L'arte del cioccolato in piazza

Pubblicato: Venerdì 22 Ottobre 2010

Il cioccolato artigianale in piazza Mazzini fa il bis, con la seconda edizione di “L’arte del cioccolato in piazza”, un’occasione unica per scoprire il vero cioccolato artigianale. Quello genuino, che fa bene anche ai bambini che tanto amano mangiare cioccolato. **Domenica 24 ottobre dalle 9.30 alle 17 piazza Mazzini** a Cardano al Campo si trasformerà come già lo scorso anno in **una bottega artigianale a cielo aperto dove si potrà degustare cioccolato di qualità** ma anche vedere dal vivo le dimostrazioni di come si produce il cioccolato.

La manifestazione, alla sua seconda edizione, è stata organizzata dall’assessorato alle attività produttive del Comune di Cardano al Campo in collaborazione con l’associazione di produttori e artigiani “Il Crivello” di Varese. La peculiarità dell’evento “L’arte del cioccolato in piazza” è quella di mettere **insieme maestri pasticceri artigiani con una finalità di educazione alla cultura del cioccolato prima ancora che puramente commerciale**, tanto che i veri protagonisti dell’evento saranno i bambini delle scuole cardanesi di ogni ordine e grado, che hanno ricevuto un coupon omaggio per la degustazione del cioccolato. Niente a che vedere, insomma, con le ormai diffusissime fiere dedicate al cioccolato, che riempiono di prodotti industriali le piazze, anche nelle maggiori città del Varesotto. “L’arte del cioccolato in piazza” può infatti vantarsi a pieno titolo di essere la prima fiera del cioccolato artigianale della provincia di Varese.

«Dopo il grande successo della prima edizione, puntiamo ancora sulla qualità – spiega l’assessore alle attività produttive **Enrico Tomasini** – aggiungendo qualche piccolo miglioramento che i visitatori della fiera potranno gustare con grande curiosità, e contraddistinguendo questa iniziativa, come le altre che organizziamo nelle piazze di Cardano nel corso dell’anno, con l’attenzione alla qualità dei prodotti proposti e all’aspetto educativo rivolto principalmente ai ragazzi delle scuole cardanesi di ogni ordine e grado».

«La caratteristica distintiva di questa fiera rispetto ai soliti eventi dedicati al cioccolato – fa notare **Dino Crivelli**, che ha radunato i pasticceri artigiani sotto le insegne dell’associazione “Il Crivello” – è il fatto che porta gli artigiani ad esprimersi di fronte al grande pubblico, quegli stessi artigiani che in passato hanno sempre rifiutato di partecipare a manifestazioni commerciali per non snaturare la qualità dei loro prodotti».

Per lo speciale evento scendono in campo anche **quest’anno cinque laboratori artigiani dolciari**: la pasticceria Fratelli Gnocchi di Gallarate, la pasticceria Chiara di Fabio Longhin di Olgiate Olona, la pasticceria Sara e Mariano di Morazzone e la pasticceria Pitti di Cascinette d’Ivrea (Torino), con l’importante “new entry” rappresentata da “Il dolce in Carcere”, il laboratorio di pasticceria, nato all’interno della Casa Circondariale di Busto Arsizio e capace di dare un lavoro e una prospettiva ai detenuti. Tra le collaborazioni **ci sono anche quelle della ditta Borgotti di Omegna che fornirà le temperatrici e i macchinari per lo stand dimostrativo** e la manifattura di cioccolato Valrhona che offrirà il cioccolato da utilizzare per le dimostrazioni.

Altra novità di questa edizione 2010 è la collaborazione con la pasticceria Casella di via Primo Levi a Cardano al Campo, un produttore “locale” che esporrà i propri prodotti in un’ottica di valorizzazione del tessuto commerciale cardanese che segue la logica di altre manifestazioni come “Scalinata di Moda” e “Ci vuole un fiore”.

Domenica in piazza Mazzini troveranno posto gli stand dei singoli pasticceri, che proporranno i loro prodotti per la degustazione e la vendita, e quello per le **dimostrazioni a ciclo continuo di come si produce il cioccolato**, dal frutto della pianta di cacao alla tavoletta che si acquista in pasticceria (appuntamento per i bambini alle 11.30 e alle 15.00).

Tra gli stand è previsto **un percorso di degustazione ben preciso**, che porterà i partecipanti ad

assaggiare e conoscere vari tipi di cioccolato: bianco, al latte, fondente al 55%, fondente al 62% in abbinamento con la birra e fondente aromatizzato ai frutti di bosco.

La degustazione abbinata alla birra, una scoperta assoluta proposta dalla pasticceria F.lli Gnocchi di Gallarate, è una delle gustose novità di questa edizione.

“L’arte del cioccolato in piazza” si terrà domenica 24 ottobre dalle 9.30 alle 17.00 in piazza Mazzini a Cardano al Campo. In caso di maltempo gli stand si sposteranno di pochi metri, sotto i porticati dell’oratorio San Luigi.

L’ingresso alla manifestazione è libero e gratuito. Ai bambini delle scuole materne, elementari e medie e dell’asilo nido di Cardano al Campo è stato consegnato **un buono omaggio per la degustazione dei cinque tipi di cioccolato** negli stand degli artigiani pasticceri. Lo stesso “ticket” potrà essere acquistato dal pubblico alla modica cifra di tre euro direttamente in piazza Mazzini in uno stand dedicato. Negli stand dei pasticceri saranno inoltre in vendita prodotti artigianali di vario genere a base di cioccolato.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it