

## Master of Food sul Cioccolato

### Prima lezione: giovedì 20 novembre 2014

[presso Osteria I Beati Paoli di Corridonia con inizio alle ore 21](#)

Che si tratti di fondente o di cioccolato al latte, di praline o di ricoperti, ciò che accomuna tutte le prelibatezze che conosciamo a base di cioccolato è il cacao, l'origine di uno dei dolci più conosciuti ed amati. La sua storia centenaria, per non dire millenaria, ci racconta di una leccornia talmente buona da essere accostata alle divinità ed utilizzata come pregiata merce di scambio. Oggi il cioccolato è parte integrante delle nostre abitudini ma saperne di più sulle sue origini è un viaggio da non perdere. Due serate per imparare che uno dei cibi più *buoni* che l'uomo conosca deve essere anche *pulito* e *giusto*.

#### L'affascinante storia del cioccolato

Dal cioccolato come bevanda delle antiche popolazione centroamericane, passando per i grezzi cioccolati modicani, per la piemontese invenzione del gianduja, fino alle raffinate praline di oggi, una degustazione per conoscere a fondo il cioccolato.

#### Le diverse tipologie di cacao nei cioccolati single-origin

Il cioccolato da "intenditori" è senza dubbio il fondente e tra questi il più interessante, paragonabile ai grand cru del vino, proviene da singole varietà di cacao, alcune delle quali molto rare ed esclusive. Impariamo a conoscerle, assaggiando cioccolati di alcuni dei migliori produttori europei.

### Seconda lezione: giovedì 27 novembre 2014

**CORSO per ASPIRANTI CIOCCOLATIERI:** Laboratorio del cioccolato del territorio fatto da **Alfredo Marangoni** di Macerata.

[presso Osteria I Beati Paoli di Corridonia](#)  
[con inizio alle ore 21](#)

Il cioccolato è una forma d'arte e come tale crediamo che diffonderne la cultura e le tecniche di lavorazione faccia parte della nostra natura come azienda ma soprattutto come appassionati e amanti del cioccolato. I corsi si svolgono in un clima sereno e rilassato.

Circondati dalle più moderne tecnologie, Alfredo vi guiderà in un percorso che va dalla storia alle tecniche di base della lavorazione del cioccolato. Ogni partecipante, metterà in pratica queste tecniche durante il corso. Sarà anche possibile acquistare un kit di lavorazione così potrete trasformare la vostra cucina in un piccolo laboratorio. Non vi resta che stupire i vostri amici con i vostri cioccolatini.



Edizione  
2010

"TUTTO QUELLO  
CHE AVRESTE VOLUTO  
SAPERE SUL CIOCCOLATO  
MA CHE NON AVETE MAI  
OSATO CHIEDERE."

Ritorna il corso  
per aspiranti cioccolatieri,  
hobbisti pasticceri  
e semplici buongustai.

TUTTE LE INFORMAZIONI SU MARANGONICIOCCOLATO.IT,  
SU FACEBOOK, SU TWITTER O CHIAMANDO LO 0733/236016.

