

CASTEL SAN PIETRO

LA QUALITÀ E IL RIGORE
LE BANCARELLE DEGLI SPECIALISTI OFFRIRANNO PRODOTTI
RIGOROSAMENTE ARTIGIANALI, REALIZZATI SENZA USO
DI GRASSI DIVERSI DAL BURRO DI CACAO

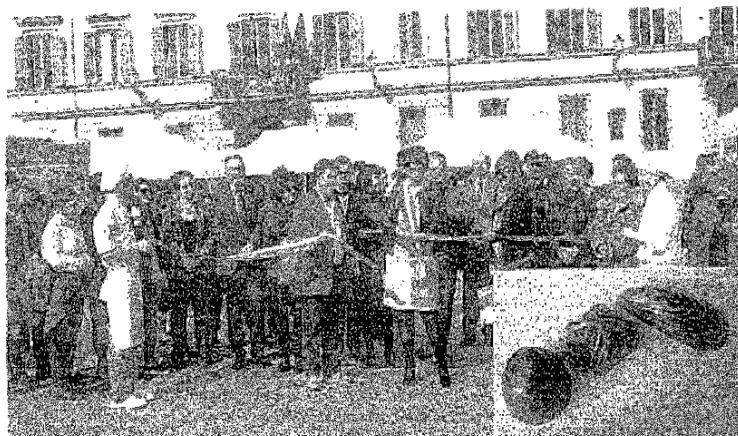
STAND AL VIA DALLE 10. SCONTI NEI NEGOZI (CHE OGGI SONO APERTI)

Domenica di pane, miele e cioccolato con i maestri artigiani in piazza

— CASTEL SAN PIETRO TERME —

CASTEL San Pietro Terme & Cioccolato, inaugurata ieri, fa il bis oggi proponendo un'altra piacevole giornata ad ammirare il gusto speciale del cioccolato artigianale, passeggiando nell'accogliente centro storico con i negozi aperti. La quinta edizione della manifestazione castellina, che fa parte del prestigioso circuito del CioccaShow, è stata aperta dal sindaco Sara Brunori ieri in piazza XX Settembre, fra i stand dei Maestri cioccolatieri, le note del Corpo Bandistico cittadino e l'allegra dei ragazzi delle scuole castellane che hanno fatto merenda con le fette di pane, miele e cioccolato grattugiato, preparate dagli studenti dell'Alverghiero Scoppi. Oggi in piazza XX Settembre dalle 10 fino a sera saranno aperti gli stand delle imprese artigiane attorno a Ciocchibò, che offrono innumerevoli tipi e forme di cioccolato, tutti rigorosamente con produzione propria di cioccolato puro, senza uso di grassi diversi dal burro di cacao.

Risparmiano anche lo stand Icam Linea Professionale 'Il cioccolato dei professionisti' e lo stand istituzionale, che ospita l'Observatorio nazionale del Miele (offrirà una degustazione dei migliori melli del concorso Tre Gocce d'Oro 2013 spalmati su fetta di pane). In più, nello stand accanto, degustazione di prodotti al cioccolato per cellai. Alle 15 nella sala del consiglio comunale, i Maestri cioccolatieri si clementeranno nel-



Il sindaco Sara Brunori inaugura 'Terme e Cioccolato'. Nella foto piccola, la crescita vindiciva lo scorso anno

OSTERIA GRANDE

I suoni per i piccoli

Il Centro giochi di Osteria Grande (il fondo d'infanzia Accababero) ospiterà martedì 18 alle 16-18 un appuntamento di "Esperienza autore e tattile", con le educatrici del nido. Per i bambini fino a 12 mesi, 11,20 euro al minuto. Scoprirete gli angoli del nido, per piccoli dai 19 ai 36 mesi.

ALLE TERME

Traitamenti speciali allo stabilimento e menù a tema nei locali

5° Concorso 'Cioccolato & Miele' (premiazione alle 17).

PER TUTTA la durata di Terme & Cioccolato, trattamenti alle Terme (prenotazioni 051 694207 e www.tesmedicottolampievo.it) e con le 'Delizie al Cioccolato', menù e prodotti al cioccolato insieme con il tagliando a uno dei negozi castellani aderenti all'iniziativa, si avrà diritto ad un sconto del 10% sugli acquisti effettuati in negozio.

QUINTA EDIZIONE

Nella sala
del consiglio
la grande sfida
tra i creatori
di dolci fantasie

— CASTEL SAN PIETRO TERME —

CI SONO attesa e interesse fra i Maestri Cioccolatieri che, oltre ad esporre negli stand in piazza XX Settembre, si aggiungono a partecipare alla 5^ edizione del concorso 'Cioccolato e miele'. Gareggeranno con creazioni originali per questo concorso che si svolge oggi alle 15 nella sala del consiglio in Comune. La scelta del miele come secondo ingrediente non è casuale, visto che Castel San Pietro Terme è impegnata nel valorizzare i prodotti locali anche partecipando a varie associazioni, tra cui l'Observatorio Nazionale Miele e l'Associazione Cioccolato. La Giuria (a cui compositissime zimarrà segrete fino all'inizio del concorso) disegnerà e valuterà le creazioni che saranno presentate in forma anagrafica. Potrebbe confermarsi il devo 'non c'è da scendere tre' e aggiudicarsi il titolo ancora La Florida (da Punanello, Reggio Emilia) prima nel 2010 con 'Le Rose Ubricate' e nel 2013 con 'Non chiamatemi cozza', oppure potrebbe fare il bissi Artolotti & Sartori, da San Giorgio di Piano (Bologna), vincitore del 2012, con 'Il Pianto, la Piemontese e il Castellano', ma la concorrenza è molto forte... Ai primi andrà una tempesta dell'artista castellano Gianni Buonfiglioli, creato per questo concorso.