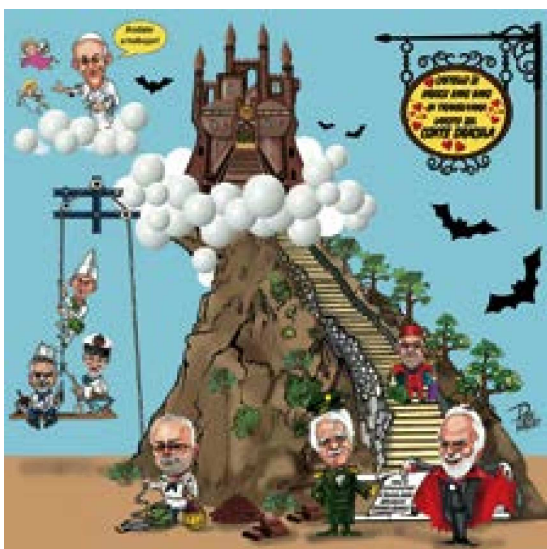


## Collegli cercasi per Castello di Dracula



I cioccolatieri **Gianfranco Rosso** (Torino, Pasticceria Capitan Rosso), **Antonio Le Rose** (Genova, Il Tempio del Cioccolato), **Blandino Gusella** (Buttigiera Alta, Pasticceria Gusella) e **Franco Rossetto** (Pinerolo, Pasticceria Dolce Idea) cercano colleghi da ogni parte d'Italia che vogliano collaborare alla realizzazione della loro prossima opera in cioccolato: un castello di Dracula completo di rupi, nuvole e personaggi, che metteranno in esposizione **fra il 10 e il 12 novembre** presso la sala San Giorgio al Borgo Medievale del Valentino di **Torino**.

Dopo il grande successo dell'Arca di Noé esposta all'Acquario di Genova, si tratta della nuova iniziativa benefica organizzata dai cioccolatieri in collaborazione con **La Band degli Orsi**, Onlus genovese che lavora per garantire accoglienza e ospitalità alle famiglie dei bambini ricoverati all'ospedale Gaslini di Genova.

L'appello è, quindi, rivolto a voi professionisti di tutta Italia: occorrono angeli, diavoletti e altre creature in cioccolato da inserire nella grande opera, per poi essere a loro volta venduti ai visitatori, così da devolverne il ricavato alla causa.

L'iniziativa, per la quale è stato richiesto il patrocinio del Comune di Torino, è resa possibile dal sostegno di partner che forniranno materie prime e attrezzature: sono già confermati **Italmill, Modacor, Cartotecnica San Giorgio, Ovens, Pomati, AbaYachting**. Media partner "Pasticceria Internazionale", Piemonte Mese, Associazione Pièce. [info@capitanrosso.it](mailto:info@capitanrosso.it)

## Specialisti del cacao, appassionati di cioccolato

"Conoscere l'origine del cacao per fornire cioccolato di qualità superiore". Questo è leitmotiv con cui **Cémoi** s'impegna in ogni fase della produzione, dalla tostatura delle fave fino al prodotto finale. Da oltre 30 anni l'azienda francese è coinvolta in programmi di sviluppo sostenibile in molti Paesi produttori, avendo anche creato il programma **Transparence Cacao** che, con un investimento di 20 milioni di euro tra il 2015 e il 2017, riunisce 60.000 coltivatori in cooperative agricole, dove tracciabilità e qualità sono le parole chiave, con l'obiettivo di offrire uno standard qualitativo che generi valore aggiunto e giusta remunerazione a favore di tutti gli attori. La completa conoscenza della filiera permette di selezionare con cura le fave per gusti e aromi più raffinati, grazie ai criteri fondamentali: **qualità alimentare**, per un cioccolato di cui si conosca tutta la storia; **qualità aromatica**, perché esso esprima aromi gradevoli e delicati; **qualità della vita dei coltivatori**, per un raccolto selezionato che permetta al coltivatore di vivere dignitosamente; **qualità ambientale**, per una produzione mirata alla salvaguardia dell'ambiente.

Sulla base di questa consolidata conoscenza, Cémoi ha sviluppato una vasta gamma per uso professionale, attraverso due famiglie di prodotti. La linea **Monorigine** offre due fondenti: Ecuador 70%, con note fruttate e floreali, e Sao Tomé 66%, con note caramellate. La linea **Convenzionale** offre un'ampia scelta con diverse intensità di cacao: coperture, bâtons, goccine e ganache.

Con un fatturato di 800 milioni di euro, Cémoi unisce qualità e sostenibilità, mantenendo intatta la tradizione francese riconosciuta in tutto il mondo. Leader in Francia, è alla ricerca di distributori di area per completare l'organizzazione di vendita sul territorio italiano.

[www.raimondicocoa.it](http://www.raimondicocoa.it) - [www.cemoui.fr](http://www.cemoui.fr) - [www.transparence-cacao.com](http://www.transparence-cacao.com)

