

LA “FABBRICA DI CIOCCOLATO” C-AMARO APRE LE PORTE AI BAMBINI

Cassago Brianza (Lecco) – Cinquanta bambini della scuola materna Edoardo Kramer di Cremella (Lc) ospiti da COLZANI lunedì 16 aprile per imparare come si produce il cioccolato.

Nata da un'idea di **Marco Colzani**, giovane maestro cioccolatiere e figlio d'arte, (il padre Fausto fonda la rinomata pasticceria nel 1977, vincitrice del prestigioso Premio Illy Guida Gambero Rosso come Miglior Bar d'Italia nel 2009 e 2012), questa iniziativa rientra nel progetto didattico di educazione al gusto che viene portato avanti in collaborazione con le docenti Prof. Silvia Besana e Edoarda Brambilla e le alunne di quarta dell'indirizzo Socio Psico Pedagogico dell'Istituto Superiore Statale Greppi di Casatenovo.

“La magia del Cioccolato”, questo il nome del progetto, è volto rendere consapevoli i piccoli delle loro capacità sensoriali attraverso una serie di *workshop* che si svolgono proprio presso la Pasticceria Colzani di Cassago: laboratorio del gusto con degustazione ad occhi chiusi, laboratorio sensoriale utilizzando le fave del cacao e visivo per sviluppare le capacità mnemoniche e deduttive.

Il momento più atteso dai piccoli è la dimostrazione di come nasce una tavoletta di cioccolato. Marco Colzani ha spiegato in quali parti del mondo cresce la pianta di cacao, ha fatto toccare con mano le fave contenute nei sacchi di juta, arrivati da paesi lontanissimi, e ha coinvolto i bambini nella selezione insegnando quale sia il criterio per la scelta delle migliori.

In seguito ha illustrato i procedimenti di produzione: la tostatura, la separazione del guscio dalla granella, l'aggiunta di zucchero di canna ed il concaggio, una vera gioia per i piccoli ospiti, dato che si sono potuti avvicinare una piccola vasca colma di goloso cioccolato allo stato liquido. Si è passati in seguito scelta dello stampo (dalle uova di Pasqua alla classica tavoletta) ed infine il raffreddamento nel frigorifero. Ciascun bambino è stato coinvolto nel confezionamento della propria tavoletta: carta stagnola, cartoncino ed etichetta adesiva.

*“Il mio cioccolato non ha segreti, la sua produzione è davvero **semplice**”* spiega Marco Colzani *“nella sua preparazione non vengono utilizzati né la vaniglia né la lecitina di soia, additivi solitamente presenti negli altri cioccolati, non ci sono aggiunte di grassi ed oli. **Solo burro di cacao delle stesse fave lavorate nella concatrice e zucchero di canna**”.*

“Le fave di cacao di altissima qualità provengono dall'Ecuador, Venezuela, Trinidad e anche da Sao Tomè, piccola isola dell'Africa” continua Colzani *“la concatrice che ho fatto realizzare in esclusiva per il mio laboratorio è su disegno di una **macchina di inizio novecento**, completamente rivisitata dal punto di vista tecnologico e scientifico, dopo lunghi studi e prove di laboratorio. Ha il vantaggio di abbassare l'acidità acetica e tannica in tempi veloci ed in maniera completamente naturale, conferendo morbidezza e rotondità aromatica a masse di cacao e/o cioccolati.”*

Ai laboratori ha partecipato anche la scuola primaria di Veduggio (MB) e gli appuntamenti proseguiranno nei prossimi mesi.

Colzani, Cassago Brianza (Lc) , via N.Sauro 47 (Lc) tel. 039 955188 www.c-colzani.it www.c-amaro.com