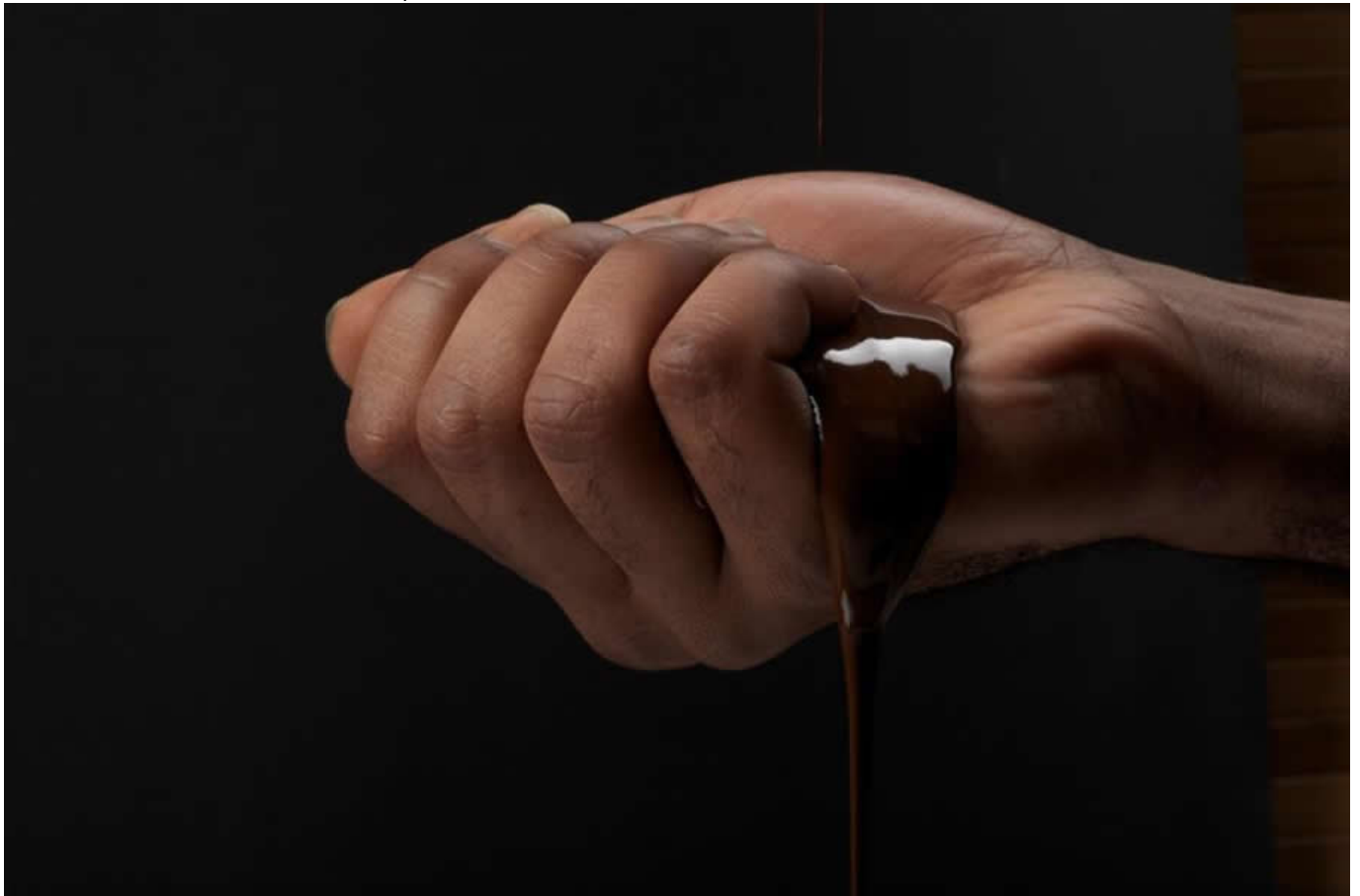


Cioccolatitaliani, a Milano crea la fiabesca “Fabbrica del Cioccolato”

scritto da Elisabetta Lecchini | 28/02/2017



A Milano, si rinnova lo storico tempio del cioccolato in via De Amicis. Cioccolatitaliani lancia From Bean To Bar un nuovo format in cui la lavorazione del cioccolato, dalla fava al prodotto finito, sarà interamente a vista.

