CioccolaTo’ a Torino i maestri cioccolatieri il trionfo del gusto e dei nuovi sapori

Inviato da Marista Urru
venerdì 06 marzo 2009

Da oggi fino al 15 Marzo la settima edizione de la rassegna del cioccolato di Torino: 74 espositori, 9 sponsor, 14 Comuni interessati , un calcolo di almeno 900 mila
visitatori.

Evento da non mancare: Torino è davvero la capitale del
cioccolato, già nel 600 lo si esportava a quintali al giorno in tutta Europa ,
le sue specialità sono ormai note ed
apprezzate in tutto il mondo, ma arte è anche il saper rielaborare i gusti
classici adattandoli ai nuovi gusti e alle nuove mode.

Ed ecco che quest’anno i gourmet hanno studiato nuove e
raffinate “contaminazioni” secondo la tendenza del momento. Il cioccolato piace
salato, i maestri cioccolatieri hanno preparato delle novità intriganti

Il cremino all’olio di oliva per esempio è di Guido Gobino
già premiato con medaglia d’oro nel 2008 alla London Accademy, il noto gourmet accosta
formaggio ed olio al cioccolato, oppure olio oliva e gianduia, ed il risultato dicono sia irresistibile.

Anche le praline si
modernizzano, e la contaminazione si ha con aggiunta di formaggio Dop Ragusano,
o con un ripieno all’olio di oliva o con del gorgonzola dolce.

I bon bons si fanno piccanti, zafferano, pepe rosa,
cardamomo, malva.

Cialdine insaporite

al rosmarino, pistacchio e mais, pomodoro ed origano, patate ed erbette.

Ci saranno ovviamente anche
i prodotti della tradizione ed ogni espositore permetterà di degustare ed acquistare i prodotti più svariati.

Anzi a questo proposito segnalo, il ChocoPass: ti offre 22
degustazioni in 3 giorni a modica cifra, potrai assaggiare nei locali di Torino
la migliore produzione.

Informati sul sito turismotorino troverai tutte le indicazioni per il chocoPass .