

Cioccoshow si affaccia a New York...

Francesca Di Folco (September 26, 2014)



A 10 anni dalla nascita, l'evento che vede protagonista il l'oro nero culinario per eccellenza, il cioccolato. Da Bologna, grazie ad un accordo con la camera di commercio newyorkese, arriva nella Big Apple

Pronti, partenza, via... anche quest'anno il [Cioccoshow](#) [2], fiore all'occhiello dei mastri cioccolatieri bolognesi può partire, con una particolarità in più... e' arrivato a Manhattan. Un gruppo di addetti ai lavori e fortunati invitati hanno avuto la fortuna di annusare ed assaggiare grazie ad un'iniziativa tutta newyorkese.

Il Cioccoshow 2014 soffierà a novembre nella città di Bologna sulla sua decima candelina e, appunto per questa occasione, al Metropolitan Pavilion all'interno di The Authentic Italian Table. L' Italy-America Chamber of Commerce (IACC) ha organizzato un evento.

Si tratta di un'iniziativa di marketing territoriale promossa da Cna Bologna che si fregia della partecipazione d'importanti partners: Camera di Commercio di Bologna, l'Associazione dei mastri cioccolatieri CiochinBò, BF Servizi s.r.l., Italy-America Chamber of Commerce, Bologna Welcome,



Bologna City of Food e i cinque maestri cioccolatieri protagonisti.

Un evento ricco di gusto che ha dato l'opportunità lo scorso martedì agli ospiti di assaggiare non solo i sapori dei menù dei 50 ristoratori presenti, ma anche di scoprire e degustare i diversi tipi di cioccolato prodotti all'interno del Ciocco-Lab, un laboratorio artigianale di cioccolato ricreato per l'evento.

"Authentic Italian Table" riconosce in maniera ufficiale la passione e l'impegno nella diffusione della tradizione culinaria italiana a New York e nel mondo, quale connubio tra eccellenza dolciaria e valorizzazione della città di Bologna in chiave turistica.

Francesco Elmi della pasticceria "Regina di Quadri", Marina Marchiori della "Sorbetteria Castiglione", Renato Zoia di "Eporedia", Giuseppe Sartoni di "Arlotti & Sartoni" e Laura Ardagna di "Colazione da Bianca" sono i cinque Maestri Cioccolatieri che si sono esibiti nella preparazione di prodotti di pasticceria e cioccolateria all'interno del padiglione The Authentic Italian Table.

Per Laura Ardagna di Colazione da Bianca "ragazzi con la media di 25 anni lavorano con passione, impegno dedizione totale... queste le caratteristiche che salveranno l'Italia saranno, peccato lo abbiano capito e giovani e faticino a comprenderlo le alte sfere marketing con l'anima". A proposito dell'esperte CioccoShow in corso aggiunge che "quello che noi cinque mastri cioccolatieri hanno in ballo non è certo una scommessa in divenire, ma un programma, un progetto, un lancio di operatività ben avviato...

Giuseppe Sartoni di "Arlotti & Sartoni" la butta sullo storico, dicendo di lavorare da 50 anni nel settore del cioccolato, ma la tradizione di certo attribuisce a questo prodotto le autentiche radici bolognesi.

Sartori racconta che ai primi del '500 Carlo V costrinse papa Clemente ad incoronarlo imperatore ed in quella occasione il cioccolato si affermò nell'entroterra della Dotta, la città di Bologna, dando vita alla prima fabbrica del cioccolato datata 1776...

Marina Marchiori della "Sorbetteria Castiglione" riporta l'attenzione ai giorni nostri affermando che "in questo autunno si sta facendo strada l'idea di un spazio da riservare al Cioccoshow anche all'Expo di Milano, con il pensiero di spostare però il trend a Bologna" e... conserva la cigliolina sulla torta per le battute finali quando afferma che " stiamo cercando di creare un marchio specifico per il cioccolato di Bologna, un vero e proprio brand del gusto che, se ben avviato, potrebbe divenire un must, veicolo di prelibatezze doc per i palati più raffinati ed esigenti dal Belpaese a New York".

L'invito di tutti è unanime, testare, provare, assaporare... lasciandosi trasportare da aromi, profumi e magie... qui a Manhattan e magari programmare anche un viaggio nella ancor oggi Dotta Bologna

È storicamente comprovato che il prodotto made in Italy riscuote, da sempre, un grande successo all'estero, è per questo che il progetto Cioccoshow Preview NYC al Metropolitan Pavillion so è posto l'obiettivo di far conoscere la produzione artigianale italiana, soprattutto bolognese, di cioccolato a buyers creando le basi per avviare relazioni commerciali che consentano di introdurre tali prodotti sul mercato statunitense.

Unitamente all'esposizione dei maestri cioccolatieri infatti è stato inoltre realizzato un incontro, sempre a New York, con un ristretto numero di tour operators specializzati nell'incoming in Italia per la presentazione dell'offerta turistica bolognese, tenuta da "Bologna Welcome", sulle eccellenze, gli itinerari enogastronomici e le iniziative del territorio legate al cibo come Cioccoshow.



Source URL: <http://test.casaitaliananyu.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/cioccoshow-si-affaccia-new-york>

Links

[1] <http://test.casaitaliananyu.org/files/38625cioccoshownyc1411659557jpg>

[2] <http://www.cioccoshow.it>