

Cultura e degustazione del cioccolato

Presso la nostra associazione è stato attivato un corso sulla cultura e degustazione del cioccolato. Tre sono state le lezioni. Nella prima lezione è stato proiettato un filmato sull'origine della pianta del cacao e a seguito tutto il ciclo della lavorazione dalle cabosse alla produzione del cioccolato. Nella seconda lezione il docente ha mostrato ai partecipanti la tecnica del temperaggio del cioccolato fino ad ottenere le tavolette. Nella terza lezione il docente ha preparato una mousse di cioccolato fondente e una torta al cioccolato. Ad ogni lezione il sommelier Roberto Trevisan ha proposto tre abbinamenti con cioccolati fondenti a varie percentuali di cacao, con praline al cioccolato e con la torta al cioccolato con vini liquorosi e passiti. È stato fatto anche un abbinamento di un cioccolato al latte con frutta.