

CHOCOSÌ: SIENA FABBRICA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

A Siena, Domenica 22 Marzo, si è conclusa ChocoSì, la Fiera del Cioccolato Artigianale. Così ho deciso di sacrificarmi per voi e trascorrere un weekend goloso circondata da leccornie e dolcezze provenienti da tutta la Penisola.

ChocoSì: il weekend più buono che c'è

ChocoSì è un evento organizzato da ChocoMoments e promosso dal Comune di Siena in occasione di Siena Sport Weekend. Giunto alla IV edizione, la manifestazione continua ad essere un dolce richiamo per cittadini e turisti. Dal 18 al 22 Marzo, Piazza del Campo, arena della città di Siena, ha ospitato la Fabbrica del cioccolato di ChocoMoments e gli stand della mostra mercato del cioccolato artigianale.

La manifestazione è stata un susseguirsi di spettacoli, *cooking show* e degustazioni. Mercoledì 18 Marzo a dare il via all'evento sono stati due appuntamenti per sportivi: Urban Choco Running e Urban Choco Walking, corsa e camminata tra le mura della città di Siena, ma io ho preferito coccolare lo spirito e la mente con le degustazioni lasciando la fatica da parte.



Per ChocoSì Piazza del Campo trasformata in Fabbrica di Cioccolato

Sabato 21 dalle 10.00 alle 12.00 ho partecipato ad un estemporaneo corso di pralineria, piccoli bocconcini di piacere al cioccolato. Il corso è stato tenuto da Domenico Spadafora e Giancarlo Maestrone, maestri cioccolatieri. Il primo, protagonista dei tutorial di *"Detto Fatto"*, trasmissione di successo in onda su Rai2, si è esibito in uno show cooking sia sabato che domenica. Tutti i giorni alle 15.00, invece, è stato possibile seguire Giancarlo Maestrone nella preparazione della *Sachertorte*, seguita da voluttuosa degustazione al costo di 3 euro.

Altre degustazioni organizzate sono state: *"Birra&Cioccolato"*, selezione delle migliori birre artigianali, a cura della Birreria La Diana, al costo di 5 euro; e per i cultori e curiosi di grappe, al costo di 10 euro è stato possibile intraprendere il percorso *"Grappa&Cioccolato"* organizzato da ANAG - Assaggiatori di grappe e acquaviti (a cui la mia collega Marta Pintus aveva già partecipato a Firenze in occasione della Fiera del Cioccolato), nel quale si sono vivacemente abbinate 2 grappe diverse a scaglie di finissimo cioccolato fondente.



Novità di quest'anno Choco Barman Show, *freestyle* di barman professionisti, tenutosi domenica alle 16.00 presso la Fabbrica del Cioccolato e la performance live di Alice Lazzari che ha realizzato una scultura di cioccolato dedicata alla città di Siena. Per sottolineare il legame tra arte e territorio, altri due eventi: l'esposizione del Gruppo Estrosi in Piazza del Campo e il romantico volo nel cielo, domenica, a conclusione della manifestazione, di sculture fatte da palloncini raffiguranti torte e pasticcini. Corsi di cucina, esibizioni di tango, rassegne fotografiche e attrazioni per bambini hanno fatto da cornice alla Piazza della Festa, per tutta la durata della manifestazione.



Leggi anche: [Grappa e cioccolato: un goloso incontro per San Valentino](#)

ChocoSì: il cioccolato italiano in Piazza del Campo

Piazza del Campo, oltre ad essere un'animata "Fabbrica del Cioccolato" artigianale, ha ospitato gli stand dei produttori di tutta Italia, da Modica, culla di un ottimo cioccolato fondente aromatizzato, in grado di soddisfare i palati più esigenti con i gusti arancia, vaniglia, sale, pistacchio e svariate alternative, fino al Pie-

