

In occasione di Cioccolosità il Museo della Città e del Territorio propone un percorso guidato per scoprire una valle ricca di suggestioni e di sapori inediti e lontani.

Nella città fondata per volere del Granduca Ferdinando I de' Medici, il Museo ospita la mostra, **“LIQUIDO, SOLIDO, ZUCCHERATO – golosità di cioccolata in una bottega fiorentina del Settecento”**; un chiaro invito a scoprire tante curiosità legate alla bevanda che contribuì a modificare i costumi ed i gusti della società europea, e di quella toscana.

Una preziosa brochure, curata da Giuseppina Carla Romby, sarà offerta ai visitatori per accompagnarli nella scoperta di come, nel corso del Settecento, la bevanda sia entrata con forza nelle consuetudini delle borghesie cittadine entrando in competizione, non solo con il caffè e il the, ma anche con le più tradizionali bibite rinfrescanti e persino con il vino. Tanto che se fino dalla metà del XVII secolo le Chocolate Houses servivano cioccolata calda alla buona società, nel Settecento, nei Caffè di Venezia e Milano così come in quelli di Torino e Firenze, si diffuse l'usanza di degustare cioccolata calda e fredda insieme a ciambelle, focacce, piatti variegati dolci e salati.

Un piccolo, quanto prestigioso, angolo ripropone l'area di degustazione sullo sfondo del laboratorio artigianale.

Infine lo spazio degustazione accoglierà i visitatori invitandoli alla scoperta delle delizie dei maestri cioccolatieri della *Chocolate Valley* toscana

Per raggiungere il museo è attivo dalle ore 10.00 fino alle 20.00, un servizio di bus navetta gratuito.

L'Ingresso (5 euro) con visita guidata e ritiro della brochure da diritto alle degustazioni di praline al cioccolato con abbinamento di bevande calde:

- **Cioccolatino con marmellata di arance amare** – produzione “La Cioccoleria” di Pistoia (www.cioccoleria.it)
- **Cioccolatino Mojito** – produzione “Cioccolato & C” di Massa e Cozzile (www.cioccolatoecompany.it)
- **Pralina Passion Fruit** - produzione “Slitti” di Monsummano Terme (www.slitti.it)
- **A scelta:** Caffè, tè, orzo, acqua

Il **cioccolatino con marmellata di arance amare** è un guscio di cacao del centro America fondente al 72% ripieno di marmellata di arance amare dell' *Antica Storica Spezieria del Monastero delle Monache Benedettine di Pistoia*.

La marmellata è interamente lavorata dalle monache, che seguono sia la raccolta delle arance del chiostro del monastero, sia l'intera lavorazione fino all'invasamento (www.fabulous.it/benedettine).

Il **cioccolatino Mojito** è preparato con un cioccolato di origine cubana al 70%, con scorza e polpa di lime, zucchero integrale di canna, Rhum cubano, leggermente invecchiato, e foglie fresche di menta. Felice combinazione tra la freschezza della menta, con il profumo del lime ed il gusto deciso del rhum, abbinati al cioccolato cubano.

La **Pralina Passion Fruit** è una ganache fondente semi amara al 60% di cacao con polpa di Passion Fruit, rivestita di cioccolato fondente