

## Sempre più creative

“Il nostro percorso artistico prosegue con entusiasmo e soddisfazione – ci raccontano **Nicoletta Rustici** e **Grazia Simoncelli** di **Cioccolato Creativo** –. Questa volta abbiamo realizzato un progetto che studiavamo da tempo e che si è concretizzato in maniera casuale grazie all’incontro con **Giuliano Alessandrini**, titolare della **Italian Chef Academy** di Roma, durante i Campionati Mondiali FIPGC. Per le nostre opere, abbiamo sperimentato anche in passato l’uso del cioccolato utilizzando diverse tecniche per renderle uniche nel loro genere e riscontrare molto interesse nel mondo dell’arte. E in questi mesi, grazie a Giuliano, abbiamo realizzato quelli che sono, ad oggi, il più grande e il più piccolo quadro al mondo in cioccolato. Sia il primo – 190 x 90 cm, dal peso di circa 70 kg – che una sua copia identica piccola – da 15 x 7 cm, da circa 170 g – sono in mostra permanente presso la Italian Chef Academy. Il nostro lavoro ha suscitato molto interesse e ora siamo in trepida attesa di un riscontro per il Guinness World Record: incrociamo le dita! Vogliamo ringraziare le realtà che hanno collaborato – Italian Chef Academy, Fino de Aroma, Il Dolce Servizio di Roma e Solchim – ricordando che tenacia e sacrificio rendono spesso possibile la realizzazione dei sogni”. [www.nicolettarustici.it](http://www.nicolettarustici.it)



## L'impronta del cacao fresco

“La particolarità della nuova linea **Empreinte** – dice **Franck Michel**, chef ambasciatore **Cémoi** – è la produzione del cioccolato dal cacao fresco: le fave sono selezionate lo stesso giorno del raccolto e vengono trasportate ai centri di fermentazione, dove sono prese in carico da tecnici esperti Cémoi. Il risultato è un’eccezionale qualità e freschezza unite ad aromi di un’intensità unica. Fragranze fruttate, floreali e legnose, con note più o meno amare e rotonde. Ogni cioccolato presenta una particolare tavolozza aromatica e può essere utilizzato in modi differenti a seconda del risultato che si sta cercando”. La linea si sviluppa intorno a tre origini: **Costa d’Avorio**, **Repubblica Dominicana** ed **Ecuador**; per ognuna di esse sono state create una pasta di cacao 100% e una copertura con diverse percentuali (68, 72 e 75%). “Etica, sostenibile e responsabile: tre parole che non hanno nulla a che vedere con il marketing – prosegue Michel –, ma che rappresentano i nostri valori fondamentali del business e che ho avuto la possibilità di testare personalmente. Sono molto legato a questo know-how. Cémoi si impegna ogni giorno a fornire cioccolato di qualità grazie ad un serio criterio di tracciabilità delle fave, intensità aromatica ma anche attenzione alla qualità della vita degli agricoltori e alla salvaguardia dell’ambiente. Nella pratica aiuta i coltivatori e li istruisce per produrre un cacao superiore, nel rispetto delle persone e del pianeta”.

[www.pro.cemoui.fr](http://www.pro.cemoui.fr) - [www.raimondicocoa.it](http://www.raimondicocoa.it)

Black Empreinte, realizzata dallo chef Franck Michel per Cémoi.