

Favolato, dalla fava al cioccolato

Sabato 7 dicembre la Pasticceria Riva di Treviglio organizza "Favolato Day", un momento per degustare il cioccolato in tutte le sue varianti e assistere alle principali fasi di lavorazione del cacao, fino alla formatura della tavoletta. La giornata propone lezioni di cioccolato e degustazioni con il maestro Paolo Riva e animazioni e laboratori nel mondo di cioccolato della fabbrica con Willy Wonka per i più piccoli.

In un periodo in cui, sempre più, si fa attenzione all'alimentazione, ricercando prodotti sani e di alta qualità, si sta creando una nuova consapevolezza tra i produttori che, nella loro gamma, propongono linee di eccellenza che si avvicinano alle rinnovate esigenze e gusti dei consumatori. Da qui l'idea di Riva di creare un nuovo cioccolato che rappresentasse la massima espressione dell'artigianato poiché realizzato con nobili ingredienti e senza processi industriali. Riprendendo una lavorazione semplice, così come si faceva una volta, nel laboratorio Bottega Riva tutto inizia dalle fave di cacao che provengono da produttori certificati da ogni parte del mondo e vengono lavorate fino alla barretta di cioccolato combinando etica e salute. Nasce così Favolato. Partendo dal processo bean to bar, Favolato è l'unione tra fava e cioccolato; una trasformazione e valorizzazione della materia prima che richiede conoscenze tecniche, un pizzico di estro e tanto cuore. Una rinascita della produzione artigianale del cioccolato, trasparente e di qualità, esaltando un gusto unico e molto diverso dalle forme industriali. La pasticceria si trova in Viale Alcide de Gasperi 14/E.