

Programma corso “Avvicinamento al Cioccolato”

13/11/2025
IL CIOCCOLATO COME NON LO AVETE MAI CONOSCIUTO
- DA DOVE NASCE IL CIOCCOLATO
- LA LAVORAZIONE DEL CACAO CON DEGUSTAZIONE FAVE DI CACAO
- LA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO
- LA DEGUSTAZIONE DEL CIOCCOLATO
- DEGUSTAZIONE DI 4 TIPOLOGIE DIVERSE DI CIOCCOLATO

20/11/2025
IL CIOCCOLATO ITALIANO E I BEAN TO BAR
- STORIA
- CHI SONO I "BEAN TO BAR"
- PERCORSO ITINERANTE LUNGO LO STIVALE PER CONOSCERE I MIGLIORI CIOCCOLATIERI ITALIANI E IL LORO CIOCCOLATO
1. SICILIA CON IL CIOCCOLATO MODICANO BONAJUTO
2. PUGLIA CON IL CIOCCOLATO MAGLIO
3. TOSCANA CON IL CIOCCOLATO SLITTI
4. TORINO CON IL TOURINOT DI GUIDO GOBINO

26/11/2025
IL CACAO E LE SUE PROPRIETA'
- COMPONENTI DELLE FAVE DI CACAO
- IL CIOCCOLATO CHE FA BENE
- LE PROPRIETA' DEL CIOCCOLATO
- COSA DICE LA NORMATIVA
- L'ETICHETTA E LA CONSERVAZIONE
- DEGUSTAZIONE DI 4 TIPOLOGIE DIVERSE DI CIOCCOLATO

03/12/2025
IL CIOCCOLATO E GLI ABBINAMENTI
- COMPONENTI E PARAMETRI DA VALUTARE NEL CIOCCOLATO
- PARAMETRI DA PRENDERE IN CONSIDERAZIONE NEL VINO
- DEGUSTAZIONE DI 3 DIVERSE TIPOLOGIE DI CIOCCOLATO E L'ABBINAMENTO IDEALE
1. TAVOLETTA BIANCA + MOSCATO D'ASTI
2. FONDENTE + NERO D'AVOLA SUPERIORE
3. SCORZETTE ARANCE RICOPERTE + VERMOUTH STORICO DI TORINO

Relatrice **Roberta Cingolani**, assaggiatrice e relatrice della **Compagnia del cioccolato**, referente di Milano.
Il costo delle 4 serate, considerando 30 partecipanti, è di € 55,00 a persona.