appena eletto miglior cioccolatiere artigiano italiano «per essersi saputo distinguere nel panorama nazionale per la pura qualità dei suoi prodotti sempre unita alla continua ricerca e capacità di sperimentare».

Claudio Tinti e Guido Checcacci di COMMUNITAS Toscana rilevano come la partecipazione sia stata particolarmente qualificata: "i visitatori sono incuriositi dalla possibilità di conoscere la filiera del cacao e le varie fasi della sua lavorazione e apprezzano particolarmente la proposta di eventi didattico/divulgativi pensati appositamente per far scoprire in forma coinvolgente caratteristiche e proprietà nutrizionali e salutistiche di questo prezioso prodotto, molto spesso sottovalutate."

Gli eventi del Festival sono stati effettivamente molto partecipati e in particolar modo:

- **la Scuola del Cacao** curata da **Vestri Cioccolato** con **La fantastica avventura di un seme** - la storia del cioccolato in un viaggio raccontato e illustrato dalla piantagione al laboratorio.
- **La Scuola del Cioccolato di Andrea Bianchini**
A scuola di Cioccolato - laboratori con **Andrea Bianchini**, La Bottega del Cioccolato.
- **Il cioccolato alla Corte di Toscana:** rappresentazione figurata di una cioccolateria toscana del 1600 con produzione delle famose "pasticche" di cioccolato.
- **Dolci Note di Sicilia**, canti e balli tradizionali siciliani con **Castellana Folk**
- Gli abbinamenti fra cioccolato artigianale, distillati e vini del territorio, curati dalla **Associazione Italiana Sommeliers - Delegazione di Arezzo**.
- **La degustazione guidata "Vino e Cioccolato, la bevanda e il cibo degli Dei"**
a cura di **Donà dei Monti, il Cioccolato di Carlo** e **CNA Arezzo**.
- La riscoperta della antica ricetta della **Torta Savoia** e le realizzazioni artistiche della **Pasticceria Royal di Lampedusa** con il Maestro **Giacomo Vitale**.

I Laboratori con i maestri:

- **Marisa Tognarelli** e i suoi "giochi di cioccolato".
- **Rossana Del Santo** con i Laboratori "Da Montezuma ai Conti Guidi... quando la bontà non ha confini",
"Quando il cioccolato entra in cucina... ieri, domani e l'ora del the... la tradizione e la modernità si incontrano alle cinque."
- **Francesco Ciarapica** con i laboratori: "... quando dolce e salato si incontrano in punta di... dita!"
e "il cioccolato nella ristorazione".
- **Cioccolato e Birra, Birra e cioccolato!**
Il cioccolato artigianale incontra le birre artigianali Atlantic Oil. A cura di **Il Cioccolato di Carlo** e **Atlantic Oil**.

Grande interesse hanno riscontrato gli incontri speciali:

La tavola gustosa **L'arte del cioccolato artigianale in Italia... i protagonisti e il futuro. Storie a confronto**, a cui hanno preso parte:

Andrea Bianchini, la sperimentazione toscana della raffinatezza

Franco Ruta, la tradizione siciliana degli Atzechi

Danielo Vestri, la filiera corta del cioccolato

Maestri cioccolatieri, categorie economiche, appassionati

Cioccolato e caffè... l'estetica del gusto

Conversazione/degustazione ragionata.

Un filosofo, un maestro cioccolatiere e un esperto di caffè discutono di gusto e gusti...

Hanno partecipato: Francesco Solitario, Marco Cremonese, Danielo Vestri

La cioccolata di Modica nella storia, un percorso nel tempo dalla tavoletta al seme.

Degustazione guidata a cura di Franco Ruta, Antica Dolceria Bonajuto



L'altra caratteristica distintiva di Cioccolami è **l'attenzione al mondo dei piccoli in chiave di educazione al consumo consapevole**, con un settore dedicato al rapporto consapevole fra i bambini e il cioccolato, una serie di iniziative dedicate alla conoscenza e valorizzazione del cioccolato in termini di educazione alimentare, a cui si lega strettamente **la grande iniziativa di solidarietà che ha visto protagonista la Fondazione per l'Ospedale Pediatrico Meyer di Firenze: anche questa edizione è stata dedicata completamente al Meyer, struttura di interesse nazionale e di riferimento per la cura delle patologie dell'infanzia con la nuova struttura inaugurata a inizio 2008**, dopo il successo del progetto che già nel 2006 grazie alla straordinaria partecipazione di pubblico ha consentito di finanziare la costruzione di una scuola per i bambini del cacao a Santo Domingo.

Nell'Area Children's e nello Spazio Meyer, realizzati in collaborazione con TLF e MUKKI, sono state realizzate numerose iniziative:

- **Animali in gambe: Cannella, Muffin, Nutella... che dolcissimi Quattrozampe!** i bambini incontrano i bravissimi cani del Progetto Pet Therapy della Fondazione per l'Ospedale Pediatrico Anna Meyer, a cura di **Antropozoa**
- **il Pasticcere Matto** - Giochi cioccolatosi a cura di **ArteindispArte**
- **... ma buono è anche sano?! Bambini e alimentazione consapevole** . Un incontro speciale per tutti i genitori con **Fina Belli**, responsabile Dietetica Professionale Ospedale Pediatrico Anna Meyer
- **Creando con il cioccolato e Ritratti di cioccolato**, a cura dell'artista **Alessandro Marrone, CNA Arezzo** e **Pasticceria Tito Tacconi**
- **Dottor Billy e Din Don, i clown itineranti...** Progetto Clown in Corsia Fondazione per l'Ospedale Pediatrico Anna Meyer, a cura di **Soccorso Clown**

Sinteticamente

Aspetti fondanti della manifestazione sono:

- 1) **l'esaltazione della qualità del prodotto di esclusiva provenienza artigianale e delle produzioni di eccellenza dei territori attuata tramite il coinvolgimento diretto dei maestri cioccolatieri e dei protagonisti delle filiere nelle iniziative del Festival;**
- 2) **l'attenzione al mondo dei piccoli in chiave di educazione al consumo consapevole;**
- 3) **l'abbinamento con specifiche iniziative di solidarietà;**
- 4) **la realizzazione del Festival in una location di qualità all'insegna del "piccolo è buono, eventi di qualità in un territorio di qualità": un piccolo centro in una delle più belle valli toscane.**

i numeri di Cioccolami 08

2500 i metri quadri coperti e riscaldati in una tensostruttura di qualità

1000 i metri quadrati dedicati ai maestri cioccolatieri

600 i metri quadrati dedicati alla Cioccolateria Tabarin

200 i metri quadrati dedicati alla Scuola del Cioccolato

250 i metri quadrati dedicati alla Scuola del Cacao

1 la cioccolateria dedicata con degustazione con prodotti di alta qualità

38.000 i visitatori

2 i laboratori del cioccolato con dimostrazione in diretta

2 le sale per i laboratori, gli incontri del gusto e le presentazioni dei maestri cioccolatieri

1 l'area dedicata alla scuola di alimentazione consapevole per i più piccoli

1 la scuola per i *bambini del cacao* costruita a Santo Domingo nel 2006 con i fondi raccolti nella prima edizione

