



Concorso pralina, la premiazione dei tre vincitori

**WEEKEND COL CIOCCOLATO  
NEL CUORE DI CASALECCHIO**

**‘Colpo di fulmine  
e tanto amore’  
Ecco la pralina  
da assaporare**

- CASALECCHIO -

**LA PRALINA** «Colpo di fulmine e tanto amore», prodotta dal maestro cioccolatiere Giuseppe Sartoni che è anche presidente dell'associazione dei maestri del cioccolato artigianale «Ciocchin-Bò», si è aggiudicato il primo premio del concorso «La migliore pralina di cioccolato al miele». Il concorso era una delle tante iniziative con cui ieri nel centro di Casalecchio si è aperta la sesta edizione di «Cioccola-ti-amo», la festa del cioccolato artigianale che, organizzata dalla società Eventi, di solito si tiene in febbraio, attorno alla festa di San Valentino, e che, causa il nevone del 6 febbraio scorso, era stata rinviata e si tiene anche oggi. Seconda classificata al concorso delle praline è arrivata quella al miele di Marisco del Carso e fichi caramellati di Adriano Franz della Boutique del dolce di Staranzano (Gorizia). Al terzo posto la pralina di cioccolato fondente e miele millefiori creata da Cioccolandia di Brugherio (Milano). Giuseppe Sartoni della cioccolateria Arlotti e Sartoni di San Giorgio di Piano aveva vinto anche la prima edizione del concorso delle praline al cioccolato, quando l'ingrediente principale fu il peperoncino. E stasera alle 17 in piazza del Popolo premiazione della migliore «Cioccoricetta», del piatto a base di cacao suggerito dai cittadini. Sei chili di cioccolato andranno al vincitore. Intanto, ieri e si potevano assaggiare le ricette create da Lorenzo Scandellari di «Sfogliarina» (tagliatelle cacao speck e punte di cicoria e tortellini in sfoglia al cacao con crema di mascarpone e arance) e la torta con mousse di cioccolato creata da Alessandro Gamberini, chef del ristorante Tramvia.

**Nicodemo Mele**



**ESPERTI DEL GUSTO**

La giuria che ha valutato le praline