



## Speciale evento al sapor di cioccolato

Chi non ama questo particolare sapore, scopritelo e gustatelo con il nostro

### Chef Angelino

Eccoci giunti alla 1° Giornata del Cioccolato, un'appuntamento particolarmente atteso da tutti quegli amici golosi e volenterosi di accrescere le proprie conoscenze su questo meraviglioso prodotto.



La storia affascinante, la tecnica curiosa ed una moltitudine di altre notizie faranno da ingrediente base per questo meraviglioso week-end.

Particolarmente intenso, il programma prevede, oltre alle relazioni tecniche, anche alcuni momenti conviviali quali la colazione, il pranzo e la merenda. Essendo l'appuntamento dedicato agli appassionati non professionisti le relazioni sono volutamente adeguate ad un pubblico principiante.



## IL PROGRAMMA

### SABATO

in mattinata arrivo degli ospiti in hotel

ore 12,15 colazione d'hotel e presentazioni dei relatori e del programma

ore 14,30 inizio lavori:

Il cacao, storia ed origini dal 1500 ad oggi

La fava del cacao, raccolta, trattamento e tecnologia applicata sino ai prodotti finiti: il cioccolato, il cacao in polvere ed il burro di cacao.

valutazione qualitativa del cioccolato: gusto, aspetto e profumo.

ore 16,30 merenda con cioccolata in tazza e torta al cioccolato

breve excursus storico culturale sulla cioccolata in tazza, il "Bicerín" e la barbagliata

Cosa bere con il cioccolato? Forse il più difficile abbinamento in assoluto trattato con tecnica organolettica.

ore 17,30 fine lavori

ore 20,00 Cena conviviale con i piatti ed i vini della tradizione tipica della località

