



Milano, 10/03/2014

“From bean to bar” la nuova tendenza mondiale del cioccolato arriva in Italia

C'è una nuova superstar nel panorama mondiale della pasticceria, una tendenza che ha conquistato il mondo del cioccolato, non solo oltreoceano, ma anche nei paesi vicini all'Italia: la produzione di cioccolato “from bean to bar” - “dalla fava alla tavoletta”, l'opportunità per gli artigiani, fino ad ora privilegio delle grandi aziende, di creare e vendere il “**proprio**” cioccolato, partendo direttamente dalla materia prima.

Una tendenza partita dagli *Stati Uniti* ma che sta rapidamente conquistando l'*Europa*: alcuni produttori statunitensi come [Mast Brothers](#) di *New York* e Todd Masonis con [Dandelion Chocolate](#) di *San Francisco* sono stati i primi ad attirare l'attenzione degli amanti del cioccolato, dei pasticceri e dei cioccolatieri di tutto il mondo, l'interesse si è poi presto spinto oltre confine e recentemente [Alain Ducasse](#) a *Parigi* ha sancito l'arrivo della tendenza in *Europa* portandola in *Francia*. Anche in *Gran Bretagna* a partire da *Londra* iniziano a spuntare piccole cioccolaterie che offrono il proprio personalissimo cioccolato, i veri “**Chocolate makers**”, che vantano fra loro anche nomi come [Rococo Chocolates](#), pluripremiato marchio di cioccolato londinese, con il proprio Cru proveniente dall'Isola di Grenada. Una nuova categoria di artigiani che offre prodotti di alta qualità e di forte interesse per il pubblico: il cioccolato interamente auto-prodotto, il vero **cioccolato artigianale**.

A rendere possibile la nascita di questo fenomeno è stata l'introduzione sul mercato di **macchine** progettate appositamente **per gli artigiani**: piccole attrezzature, poco costose, che permettono la creazione di un cioccolato unico, con un prezzo, un mercato ed una riconoscibilità assoluta che consente la realizzazione di prodotti di qualità sempre maggiore, tanto da essere utilizzate anche per la produzione di cioccolato nelle competizioni e nei concorsi mondiali, all'interno dei quali conseguono riconoscimenti ai massimi livelli.

Avere il proprio cioccolato in tavoletta permette di **differenziarsi**, puntando sul **gusto** e non solo sul packaging o sul prezzo e i pochi produttori italiani che hanno iniziato ad abbracciare questa filosofia hanno fatto un salto di qualità da tutti i punti di vista.

Fra poche settimane, [Clay Gordon](#), autorità indipendente sul cioccolato, autore e critico professionale del cioccolato, sarà in *Italia* per raccontarci questa tendenza e spiegarci come diventare parte di questa comunità che segna una vera rivoluzione nel settore della cioccolateria artigianale a livello mondiale.

L'evento, unico in Italia, si terrà a Legnano **lunedì 24 marzo** presso **FBM**, azienda Italiana produttrice di macchine per la lavorazione del cioccolato, con cui Gordon ha sviluppato [Kleego](#), una macchina studiata e realizzata per i produttori che si dedicano al cioccolato “dalla fava alla tavoletta”, in modo da poter rispondere anche in Italia alle sempre crescenti richieste.

Per maggiori informazioni sull'evento è possibile consultare il sito web di **Cookery Lab**, la scuola di pasticceria che assieme a FBM Élite ha organizzato questa iniziativa.

<http://www.cookerylab.com/corsi/fare-il-cioccolato>



Cookery Lab
www.cookerylab.com – info@cookerylab.com

