

protagonista il cioccolato, quella sicuramente più interessante, sia per la grande attenzione che viene dedicata alla materia prima, sia per la presenza dei cioccolatieri che con competenza, pazienza ma soprattutto con tanto entusiasmo cercano di far capire ai consumatori, anche attraverso degustazioni guidate, le varie differenze che ci sono tra un cioccolato e l'altro.

"Anche per questa edizione il nostro principale intento è quello di far conoscere l'affascinante mondo del cioccolato, di far capire al consumatore le differenze che esistono tra il cioccolato puro artigianale e quello prodotto dalle grandi industrie", dichiara **Luciano Bertini**, tra gli organizzatori della manifestazione. "A tal proposito, infatti, l'assoluta novità di questo anno è sicuramente **"la piramide del gusto"**, uno spazio dove il visitatore

è avvolto dalla percezione multisensoriale del cioccolato che verrà assaporato in tutte le sue forme attraverso la percezione dei cinque sensi: **vederlo** attraverso degli schermi alle pareti che proiettano immagini a partire dalla raccolta delle cabosse fino ad arrivare al prodotto finito, **ascoltarlo** tramite delle apparecchiature che diffondono suoni e musiche a tema, **odorarlo**, grazie alla diffusione del suo intenso aroma, **toccarlo** in un'area preposta a ciò e infine **gustarlo**, seguendo i consigli dei maestri cioccolatieri".

L'evento

In questi tre giorni della manifestazione che ha interessato diversi punti della città (la Fattoria Medicea, la piazza Giuseppe Giusti, l'Auditorium San Carlo, il Palazzo delle Dolzze, l'Osteria dei Pellegrini, le Terme Grotta Giusti, ecc.) il

Nella pagina precedente, la pralineria Catinari; qui sotto, visitatori a Cioccolosità

