FIERA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE: 12 – 21 FEBBRAIO

Fiera del cioccolato artigianale a Firenze: dal 12 al 21 febbraio Piazza Santa Maria Novella diventa il cuore della dolcezza, dove si daranno appuntamento i migliori *chef chocolatier* toscani e non.

Fiera del Cioccolato Artigianale... I *fashion addicted* della città ormai lo sanno. Dopo *Pitti Uomo* e *Pitti Bimbo*, l'appuntamento da non perdere a Firenze è con *Taste*, il salone dedicato al cibo d'eccellenza italiano e al design in tavola che si tiene ogni anno alla Stazione Leopolda, ma che, grazie agli eventi collaterali *Fuori di Taste*, coinvolge anche altri angoli della città.

Ma in attesa del 12 marzo 2016, quando i cancelli della Leopolda si apriranno (con gusto) per la kermesse firmata da *Pitti Immagine*, che ne dite di buttarci sul dolce e riempirci la dispensa (e la pancia) di cioccola-

ta? Come? Basta passare da piazza Santa Maria Novella, dal 12 al 21 febbraio. È lì, infatti, che si svolgerà la dodicesima edizione della “Fiera del cioccolato artigianale” (aperitivo gratuito di inaugurazione alle ore 19:00, presso il corner eventi).

Fiera del Cioccolato Artigianale

Saranno 10 in tutto le golosissime giornate (ad ingresso gratuito) che, quest’anno, sono organizzate da un team tutto al femminile (Caterina, Veronica , Alice e Ilaria) in collaborazione con Simone De Castro. Si tratta di un maestro cioccolatiere toscano “figlio d’arte” (la sua famiglia vanta pasticcieri da quattro generazioni) e membro dell’*Accademia Maestri Pasticcieri Italiani*, oltre che allievo di Iginio Massari: maestro italiano noto anche al pubblico del piccolo schermo, per le ospitate a Masterchef Italia e per la sua funzione di tutor nel programma di Rai 2 “Il più grande pasticcere”. Ad affiancare Simone De Castro anche il suo giovane allievo, Renato Benanti.

Come sempre, la Fiera sarà un’occasione non solo per visitare gli stand di prodotti rigorosamente *made in Italy*, ma anche per conoscere cioccolatieri e *foodblogger* provenienti da tutta Italia. Rientra tra questi anche Dolcissima Stefy, *foodblogger* del cliccatissimo www.giallozafferano.it.

In programma, inoltre, tante attività dedicate a grandi e piccini: dal workshop “Cioccolatiere per un giorno” (20 febbraio; 18:00 – 19:00) rivolto a chi ha sempre desiderato indossare i panni del pasticcere, a “Manine in frolla”(19 febbraio; 17:00 – 19:00), il laboratorio per bambini pronti a infornare i loro primi biscotti.

Tra le degustazioni della *Fiera del Cioccolato Artigianale*, invece, spicca l’evento “Grappa & Cioccolato” (13 febbraio; 14:45 – 16:00), a cui abbiamo partecipato lo scorso anno, mentre per chi è in vena di torte e dolci artistici, magari a tema pasquale, l’ideale è partecipare al laboratorio di *cake design* firmato Cristina Bertini (17 febbraio; 16:00 – 19:00).

Inoltre, non potevano mancare alla Fiera del cioccolato artigianale i *cooking show* a cura di volti noti del settore *food*. Sabato 13 febbraio dalle 16:00 alle 17:00 l'appuntamento è con il giovane "chef da Gambero rosso" Simone Cipriani, che presenterà la sua ricetta *Cacio, pepe, cioccolato e carciofi*. Domenica 21 febbraio, dalle 16:00 alle 21:00, toccherà invece a Claudio Vicenzo (chef del ristorante La Limonaia di Villa Rospigliosi a Prato) deliziarci con il suo piatto *Macchiaiola di cioccolato*.

Ma non è finita qui. Oltre a loro, infatti, saranno altri 8 gli chef toscani pronti a rivisitare i loro piatti secondo il tema della kermesse. 10 in tutto quindi, uno per ogni giorno di fiera. Se Entiana Osmenzeza (ristorante "Gurdulù"), Francesco Morra (chef della "Tosca"), Paolo Gori (del "Da Burde") e Beatrice Segoni (del "Konnubio") giocheranno in casa, rispettivamente nelle giornate del 12, 14, 16 e il 19 febbraio, direttamente dall'hinterland fiorentino arriveranno Stefano Frassineti (di "Toscani da sempre" di Pontassieve) e Maria Probst ("La tenda Rossa" a Cerbaia) il 15 e il 20 febbraio.

Infine, sono previsti arrivi fuori provincia nelle giornate del 17 e del 18 febbraio, quando saranno rispettivamente Remo Mestrini (direttamente da "La vecchia Locanda" di Scarlino, Grosseto) e Deborah Corsi (chef de "La Perla del Mare" di San Vincenzo, Livorno) a deliziare ogni palato.

I *cooking show* della Fiera del cioccolato artigianale sono a partecipazione gratuita ma su prenotazione, fino a un massimo di 35 persone, e saranno condotti da Marco Gemelli, giornalista enogastronomico e fondatore del sito Il Forchettiere, nonchè collabora di TuscanyPeople

Dulcis in fundo, ci sarà spazio anche per la beneficenza, allo stand dell'associazione Special Olympics, che si occuperà dell'esposizione e della vendita del cioccolato di Modica prodotto dal Laboratorio Dolciario Don Puglisi. L'incasso sarà utilizzato per promuovere attività sportive per persone con disabilità intellettive.

Foto: www.siciliavino.com

Per conoscere il programma della Fiera del cioccolato artigianale in dettaglio e per iscriversi a laboratori e workshop, visitate il sito fieradelcioccolato.it