



## Ciocolato “etico e puro” a Monsummano Terme con “Cioccolosità”

La produzione italiana artigianale di qualità in vetrina l'11, 12 e 13 marzo alla Fattoria Medicea ed eventi in tutta la città per celebrare il “cibo degli dei”

Per tre giorni, venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 marzo, Monsummano Terme (PT), sarà la capitale italiana del cioccolato artigianale di qualità con “Cioccolosità” organizzata ogni due anni dal Comune insieme alla Condotta Slow Food Val di Nievole. Gli obiettivi di questa manifestazione arrivata alla decima edizione, sono quelli di valorizzare il cioccolato di alta qualità prodotto nella “Chocolate Valley” Toscana e dalle altre regioni d'Italia. Un'occasione per imparare a gustare questo prodotto, ma anche conoscerlo meglio con incontri, concorsi e documentazioni sulla storia del cacao dalla coltivazione alla trasformazione. “Vogliamo che sia garantito – ha detto Marco De Martin Mazzalon di Slow Food – il percorso dal produttore al consumatore di cioccolato sia buono (per chi lo mangia), pulito (per l'ambiente) e giusto (per chi lo lavora)”. Il cuore della kermesse sarà la Fattoria Medicea ma tutta la città è coinvolta con oltre 20 eventi organizzati negli edifici storici, musei, il teatro, le Terme di Grotta Giusti, mentre in piazza mercatini e spettacoli. “Un evento dalla nuova formula – ha detto il sindaco di Monsummano Rinaldo Vanni – che lega il prodotto cioccolato con le eccellenze del territorio: dalla cultura al benessere fino allo sport grazie ad un torneo di golf”. Alla Fattoria Medicea sono allestiti gli stand dei 25 espositori provenienti oltre che dalla Toscana, da Marche, Umbria, Lombardia, Piemonte, Sicilia, Alto Adige, Friuli e Valle d'Aosta. Nella “Sala del gusto” il visitatore sarà avvolto dalla percezione multisensoriale del cioccolato tramite la percezione dei cinque sensi negli spazi allestiti appositamente dai cioccolatieri e si possono assaggiare e acquistare tutti i vari tipi di “vero” cioccolato e partecipare a degustazioni guidate. Sarà presente uno spazio di Slow Food dove si potranno conoscere i progetti per la salvaguardia della biodiversità alimentare del cacao come strumento di sviluppo e di identità sociale e il consumo consapevole. Assaggi e abbinamenti a base di cioccolato sono previsti anche l'Auditorium San Carlo mentre al Museo della Città e del Territorio si può visitare la mostra “Liquido, solido e zuccherato” con la ricostruzione di una bottega fiorentina di cioccolato del Settecento. Poi tante iniziative per le scuole con incontri di educazione alimentare e laboratori del gusto. Non mancano gli eventi per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia. Al Mac,n (Museo di Arte Contemporanea e del Novecento), si potrà assaggiare cioccolato e visitare una mostra di arte contemporanea mentre al Museo Nazionale di Casa Giusti omaggio alle donne del Risorgimento a base di cioccolato. Da non perdere la rappresentazione in prima assoluta nazionale dello spettacolo teatrale per bambini, ma anche per grandi “Mi fa un baffo !” al Teatro Yves Montand dal libro di Slow Food “Il cioccolato. Diario di un lungo viaggio”. La Fattoria Medicea sarà aperta dalle 10 alle 20, ingresso 5 euro. Per spostarsi tra le varie sedi della manifestazione servizio navetta gratuito. Info: Ufficio Turistico Comune di Monsummano Terme: tel. 0572.959236, Punto Informa tel. 0572.954412, sito web [www.cioccolosita.it](http://www.cioccolosita.it) e su Facebook pagine sempre aggiornate sulla manifestazione.

Ufficio stampa: Agenzia ILogo  
Fabrizio Lucarini 340.7612178,  
Chiara Mercatanti 347.9778005 mail: [press@ilogo.it](mailto:press@ilogo.it)

Per immagini e cartella stampa <http://press.ilogo.it>

Per informazioni: [www.cioccolosita.it](http://www.cioccolosita.it)