

Dal 4 al 7 febbraio a Firenze in Piazza Santa Croce torna la Fiera del Cioccolato Artigianale.

Ormai giunta alla sua sesta edizione la fiera si conferma come il primo ma forse anche il più importante appuntamento col cioccolato d'autore, grazie alla presenza dei migliori maestri cioccolatieri italiani ed esteri ed ai tanti eventi collaterali che fanno di questa mostra mercato un'opportunità unica per cultori del cacao e per golosi di tutte le età.

Punto di forza e novità dell'edizione 2010 sarà la struttura interamente coperta che permetterà di visitare la fiera anche in caso di pioggia. Affiancati alla struttura principale ci saranno spazi dedicati alle degustazioni ed al ristoro dove si potranno gustare specialità artigianali e biologiche come le tante birre italiane, i vini biologici, il caffè tostato a legna e delicatezze salate. Tutte le sere dalle 18.00 "aperibio".

I tanti e selezionati eventi che arricchiscono la manifestazione sono la dimostrazione della graduale crescita della fiera in termini di numeri e di pregio.

Si inizia già da **mercoledì 3** con la cena di inaugurazione ospitata dai locali de "I ragazzi di Sipario", Via de' Serragli, 104 dove Andrea Bianchini e Andrea Trapani (Catering Stilnovo) proporranno l'uso del cacao come spezia in cucina, creando un menù interamente a base di cioccolato.

Il pomeriggio di **giovedì 4** sarà dedicato al mondo delle degustazioni quest'anno curate dal maestro cioccolatiere Simone De Castro che **alle 15.00**, presso lo spazio degustazioni, ci guiderà in un percorso storico dal titolo "**Quando il Cacao diventò Cioccolato**", unico protagonista il cioccolato dalle sue origini ad oggi, con assaggi.

Alle 18.30 presso la libreria BRAC, Via dei Vagellai, 18r presentazione di un'installazione sulle trasparenze del cioccolato curata da Simone de Castro. Seguirà un particolarissimo aperitivo: **Vegan Chocolate Finger Food**, imperdibile!! Le installazioni rimarranno esposte per tutta la durata della fiera.

Venerdì 5 e sabato 6 prenderanno il via due iniziative dedicate ai sensi ed al benessere: dalle **10.30 alle 11.30 lezioni di ginnastica dolce in piazza tenute dal maestro Niccolò Poli, esperto in scienze motorie, alla fine delle quali verrà offerta ai partecipanti un classico "spuntino energetico": pane e cioccolato. **Alle 17.00** passerà anche dalla Fiera del Cioccolato Artigianale la banda di RDF alla ricerca del nuovo nome della radio, con microfoni e telecamere si cerca e si premia il nome migliore.**

Alle 19.15 presso i bellissimi ambienti della Sala da Ballo del Teatro della Pergola andrà in scena "**Lo spettacolo del gusto**" : Simone de Castro e Rossella Gatti de l'O' bottega di profumi artigianali in Via Pietrapiana, 44r sperimentano nuove ed emozionanti sensazioni alla ricerca dei limiti dei sensi: olfatto e gusto si fondono in abbinamenti unici ed irripetibili. Sei esperienze in ciascuna delle due serate per una collezione di 12 differenti sinfonie di aromi e profumi. Ad ogni partecipante sarà offerto un omaggio.

Per partecipare è assolutamente necessaria la prenotazione a info@fieradelcioccolato.it il costo è di €10,00 e di posti disponibili sono 30 per serata.

Cioccolato Fiere Srl

Piazzale di Porta al Prato 21
50144 Firenze
Tel. 055 2207 209 Fax. 055 2281 872

P.I. 05435240485

Rea FI 546672 Cap. soc. € 10000 i.v

www.fieradelcioccolato.it

info@fieradelcioccolato.it



Continuano le degustazioni in fiera anche nella giornata di **venerdì: alle 16.00**, presso lo spazio degustazioni. **“La semplicità del cioccolato...”**, cacao in cucina dal dolce al salato con assaggi ma a numero chiuso, solo 20 persone saranno ammesse al workshop.

Sabato 6 si potrà assistere ad uno spettacolo di lotta medievale: in piazza alle 14.00 circa “La compagnia del lupo rosso” si cimenterà in una simulazione di lotta di spada medioevale coinvolgendo il pubblico in maniera attiva.

Domenica 7 dalle 11.00 alle 13.00 Simone De Castro intervisterà 4 cioccolatieri presenti in fiera, la simpatica presentazione sarà accompagnata da assaggi.

Sempre **domenica dalle 15.00** Andrea Trapani executive chef di Apicius, ACF Fiorentina e Stilnovo Catering in collaborazione con Andrea Bianchini e Giuseppe Calabrese proporrà una degustazione accattivante **“Cambio consistenze e contrasto temperature del cioccolato”**

Alcune iniziative dureranno per tutta la durata della manifestazione, fra queste si segnalano la merenda offerta da Latte Maremma ai bambini (tutti i pomeriggi presso lo stand un bicchiere di latte accompagnerà la nuova merenda Fresca Bontà) e la mostra fotografica degli allievi della scuola internazionale di fotografia APAB, che fotograferanno gli artigiani presenti in fiera nei loro laboratori e proietteranno le immagini della loro maestria in fiera su appositi supporti. Presso la sede della scuola, proprio dietro la piazza, in Borgo Santa Croce 6, sarà invece possibile essere testimoni di un interessante documento fotografico sulla coltivazione del cacao in Camerun.

www.fieradelcioccolato.it

Ufficio Stampa
Monalda Maiani
Via G. A. Dosio, 102
50142 Firenze
T/F + 39 55 7398329
monaldamaiani@gmail.com

Cioccolato Fiere Srl

Piazzale di Porta al Prato 21
50144 Firenze
Tel. 055 2207 209 Fax. 055 2281 872

P.I. 05435240485

Rea FI 546672 Cap. soc. € 10000 i.v

www.fieradelcioccolato.it

info@fieradelcioccolato.it

