



COMUNE DI  
MONSUMMANO TERME

# CIOCCOLOSITÀ

LA QUALITÀ DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

*Città di Monsummano Terme - 30/31 Gennaio, 1 Febbraio 2009*

Decima edizione di questa manifestazione nata nell'anno 2000 per difendere e promuovere il cioccolato puro, realizzato con prodotti di qualità e secondo lavorazioni tipiche e tradizionali e, contemporaneamente, educare il pubblico a riconoscere e gustare a pieno il prodotto di qualità.

Il Comune di Monsummano Terme, la Condotta Slow Food Valdinievole e Slow Food Toscana ripropongono questa tre giorni del cioccolato nel contesto della Rete di Terra Madre Toscana e nella prospettiva della creazione di una Rete internazionale di piccoli produttori di cacao e artigiani del cioccolato. Insieme a maestri artigiani toscani e a quelli provenienti da altre regioni italiane, accomunati dalla stessa filosofia produttiva e dalla rigorosa scelta qualitativa, saranno presenti artigiani di una regione europea e prodotti di Presidi Slow Food anche del Sud del Mondo.

Accanto all'esposizione, degustazione e vendita dei prodotti della migliore produzione di qualità del cioccolato, ma anche di caffè e dei vini presentati dall'Enoteca Italiana, all'interno della seicentesca Fattoria Medicea di Monsummano, lo stand associativo di Slow Food e lo stand della Fondazione Slow Food per la biodiversità, dove sarà presentato il nuovo Presidio Slow Food del cacao della Chontalpa; ci saranno iniziative rivolte a bambini ed adulti, alla scoperta delle origini del cioccolato, alla sua storia, ai problemi legati alla difesa della biodiversità e dei piccoli produttori di cacao:

Presentazione del libro "Il cioccolato" della collana "Per mangiarci meglio" di Slow Food Editore.

Gli autori, Sara Marconi e Francesco Mele, con giochi e musica, aiuteranno i bambini (massimo 25) ad allenare il gusto per diventare alla fine "esperti... Cerca Gusti".

Laboratori del gusto per adulti alla scoperta di sapori "diversi", di curiosi abbinamenti e di come il cioccolato di qualità possa "completarsi" coniugandosi con i prodotti dei Presidi Slow Food.

## *Venerdì 30 Gennaio*

Presso il Bioquam Cafè di Grotta Giusti cena inaugurale a cura di Slow Food Toscana. I cuochi della Rete di Terra Madre Toscana, Francesca Cianchi del Bistrot del Mondo (Scandicci), Paolo Tizzanini de L'Acquolina (osteria con la chiocciola) di Terranova Bracciolini, Cristina Cantini di "Delizie Deliziose" (Lastra a Signa), Stefano De Ranieri del Ristorante Mecenate di Gattaiola (LU) presenteranno piatti realizzati con i prodotti dei cioccolatieri Urzi e Vestri e quelli dei Presidi Slow Food.

## *Sabato 31 Gennaio*

Sempre all'Hotel Grotta Giusti, Ristorante La Veranda, proposta di menù frutto del connubio tra un artigiano cioccolatiere e lo chef dell'hotel Giuseppe Argentino.

## *e....tante, tante altre occasioni*

anche nei musei cittadini, al Museo di Arte Contemporanea del Novecento per ammirare opere di grandi artisti degustando il cioccolato di grandi artigiani, al Museo della Città e del Territorio che propone un interessante percorso per scoprire quali piante, aromi e spezie sono stati utilizzati in passato e quali continuano ad essere utilizzati in nuovi accostamenti dai maestri cioccolatieri.

La mostra "Nero, amaro, speziato.....cioccolato", introduce il visitatore nel profumato mondo delle spezie, piante e fiori utilizzati per aromatizzare il cioccolato, non solo attraverso pannelli esplicativi che raccontano storia, provenienza, lavorazione e utilizzo di singole piante e spezie ma anche con l'esposizione di alcune essenze aromatiche e una ricca gamma di frutti e spezie. Completano il percorso le straordinarie sculture di cioccolato, vere interpretazioni artistiche a tema, realizzate dagli artigiani cioccolatieri presenti a Cioccolosità.



**PARTECIPANO I MAESTRI CIOCCOLATIERI DI  
TOSCANA, EMILIA ROMAGNA, LOMBARDIA, PIEMONTE,  
PUGLIA, SICILIA, UMBRIA, EUROPA, MESSICO E  
LA PRESENZA DEI PRESIDI SLOW FOOD DEL CACAO**

**I LUOGHI DELLA MANIFESTAZIONE  
FATTORIA MEDICEA, AUDITORIUM SAN CARLO,  
PIAZZA GIUSEPPE GIUSTI, MUSEO DELLA CITTÀ E DEL  
TERRITORIO, MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA DEL  
NOVECENTO, GROTTA GIUSTI**

**INFO: COMUNE DI MONSUMMANO TERME 0572 9590  
PUNTOINFORMA 0572 954412 WWW.CIOCCOLOSITA.IT  
SLOW FOOD VALDINIEVOLE 335 6693002**

  
Slow Food®  
Valdinievole

  
Slow Food®  
Toscana