

CONCLUSA LA PRIMA EDIZIONE DELLA SCUOLA ITALIANA DEL CIOCCOLATO DI IILA E AICS

ROMA\ aise\ - Dal 18 al 26 gennaio scorsi, l'Istituto Italo Latino Americano (IILA) nell'ambito del progetto Rivitalizzazione della filiera del cacao di qualità in Centro America e Caraibi, finanziato dalla Cooperazione Italiana allo Sviluppo (AICS), ha organizzato il primo corso della Scuola Italiana del Cioccolato. Come parte integrante del corso, l'IILA ha gestito la partecipazione di rappresentanti di cooperative di piccoli produttori e aziende che lavorano cacao e cioccolato provenienti da Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua e Repubblica Dominicana, nel Cacao Growing Regions del "41° SIGEP – Salone Internazionale del Gelato, Pasticceria, Panificazione Artigianale e caffè", che si è svolto a Rimini dal 18 al 22 gennaio. Nello stand istituzionale dell'IILA in SIGEP, si è svolto parte del programma didattico del primo corso. Durante la fiera, infatti, oltre alla promozione commerciale, sono state svolte attività pratiche e teoriche. Sono state inoltre organizzate degustazioni guidate con la Chocolate Taster internazionale Monica Meschini dell'International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting. I 12 partecipanti hanno avuto l'opportunità di visitare lo stand di Packint, l'azienda produttrice delle macchine donate dal progetto IILA e installate in El Salvador presso il CENTA – Centro nazionale per la tecnologia agricola e forestale "Enrique Álvarez Cordova". Durante la visita, il proprietario di Packint Lorenzo Datei ha realizzato la presentazione dal titolo "Macchine di processo per il trattamento delle fave di cacao fino alla produzione di cioccolato". Durante il SIGEP sono state realizzate varie riunioni di lavoro tra l'esperto Michele Leoni e il coordinatore tecnico locale del progetto Percy Ac, al fine di organizzare il corso sul cioccolato che si terrà in El Salvador dal 17 al 22 febbraio con partecipanti provenienti da El Salvador, Guatemala e Honduras. I partecipanti hanno inoltre visitato l'azienda produttrice di macchine per il cioccolato Packint, presso lo stabilimento produttivo di Pavia. Durante la visita, accompagnati dai proprietari e dai dipendenti, hanno avuto l'opportunità di conoscere l'intera linea di produzione compresa la produzione di stampi per barrette di cioccolato. Al termine della visita, è stata realizzata una degustazione dei prodotti "Pura Delizia", che loro stessi elaborano nella fabbrica. In seguito, i partecipanti si sono trasferiti a Torino, dove hanno visitato il quartier generale "Nuvola" e il Museo Lavazza, partner IILA nei progetti sul caffè finanziati dalla Cooperazione Italiana allo Sviluppo. Infine è stata realizzata la visita a Giaveno presso il laboratorio del Maestro cioccolatiere Guido Castagna, uno dei migliori cioccolatieri italiani che produce "bean to bar" e seleziona personalmente i semi di cacao. La visita è iniziata con un tour nel nuovo laboratorio di Guido Castagna, il quale ha illustrato il suo "metodo naturale" che consiste nel lasciare riposare la massa di cacao per sei mesi in un magazzino refrigerato a 18 gradi in modo che gli aromi e i sapori si sviluppino ulteriormente. È stata poi realizzata una sessione di degustazione dei prodotti nell'Area 55, dove solitamente il Maestro tiene i suoi corsi. Infine è stato visitato il punto vendita dove i partecipanti hanno potuto acquistare i suoi prodotti. Nel pomeriggio i partecipanti hanno potuto visitare varie cioccolatiere del centro di Torino. A questa prima edizione della Scuola Italiana del Cioccolato hanno partecipato 6 donne e 6 uomini, alcuni appartenenti a comunità indigene, professionisti, giovani, insegnanti e produttori di cacao. L'IILA ha collaborato con altre organizzazioni che operano per lo sviluppo della filiera del cacao del Centro America: con Catholic Relief Services – CRS attraverso il programma "Cacao Alliance" per la partecipazione di una tecnica da El Salvador; con RIKOLTO per la partecipazione di 2 tecniche del Nicaragua attraverso il programma di "Knowledge Management"; e con l'IICA-Inter-American Institute for Cooperation in Agriculture per la partecipazione di un tecnico del Costa Rica. La prima edizione della Scuola si è conclusa il 26 gennaio a Bologna con la consegna degli attestati di partecipazione firmati dal segretario generale dell'IILA, Donato Di Santo. (aise)