

Sul Sentierone i migliori maestri cioccolatieri d'Italia

written by Redazione
22 Gennaio 2020



Cioccolati, cioccolatini, scaglie, tavolette, praline, palline, quadratini, insomma tutte le forme e tutti i formati: con le mandorle, le nocciole, il peperoncino o gianduia, al latte o fondente. Il Sentierone di Bergamo da domani, giovedì 23 a domenica 26 gennaio (apertura 9-20, sabato fino alle 23) ospita la la Festa del cioccolato, il tradizionale appuntamento con i migliori maestri cioccolatieri d'Italia e le loro golose preparazioni.

Per questa edizione, la ottava, saranno protagonisti circa 20 artisti del cacao da Cuneo, Verona, Bergamo, Pavia, Monza, Parma, Treviso, Firenze, da Perugia che ha dato i natali al celebre Bacio Perugina, e da Modica, città siciliana famosa per il suo tipico cioccolato.

L'appuntamento, giunto alla ottava edizione, si è ritagliato un posto di rilievo nel panorama delle rassegne dedicate alle meraviglie del cacao: anche quest'anno sono attesi in centro decine di migliaia di visitatori, richiamati dalla qualità dell'evento. Sarà come sempre una grande festa per tutti: per i bambini, che potranno assaporare uno dei loro dolci preferiti, nutriente e genuino, ma anche per gli adulti, curiosi di scoprire nuovi gusti e accostamenti. Tra le novità di quest'anno la presenza di un mastro cioccolatiere di Modica, città siciliana famosa per il suo tipico cioccolato, e il grande ritorno delle mitiche praline dal Belgio. Ci sarà anche un cioccolatiere di Perugia, città simbolo del cioccolato italiano.

Gli stand della festa proporranno un vastissimo assortimento di prodotti freschi e artigianali, dalle tradizionali "stecche" alla cioccolata calda, senza dimenticare creme e dolci al cacao. Non ci sarà che l'imbarazzo della scelta. Tutto da gustare anche il ricco contorno di eventi, a partire dall'inaugurazione di giovedì 23 (ore 16.30), con la preparazione della classica maxi tavoletta lunga venti metri, che dopo il taglio sarà distribuita gratis per una simpatica merenda.

Venerdì sera alle 20.30 il cioccolato sarà protagonista anche dell'ormai abituale cena di solidarietà alla Trattoria D'Ambrosio di via Broseta (Giuliana è da anni la madrina della manifestazione): in tavola saranno servite le tagliatelle al cacao preparate dai mastri pasticceri e cucinate secondo una ricetta dei fratelli Cerea del ristorante tristellato "Da Vittorio". Il ricavato della cena sarà interamente devoluto in beneficenza all'Associazione Oncologica Bergamasca e all'Associazione Amici della Pediatria.

Sabato sera si svolgerà l'attesa Notte Nera: gli stand resteranno aperti fino alle 23 per proporre degustazioni di cioccolata calda. E domenica lo scultore Bruno

Manenti realizzerà un'opera in cioccolato ispirata alla città, che poi sarà donata all'amministrazione comunale. La manifestazione è organizzata da Confesercenti.