La sede storica di **Cioccolatitaliani a Milano**, in Via De Amicis 25, si rinnova completamente nel look e anche nel format, inaugurando l'idea del **“From bean to bar”** letteralmente **“dalla fava di cacao al cioccolato”**, un progetto inedito che mette in mostra l'artigianalità e la trasparenza per coinvolgere il pubblico.

Cioccolatitaliani è il tempio dedicato al culto del cioccolato fondato dalla famiglia Ferreri nel 2009. Il recente rinnovamento del locale milanese si configura come un ulteriore passo in avanti per diffondere la cultura e la conoscenza di questo prodotto tanto amato. All'interno di questa autentica **“fabbrica del cioccolato”**, tutte le fasi della filiera produttiva vengono realizzate sotto gli occhi degli ospiti, dei curiosi e dei passanti, che si tratti di praline, mousse, creme o stecche di cioccolato.

A presentare il progetto è stato **Vincenzo Ferrieri**, CEO di Cioccolatitaliani, che ci ha tenuto a sottolineare proprio il concetto di “fabbrica” perché l’intento è quello di mostrare la trasformazione delle fave di cacao davanti agli occhi di tutti.

*Il nostro sogno - ha affermato Ferrieri - era quello di creare un nuovo modo di vivere il cioccolato attraverso una speciale esperienza di consumo e un’attenta cultura di prodotto. Proprio da questo obiettivo, è nato il progetto **FBTB, From Bean To Bar**.*

Oggi sono pochi gli artigiani che seguono la produzione dalla fava alla tavoletta, e comunque lo fanno all’interno del proprio laboratorio, mentre Cioccolatitaliani coinvolge il consumatore che resterà senza parole ad assistere alla lavorazione. «*Abbiamo portato tutto questo in città - prosegue l’imprenditore - per unire, all’interno di unico locale, due continenti speciali, l’America del cacao e l’Europa del cioccolato*».

Fino De Aroma di Casa Luker è l’ingrediente usato

Alla base di tutta la produzione c’è l’ingrediente fondamentale, il cacao, e Cioccolatitaliani ha scelto di utilizzarne la varietà più pregiata, il **Fino De Aroma**. La denominazione “Fino De Aroma” viene attribuita direttamente dalla [International Cocoa Organization](#) (ICCO) e identifica il **frutto nato dall’incontro tra le fave di Criollo e quelle di Trinitario**, un ibrido che rappresenta solo l’8% del raccolto mondiale.

La provenienza del cacao di Cioccolatitaliani

Importante la collaborazione con la compagnia **Casa Luker**, le cui piantagioni in Colombia forniscono il cacao utilizzato per il progetto milanese di **Cioccolatitaliani From Bean to Bar**. La materia prima viene ottenuta con una coltivazione etica, rispettosa dell’ambiente, delle comunità locali e seguendo i criteri di un commercio equo. Grazie a questa collaborazione, Cioccolatitaliani sostiene anche la fondazione “**Granja Luker**”, un centro di ricerca sul cacao che promuove la formazione di settecento agricoltori.

Chocology, altre novità della proposta

Innovativa per Cioccolatitaliani From Bean To Bar, è anche l’introduzione della “**Chocology**”, l’arte di mescolare il cioccolato con gelateria, caffetteria, pasticceria e cucina. Ciò sarà ottenuto, tra l’altro, con alcuni progetti interessanti.

L’alta pasticceria di Leonardo Di Carlo

Delle piccole opere d’arte, nasceranno dalla collaborazione con **Leonardo Di Carlo**, campione mondiale di pasticceria, che realizzerà “*I Capolavori di Leonardo*”, gioielli di **haute pâtisserie** dai nomi ironici e creativi:

- la “**Gioconda dal Cuore Tenero**”, una bavarese rivisitata;
- “**Non c’è Ultima Cena Senza caffè**”, un tiramisù rielaborato in maniera trasgressiva;
- la “**Madonna dei Contrast**”, un dolce dalle diverse consistenze in cui si affiancano il croccante alle mandorle, morbide fragole e stuzzicanti pistacchi.

