

A FIRENZE LA “FIERA DEL CIOCCOLATO 2015”: GOLOSI TOSCANI UNITEVI!



Dal 6 al 15 febbraio, in Piazza Santa Maria Novella a Firenze, si terrà l’XI[^] edizione della “*Fiera del Cioccolato 2015* “. Maestri cioccolatieri, stand, spettacoli per grandi e piccini animeranno la piazza con tantissime e dolci sorprese.

Fiera del Cioccolato 2015: golosi toscani unitevi!

Superato il traguardo della X[^] edizione nel 2014, la Fiera del Cioccolato torna ad addolcire, per l’undicesima volta, l’incantevole cornice di Piazza Santa Maria Novella e, di sicuro, tutta la Firenze golosa. Molte sono le curiosità, ed anche i miti da sfatare sul cioccolato: da dove proviene..?? come si produce..?? ci sono e, semmai, quali sono le sue proprietà salutari..?? Ecco qui qualche curiosità sull’amato cibo degli dei.



Cioccolato: curiosità e dintorni

Il cioccolato (o cioccolata, quando è fuso...!!) è un alimento derivato dai semi dell'albero del cacao e si prepara lavorando la parte grassa dei semi, il burro di cacao, con zucchero, polvere di semi e altri ingredienti (*latte, mandorle, nocciole, ecc..*) che, spesso, vengono inseriti... così... "a piacere" o a seconda dell'umore, come il peperoncino...



La pianta del cacao era già presente 6000 anni fa sul Rio delle Amazzoni e l'Orinoco. I primi a coltivarla furono i Maya intorno al 1000 a. C. nella penisola dello Yucatan, il Chiapas e la costa pacifica del Guatemala. Furono però gli Aztechi che iniziarono per primi la produzione di cioccolato.

Secondo un'antica leggenda azteca una principessa venne posta dal suo sposo, partito per la guerra, a guardia di immense ricchezze; quando arrivarono i nemici la ragazza si rifiutò di rivelare il nascondiglio del tesoro: così fu uccisa. Dal suo sangue nacque la pianta del cacao, i cui semi sono amari come la sofferenza, ma al contempo forti ed eccitanti come le virtù della principessa.



L'arrivo dei conquistadores nelle Americhe

Nelle Americhe il cioccolato, oltre ad avere un impiego liturgico e cerimoniale, veniva consumato come bevanda chiamata "xocolatl", spesso aromatizzata con vaniglia, peperoncino e pepe. Con l'arrivo degli spagnoli i semi di cacao divennero così preziosi tanto da essere adoperati come moneta e vennero chiamati "mandorla di denaro" (*Amygdalae pecuniariae*), definizione sostituita nel 1737 da Carlo Linneo in *Theobroma cacao*, ovvero "cibo degli dei". Comunque, è proprio dal termine azteco "xocolatl" della *lingua nahuatl* che deriva la parola "cioccolato".

Si narra che sia stato Cristoforo Colombo il primo europeo a provare il cacao nel 1502 quando, durante il

suo quarto viaggio nelle Americhe, toccò l'isola di *Gunaja* al largo della costa dell'Honduras. Dalle foreste dell'America centrale, il cacao giunse, quindi, in Europa attorno ai primi decenni del Cinquecento, diffondendosi nel 1528, allorquando Ferdinando Cortez portò in Spagna i semi di cacao, insieme all'antica ricetta degli Aztechi; la bevanda ottenuta con l'aggiunta di peperoncino, spezie, zucchero, cannella o vaniglia divenne di gran moda tra le alte sfere dell'aristocrazia e della nobiltà europea.



Il cioccolato in Toscana

Nel 1606 il cioccolato arrivò anche nel nostro paese. Ad introdurre il cacao in Italia, e soprattutto in Toscana, fu proprio un *mercante fiorentino*, *Francesco D'Antonio Carletti* che così fece in modo che, proprio nella nostra Firenze, *il Made in Tuscany* si esaltasse e distinguesse ancora una volta dato che, proprio a Firenze, venne aperta una delle prime cioccolaterie italiane. Ai primi del 1600 il cioccolato veniva prodotto in tre città: Firenze, *Torino* e *Venezia*.

