



RomaCholate, la festa del cioccolato della Capitale

Nuovo appuntamento con RomaCholate, un goloso viaggio capitolino attraverso nuovi gusti e tecniche di lavorazione del cibo degli dèi.



Torna nella **Capitale** l'appuntamento con **Romachocolate**, manifestazione interamente dedicata al **cioccolato**, dopo il successo dell'edizione "**Castelli di Cioccolato**" nel mese di Ottobre. L'appuntamento, ad ingresso gratuito, sarà presso lo **Spazio Eventi Tirso (SET)** in Via Tirso 14, vicino al quartiere Coppede, dal **16 al 18 Dicembre**.

Nel corso delle tre giornate, dalle **12:00** alle **23:00**, si potranno assaporare nuove varianti del cibo degli dèi, in un **viaggio gastronomico** fra tradizione e sperimentazione. Arriveranno da tutta **Italia** artigiani del cacao che mostreranno le loro creazioni di **Natale**, come decorazioni per l'albero e per il presepe, tutte rigorosamente di cioccolato.

Il dolcissimo percorso tra gli stand, coinvolgerà i visitatori con **degustazioni, showcooking e dimostrazioni artigianali**, come quelle di **Ciokofabbrica**, una fabbrica itinerante su strada che, nonostante le ridotte dimensioni, utilizza macchinari innovativi per le preparazioni e propone corsi didattici per bambini così da imparare, attraverso il gioco, a trasformare il cioccolato.

L'intento di **Romachocolate**, come sostiene la Presidente **Alessandra Morgante**, è di proporre un evento perfetto per gli amanti della cioccolata, dagli assaggi allo studio delle tecniche di

lavorazione. Infatti, durante le dimostrazioni i



maestri cioccolatieri esplicheranno passo dopo passo la **lavorazione del cacao**, secondo le seguenti fasi:

- la **tostatura** della pianta per ricavarne la polvere;
- la **miscelazione** del ricavato dai semi, in apposite “conche”, con gli ingredienti base a seconda del tipo di cioccolato che si vuole ottonere. Per il fondente servono polvere e burro di cacao, zucchero e vaniglia; per il cioccolato al latte si aggiunge il latte agli ingredienti del fondente mentre il cioccolato bianco mescola burro di cacao, zucchero, vaniglia e latte;
- il **temperaggio** del composto ottenuto per la sua “cristallizzazione”, che dà al cioccolato la proprietà di spezzarsi e di potersi sciogliere morbidamente;
- il **modellaggio** finale, la miscela viene lasciata riposare negli stampi per dare la forma giusta per il confezionamento.

Se siete golosi amanti del cacao e delle sue produzioni vi consigliamo questo tour in una piccola **fabbrica di cioccolato a Roma**, in un weekend più dolce per tutta la famiglia.

ROMACHOCOLATE 2016, LA FESTA DEL CIOCCOLATO DELLA CAPITALE

Dove: Roma, via Tirso, 14

Quando: dal 16 al 18 dicembre 2016

Orario: 10/22

Ingresso: gratuito

Possibilità area parcheggio camper: No

Si svolge anche in caso di pioggia: Si

Organizzazione: Romachocolate

Informazioni evento: tel. 338 2464253

E-mail: inforomachocolate@gmail.com

Pagina Facebook: www.facebook.com/Roma-Chocolate

[mappress mapid="219?]

Data di creazione

06/12/2016

Autore

silvia-iacocagni