La gelateria di Roberto Lobrano

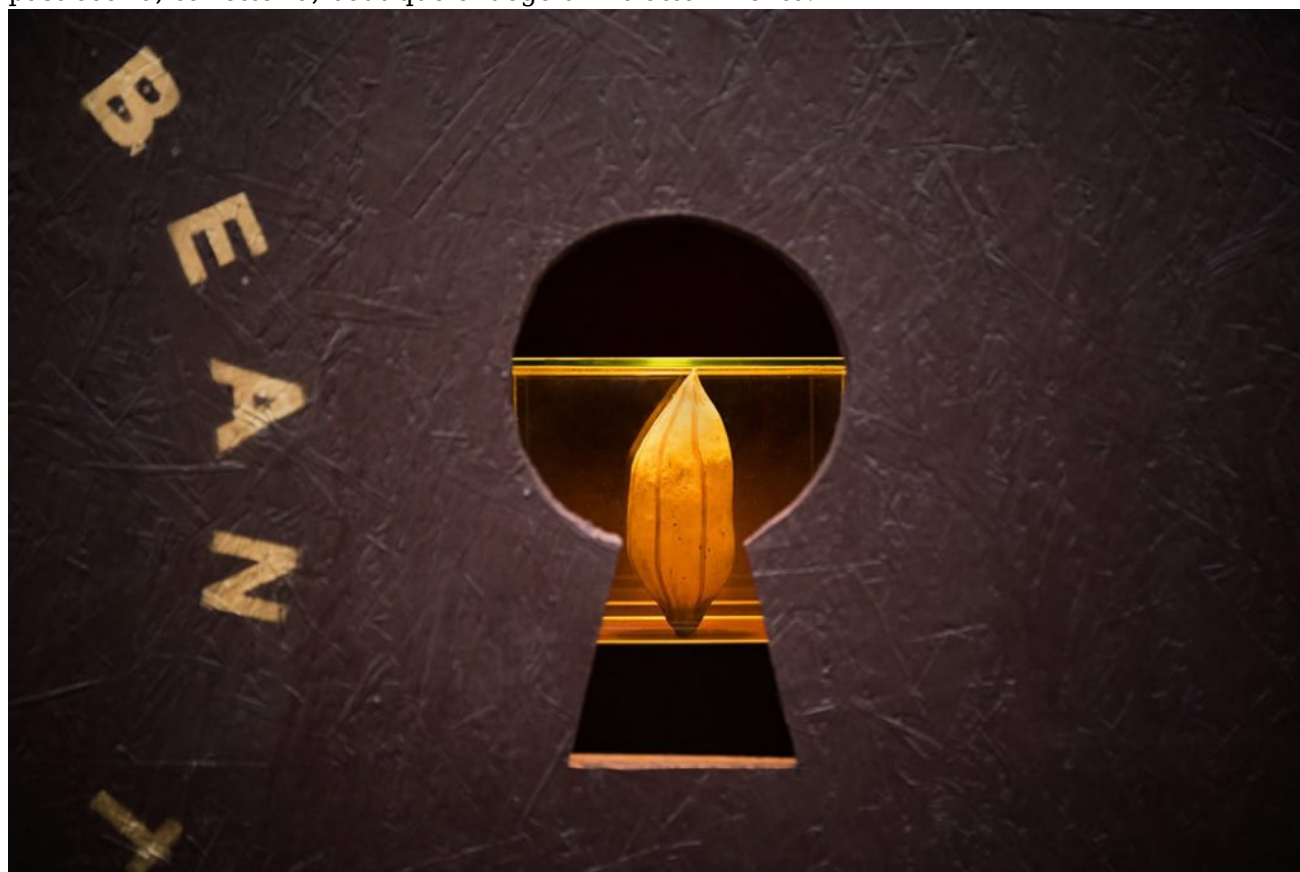
Interessanti e molto invitanti le proposte di gelato chiamate “**Coni d’autore**” che hanno coinvolto il maestro cioccolatiere **Roberto Lobrano** il quale ha ideato quattro diversi cono, i cui nomi cambieranno in base alle stagioni.

La caratteristica sarà quella di dar vita ad una proposta gourmet piuttosto che a semplici gelati, dai risultati non banali e da sapori dolci e salati.

Cioccolatitaliani: il locale di Via De Amicis

Cioccolatitaliani è aperto dalle 7 del mattino fino a tarda sera e, in ogni momento della giornata, ci si può godere un gelato o una brioche, una crepes farcita o una proposta salata, un buon caffè, un waffle o una mousse.

Il locale, caldo e accogliente, è stato completamente rinnovato su progetto dell’**architetto Fabio Mennella**, che ha pensato ad uno spazio dalle varie sfaccettature: **laboratorio a vista** dove sedersi e godersi l’esperienza di osservare la lavorazione e produzione del cioccolato, gelateria e pasticceria, caffetteria, boutique e luogo di intrattenimento.



CIOCCOLATITALIANI FROM BEAN TO BAR

Via De Amicis 25 - Milano

www.cioccolatitaliani.it