I Medici ne divennero ben presto golosissimi, ovviamente... e questo grazie anche alle ricette dell'aretino *Francesco Redi* il quale si diletta nella creazione di cioccolate aromatizzate al muschio e alla scorza di limone; la sua preparazione più famosa, però, era la celebre cioccolata ai fiori di gelsomino considerata, a corte, una vera prelibatezza. Ovviamente, poi, nel corso dei secoli, tanti e tali sono stati, da parte di esperti e non, i tentativi, spesso molto ben riusciti, talvolta maldestramente caduti nel dimenticatoio, per ren-

dere questo ingrediente sempre migliore, vario, gustoso... fino ad arrivare a farlo diventare estremamente raffinato e delicato, quasi sublime: degno degli dei.



Leggi anche: ["Bacco in Toscana": l'elogio del vino toscano di Francesco Redi](#)



Gli Eventi della Fiera del Cioccolato 2015

Si inizia Venerdì 6 febbraio, alle ore 16, quando, in occasione dell'inaugurazione della XI^a Fiera del Cioccolato, il maestro cioccolatiere Simone de Castro contribuirà, a modo Suo, all'esaltazione del *Made in Tuscany*: incanterà i partecipanti dell'evento inaugurale scolpendo una statua di cioccolato: il soggetto della scultura sarà svelato solo al momento, per cui.... (come si dice: *chi ha orecchie per intendere... intenda...!!*)

Sabato 7, domenica 8 e venerdì 13 febbraio, dalle 16:00 alle 18:00, spazio al divertimento dei più piccoli che potranno impiasticciarsi la faccia con del buonissimo cioccolato grazie al "*Truccambimbi al cioccolato*" (per info e iscrizioni: info@fieradelcioccolato.it)

Martedì 10 febbraio, dalle ore 15:00, nello stand "Eventi" all'interno della Fiera del Cioccolato, si terrà un incontro tra una food blogger e una nutrizionista che ci parleranno della bontà del cioccolato e di tutte le sue proprietà salutari: un'ottima occasione per conoscere nuovi trucchi e sfatare false credenze sul, cosiddetto, "cibo degli dei".

Giovedì 12 febbraio, alla Fiera del Cioccolato arriva il Carnevale per i bambini.!! Dalle ore 17:00 si terrà uno spettacolo di burattini a cura dei Pupi di Stac, dal titolo: "*Stenterello e l'albero parlante*".



Sabato 14 febbraio, dalle 15:45 alle 17:00, presso l'*Osteria da Giovanni*, (via del Moro 22) sarà offerta una degustazione di grappe selezionate e abbinate a diverse fragranze di cioccolato a cura dell'ANAG - Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappe (*ingresso con prenotazione*, per info: anagtoscana@gmail.com)

Per festeggiare gli innamorati, la sera, al ristorante *Cavolo Nero* (vicino alla "*sanfredianina*" P.zza del Carmine), si terrà una dolcissima cena di San Valentino (info@cavolonerobistrot.it).

Questo golosissimo evento simbolo del *Made in Tuscany*, che è la Fiera del Cioccolato a Firenze, giunto alla sua XI^a edizione, terminerà domenica 15 febbraio quando (*dalle 15:00 alle 16:00*) il gruppo storico degli "*Sbanderiatori Fiorentini*" renderà omaggio alla città e naturalmente al suo graditissimo ospite: il cioccolato!



Leggi anche: [Viaggio in Toscana alla scoperta delle migliori uova di cioccolato artigianale](#)





...e per concludere, oltre a dire che *bianco o scuro... al latte o fondente...* Vi garantiamo che di cioccolato ce ne sarà per tutti i gusti e per tutti i palati, anche per i più esigenti: da venerdì 6 a domenica 15 febbraio; per quanto riguarda gli orari: *durante i giorni della settimana*, la Fiera sarà aperta dalle ore 10.00 alle 20.00; mentre, *nei fine settimana*, dalle 10.00 alle 22.00; solo *Domenica 15*, per ovvi motivi organizzativi, l'orario di chiusura dell'evento verrà anticipato alle ore 20.00.

"Forza è riuscire a spezzare a mani nude una barra di cioccolato in quattro e poi mangiarne un solo quadratino"

Judith Viorst, Love and Guilt and the Meaning of Life, Etc., 1979



PER APPROFONDIRE:





[Uova di cioccolato artigianali a Firenze, dolci coccole pasquali](#)





[Tutto Sposi 2014: fiori d'arancio a Firenze](#)





Fiera del Cioccolato 2017: la bontà della solidarietà

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



Sponsored by: **My Tuscan Houses**



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople