

## FIERA DEL CIOCCOLATO 2017: LA BONTÀ DELLA SOLIDARIETÀ



Da venerdì 10 a domenica 19 febbraio, si terrà a Firenze, in piazza Ss. Annunziata, la Fiera del cioccolato artigianale 2017, 13° edizione della golosa kermesse che rimarrà aperta tutti i giorni dalle 10:00 alle 22:00.

Fiera del Cioccolato artigianale 2017, 12 ore di golosità no-stop

**S**otto i portici del Brunelleschi, assaggi, *cooking-show* con chef stellati, solidarietà e record da battere, costituiranno le dolci fondamenta di questi sfiziosissimi dieci giorni tutti dedicati al cioccolato artigianale in cui non mancheranno i momenti culturali, le occasioni di approfondimento, nonché la più lunga tavoletta di cioccolato mai realizzata nella nostra città.



Il ricco calendario degli eventi in programma della Fiera del Cioccolato artigianale 2017 prevederà moltissime attività per grandi e piccini, dal workshop “Cioccolatiere per un giorno” a “Manine in frolla”, oltre all’aperitivo d’inaugurazione, allo spettacolo degli sbandieratori di Firenze, alle presentazioni di libri, alle degustazioni di grappa e cioccolato ([a cui abbiamo partecipato nell’edizione 2015](#)), e a vari incontri con *food blogger*.

Fiera del Cioccolato artigianale 2017, la semplice bontà di pane e cioccolato

Anche quest’anno la fiera si affiderà a un team organizzativo declinato al femminile con la collaborazione del maestro cioccolatiere Simone De Castro e del maestro gelatiere Vetulio Bondi, presidente dell’*Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini*.



Il focus principale di questa edizione sarà incentrato sul connubio tra pane e cioccolato, che a sua volta costituirà il *leitmotiv* della seconda edizione di “*Chocolate Chef*”, iniziativa che vedrà ancora una volta protagonisti dieci chef toscani di alto livello, inclusi gli stellati Filippo Saporito, [Marco Stabile](#) e [Cristoforo Trapani](#). Questi favolosi artisti della cucina – presentati dal giornalista Marco Gemelli, fondatore del blog “[Il Forchettiere](#)” – si sfideranno nella preparazione di un piatto che mirerà a raggiungere il miglior abbinamento tra cioccolato e pane mentre, analogamente, anche i *food blogger* toscani daranno sfoggio del loro talento.

## La bontà della solidarietà

Due iniziative parallele alla Fiera del Cioccolato artigianale 2017 dedicheranno ampia attenzione alla solidarietà: da una parte l’*Associazione Special Olympics* si concentrerà sulla vendita del cioccolato di “Modica” realizzato dal “Laboratorio Dolciario Casa Don Puglisi” – il cui incasso sarà devoluto ad attività sportive e atletiche per disabili intellettivi – dall’altra gli organizzatori, in collaborazione con gli chef coinvolti nella kermesse, offriranno un pranzo ai senzatetto presenti intorno a piazza Ss. Annunziata.



Inoltre, venerdì 10 febbraio alle ore 15:00, in presenza delle autorità, ci sarà un interessantissimo appuntamento da non perdere assolutamente: i cioccolatieri tenteranno di battere un record realizzando la barretta di cioccolato più lunga mai vista in città.

Il cioccolato fa bene alla salute del corpo e della mente!

E se dopo tutto questo, non siete ancora convinti di partecipare, siamo pronti a fornirvi qualche altro motivo in più.

Ad esempio, lo sapevate che il cacao è un rimedio naturale contro i grassi “cattivi”?

Be', il *British Journal of Nutrition* ha pubblicato un interessantissimo studio che indica il cioccolato fondente come una fonte preziosa di polifenoli, ancora più ricca rispetto ai tanto decantati vino e tè verde e nero. Mi raccomando solo Cioccolato Artigianale di altissima qualità.



Nello studio sono stati esaminati per 2 settimane gli effetti del consumo di 20 gr di cioccolato fondente (contenente 500 o 1000 mg di polifenoli), sulla glicemia, sulla colesterolemia e sulla pressione arteriosa di 40 persone in sovrappeso o obese.

I risultati hanno evidenziato come il consumo di cioccolato contenente 500 mg di polifenoli abbia prodotto una riduzione significativa sia della glicemia a digiuno che della pressione arteriosa.

L'assunzione di 1000 mg di polifenoli al giorno, invece, non ha comportato effetti diversi sugli stessi parametri.

Lo studio conferma, pertanto, i benefici del consumo regolare di dosi moderate di cioccolato fondente sul metabolismo del glucosio (che previene diabete e sovrappeso) e sul controllo della pressione arteriosa.

Il cioccolato fa bene allo gnegnero (*trad.* per non toscani: "intelligenza")

Oppure: lo sapevate che il cioccolato potrebbe favorire l'intelligenza?

È noto da anni come, secondo alcune teorie, certe sostanze - in particolare il flavonolo - contenute nel cacao potrebbero attivare e migliorare le capacità intellettuali.

Ad accrescere la validità di queste tesi, ecco che arriva una ricerca condotta da Franz Messerli della Colum-

bia University di New York, che si è proposta di esaminare le relazioni esistenti tra consumo di cioccolata e intelligenza media di vari paesi.

I parametri presi in considerazione sono i dati sul consumo di cioccolato di 23 nazioni del mondo e i Premi Nobel consegnati fino al 2011, dando per assunto che questi ultimi rispecchino l'intelligenza media del loro paese d'origine.



Ebbene, è risultato che il primo paese per numero di Nobel ottenuti, la Svizzera, è anche il primo in consumo di cioccolata, con 30 chili annui a persona, così come nelle posizioni successive troviamo tutti i paesi che occupano le posizioni preminenti nella classifica dei Premi Nobel conquistati.

Al contrario, in fondo alla graduatoria, si trovano l'Italia, la Polonia, il Portogallo, il Giappone e il Brasile, tutti paesi che consumano pochissima cioccolata.

Il professor Messerli ha dichiarato di credere fortemente in questa teoria al punto da aver già annunciato che nel prossimo futuro si dedicherà totalmente allo studio di questo miracoloso alimento.

**Pane, cioccolato e fantasia!**

Sarà vero? Non sarà vero? Chi lo sa, ma che la cioccolata, consumata in dosi non massicce, favorisca molte funzioni del nostro organismo, ormai è qualcosa più d'una ipotesi, è da tempo un vero e proprio tam-tam a

livello mondiale.

E se, nonostante tutto, non siete ancora completamente convinti, be', eccovi il colpo di grazia: giovedì 16 febbraio 2017, dalle 16:00 alle 17:00, il nostro mitico Editore Tommaso Baldassini presenterà, insieme a Marco Gemelli, uno *show cooking* in cui gli chef prepareranno un piatto salato usando pane e cioccolato.



Chi dei nostri affezionati lettori oserà mancare?

Vi aspettiamo!

Fiera del Cioccolato Artigianale

Per info e accrediti

Ufficio stampa JD Events

Tel. 338 5624777