



## CONVEGNO

# Il cioccolato artigianale esiste ancora?

*A cura della Compagnia del cioccolato*

Lunedì 25 febbraio 2008 - ore 10,30  
King Kong Microplex - via Po 21, Torino

Per la prima volta un confronto aperto su un tema scottante tra artigiani e rappresentanti dell'industria: come si arriva al cioccolato con la materia prima proveniente dalle piantagioni.

C'è chi produce partendo dalla tostatura delle fave di cacao. C'è chi utilizza la massa di cacao. C'è chi si basa sulle "coperture" in cioccolato per professionisti. Spesso gli intenditori cercano l'eccellenza proprio nelle tavolette di alcuni marchi industriali, mentre gli artigiani forniscono valore aggiunto alla cioccolateria con la loro creatività.

Intanto a Torino sono nate nuove iniziative dal privato sociale, come la cooperativa Pausa Cafè, che tosta il cacao nella Casa circondariale delle Vallette, o i laboratori per giovani della Piazza dei Mestieri. Uno scambio di idee sul Cibo degli Dèi per trovare nuove strade di collaborazione tra diversi tipi di impresa, alla ricerca della qualità.

Introduce **Gilberto Mora**, presidente Compagnia del Cioccolato.

Modera **Gigi Padovani**, giornalista e scrittore.

- La città del cioccolato: **Alessandro Altamura**, assessore al commercio Città di Torino

- Buono e giusto: **Marco Ferrero** e **Luciano Cambellotti** per Pausa Cafè; **Dario Odifreddi**, presidente della Fondazione Piazza dei Mestieri

- Dolce business, tavola rotonda artigianato-industria. Per i cioccolatieri: **Silvio Bessone** (Vicoforte, Confartigianato), **Paul e De Bondt** (Pisa), cioccolatieri, **Guido Gobino** (Torino), **Pierpaolo e Franco Ruta** (Antica Dolceria Bonajuto, Modica, Cna). Per gli industriali: **Vincenzo Montuori**, amministratore delegato di Caffarel; **Guido Repetto**, amministratore delegato di Novi-Elah-Dufour; **Gabriele Garlappi**, direttore stabilimento Streglio.