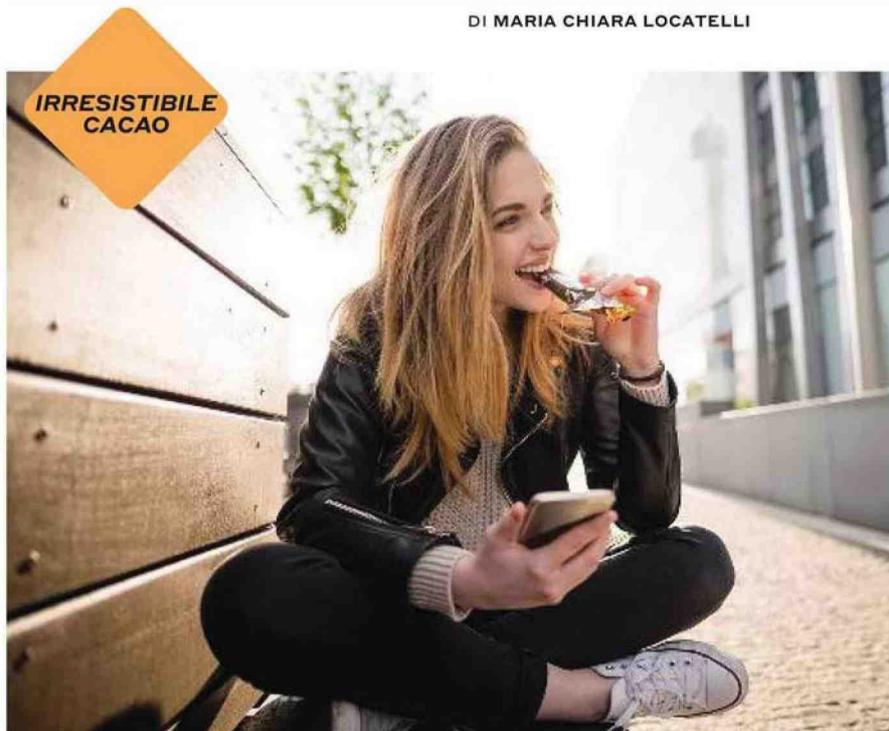


DI MARIA CHIARA LOCATELLI



Le tavolette sono i nuovi cioccolatini: pregiatissime, preparate con cacao monorigine e ingredienti insoliti, capaci di soddisfare i palati più esigenti

## VARIAZIONI DI CIOCCOLATO

### LARGO ALLE VERSIONI GOURMAND

Ricordi quelle tavolette da mangiare avidamente per combattere la tristezza (una scusa a cui siamo ricorse tutte)? L'unica distinzione era tra latte e fondente. Adesso al super sono "in vista" quanto il sale (ovvero ad altezza malleolo), perché il cioccolato è sempre più trendy e le aziende studiano ricercate novità, **curano la scelta delle fave di cacao e propongono sempre più spesso prodotti bio e con il marchio Fairtrade del commercio equo e solidale.** Zàini, che dal 2015 sostiene il progetto di Solange N'Guessan, impegnata a difendere i diritti delle donne che lavorano nelle piantagioni di cacao in Costa d'Avorio, ha deciso di mettere sugli incarti i loro volti intensi e bellissimi, fotografati da Francesco

Zizola. Sul fronte del gusto, i maître chocolatier si sbizzarriscono in abbinamenti insoliti e inediti. La nuova linea di Vanini a base di cacao Bagua del Perù propone mix come mango e passion fruit e fichi e mandorle, mentre la gamma Lindt Excellence si arricchisce della variante lampone e granella di nocciole. In arrivo sugli scaffali, anche il nuovissimo Raw Taste di Perugia dalla tostatura dolce che esalta il sapore naturale delle fave di cacao. Fin qui tutto **fondente, per i puristi l'unico cioccolato degno di questo nome.** Gli amanti della dolcezza possono contare su Venchi e la sua tavoletta al latte con il 47% di cacao monorigine del Venezuela. Ingolosita? Dal 17 al 27 ottobre a Perugia c'è Eurochocolate ([eurochocolate.com](http://eurochocolate.com)): città e festival valgono un weekend!