

Festa del Cioccolato; Per la prima volta ad Avellino da Giovedì a Domenica

Comunicato - 25/11/2014 - Avellino - www.cinquerighe.it

Avellino. Dalla Casa comunale: L'Associazione Nazionale "ChocoAmore" è lieta di comunicare che il tour delle Feste del Cioccolato Nazionali approda per la prima volta nella Città di Avellino, inaugurando su Corso Vittorio Emanuele la "Festa del Cioccolato di Avellino" che, con il graditissimo Patrocinio del Comune di Avellino, si svolgerà da Giovedì 27 a Domenica 30 Novembre.

L'Associazione "Choco Amore", rappresentata dal suo Presidente il cioccolatiere di Merate, Antonio Schettini (che ha anche vinto il Guinness World Record con la sua creazione più fantastica la riproduzione di cioccolato di Lavaredo "Tre Cime", le montagne) è formata da un pool di Maestri Cioccolatieri provenienti da parti d'Italia che vogliono portare in piazza la cultura e l'arte della produzione artigianale del cioccolato che, diversamente da quello industriale, è senza aggiunta di additivi e conservanti, quindi, proposto "fresco", dal produttore al consumatore, conserva in se tutto il profumo e la fragranza del cioccolato "vero". Il cioccolato artigianale italiano è considerato, come tante altre specialità dello Stivale, il migliore dalla Comunità Europea. Nella "Festa del Cioccolato di Avellino" i visitatori potranno giudicare di persona la squisitezza di questo alimento allo stato genuino proposto con originali e svariate ricette, e soprattutto dalle diverse forme, passando dagli antichi attrezzi del mestiere, alle borse scarpe di marca per le donne più fashion, fino ai pupazzi Disney e le riproduzioni dei beniamini dei bambini più recenti. Naturalmente come ogni Festa che si rispetti tra gli stand del cioccolato ci sarà una serie di attività ludiche ed artistiche, per i bambini il "Choco Play" organizzato dal gruppo di animazione "Arteteca" di Avellino con percorsi volti a far conoscere e a far "toccare con mano" ai bambini il dolce alimento per la sana cultura del cioccolato e, per i più grandi, una serie di performance ad opera di valenti artisti di strada. Occorre considerare che secondo una leggenda Azteca, la pianta fu donata dal dio Quetzalcoatl per alleviare gli esseri umani dalla fatica. Tutt'oggi il cacao, presente in forma purissima nel cioccolato artigianale, ha effetti importanti anche a livello terapeutico, infatti ha un potere antiossidante tra i più elevati in assoluto, un indice di valore circa 19 volte più potente di una mela, che notoriamente viene considerata un ottimo antiossidante. Le qualità del cacao sono varie: è indicato in quanto energetico, leggermente stimolante e secondo alcuni studi avrebbe anche virtù antidepressive, quello artigianale naturalmente! Cultura, gastronomia e spettacolo, una kermesse unica nel suo genere che animerà tutta la città di Avellino e Provincia. Orario di apertura degli stand al pubblico: da Giovedì 27 a Domenica 30 Novembre, con orario continuato dalle 10 di

mattina a notte.

Comunicato - 25/11/2014 - Avellino - www.cinquerighe.it