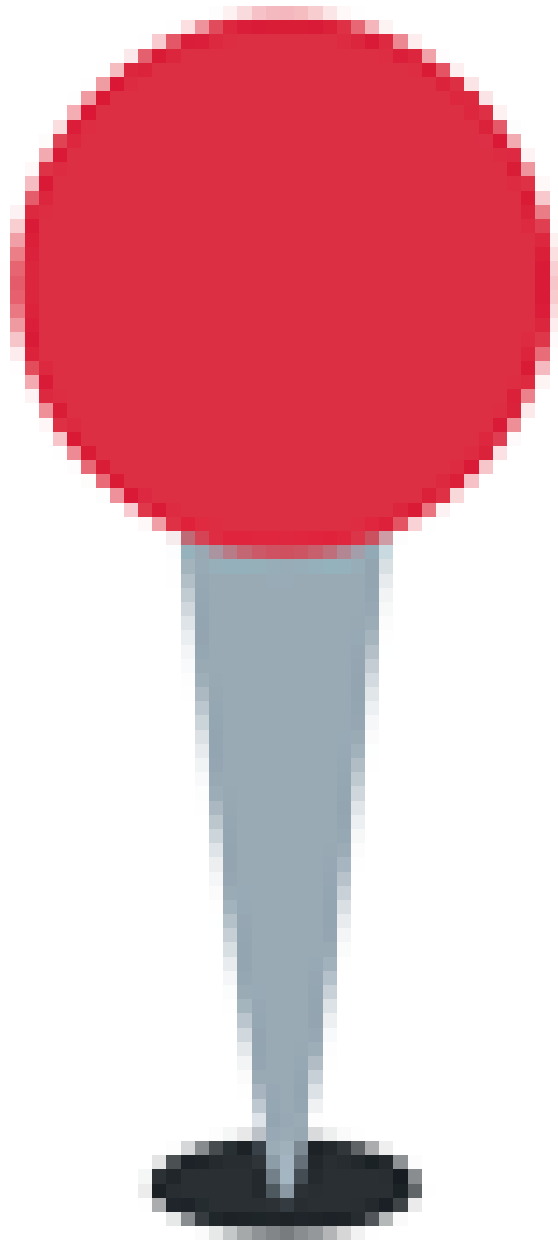


monte, passando per Pavia, Verona, Rimini, ognuno con le proprie specialità. Vi segnalo con piacere i prodotti di Cioccolato Puro, azienda di Pinerolo (To), in particolare *Juliette*, crema spalmabile ottenuta per il 55% da nocciole IGT delle Langhe, non contiene né latte, né derivati, senza traccia di olio di palma, senza glutine. L'azienda esibisce tre versioni del prodotto: gianduia, fondente e con malitolo (dolcificante naturale a basso valore glicemico adatto a diabetici o chi segue regimi dietetici).



Altra azienda che persegue la sperimentazione di nuovi prodotti è Buffa, produttori genovesi dai primi del novecento, arrivano in Fiera con due nuove creazioni: la *Pressata genovese*, cacao con dieci tipi di frutta secca (ananas, pinoli, uvetta, nocciole, fichi...) che affonda le radici nel più tradizionale pandolce per raggiungere, dopo 3 anni di sperimentazione, una perfetta alchimia tra gli elementi. Simile percorso per *Primitivo*, solo purissima pasta di cacao con zucchero di canna, lavorata al grezzo secondo antichissime tecniche di miscelazione.

Da fine passeggiata, i meravigliosi cioccolatini di Morisco, "*Tesori d'Oriente*", "*Tabacco Vanigliato*", "*Tè Verde e Lamponi*", piccole esplosioni goduriose di cioccolato con profumi ed erbe d'oriente. Il mio weekend si è concluso con shopping sfrenato di queste prelibatezze degli artigiani cioccolatieri, nella speranza di deliziarmi ancora, nei prossimi giorni, con questi piccoli momenti d'estasi!



PER APPROFONDIRE:





[Firenze e cioccolato: sfavillanti cooking show, Alessandro Borghese, e non solo](#)





[Claudio Pistocchi, un'avventura al cioccolato fondente](#)





“Unico”: la nuova frontiera del gelato naturale

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

